



EXAMENSARBETE  
Våren 2013  
Sektionen för lärande och miljö  
Mat- och måltidskunskap

## **Måltidskvalitet i förskolan** bidrag till ett kvalitetsbedömningsystem

*Meal quality in preschool  
A contribution to a quality system*

**Författare**

Suncica Grac  
Christine Bergentz

**Handledare**

Maria Nyberg  
Bitte Müller-Hansen

**Examinator**

Viktoria Olsson

© Copyright Suncica Grac, Christine Bergentz  
Gastronomiprogrammet  
Högskolan Kristianstad  
291 88 Kristianstad

## Sammanfattning

Måltidskvalitet ingår i det ständiga förbättringsarbete som varje förskola i Sverige måste göra enligt skollagen. Studien, som görs på uppdrag av Miljöförvaltningen Malmö stad, inriktar sig på detta kvalitetsarbete. Genom att ta fram kriterier för en checklista för måltidskvaliteten och att identifiera vad måltidskvalitet innebär för personer som är knutna till måltiden i förskolan (chefer, kockar, pedagoger och föräldrar), är målsättningen att detta blir en hjälp i kvalitetsarbetet.

Olika organisationers sätt att hantera, utvärdera och använda sig av olika modeller och redskap för att förbättra måltidskvaliteten har inspirerat sammansättningen av checklistan.

I litteraturgenomgången bekräftas teorier som uppkommit under analysarbetet kring vad en måltid är och på vilket sätt kvalitet kan bedömas. Resultatet av litteraturgenomgången visar att måltidskvalitet beskrivs som ett komplext begrepp bestående av olika delar, där mat, miljö och service tillsammans formar måltidskvalitet.

Genom semistrukturerade intervjuer och enkäter har en uppfattning om förskolornas kvalitetsarbete inom måltidsverksamheten erhållits, som visar på en stor bredd och stora skillnader i hur man arbetar med måltidskvalitet. På frågan vad måltidskvalitet betyder för de olika yrkesgrupperna är dock svaren samstämmiga, -att råvaran ska vara god, aptitlig, ekologisk eller komma från producenter i närområdet.

Det visade sig att samarbetet mellan chefer och övrig personal fungerade men att det inte förekom några direktiv ”uppifrån” som reglerade måltidsarbetet. Samarbetet mellan kök- och pedagogerna, som beskrivs som viktig i kvalitetsarbetet, var mycket litet och man letade efter sätt att lösa detta. Kriterierna för checklistan; ”Mat och råvarornas kvalitet”, ”Måltidssituationen”, ”Arbetsmiljö och samverkan” samt ”Utbildning och utveckling” har arbetats fram som ett resultat av vårt empiriska material samt den genomgång av tidigare studier och modeller som genomförts inom ramen för uppsatsarbetet.

Nyckelord: måltidskvalitet, kvalitetsarbete, måltid, förskola, checklista

## **Abstract**

The quality of meals is included in the constant improvement of each preschool. The study is carried out on behalf of the City of Malmö and Environmental Management and focuses on this quality work. By compiling a checklist of meal quality and by identifying what the meal quality means for persons working with the meal (managers, cooks, educators and parents), it is our wish that this will be a help in their quality work.

To inspire the composition various organizations working methods and ways to manage, evaluate and make use of different models and tools to improve the dining quality, has been studied.

In the literature, the work has received confirmation of theories that emerged during the analysis work of what a meal is and how quality can be measured. The results show that food quality is described as a complex concept consisting of different parts, where the food, atmosphere, service, together form the meal quality. The semi-structured interviews and the inquiry form, have given an indication of the preschool work with quality in the meal activities and it shows that on a wide range and large differences. When various occupational groups were asked, what "meal quality" means, the responses are consistent to the food, that it was good, appetizing, organic or where locally produced.

It turned out that the cooperation between managers and other employees worked but that there were no directives "from above" which regulate the work concerning meals. Teamwork between the kitchen and preschool teachers, which is so important in quality work, was very insignificant and they were looking for ways to solve this. The criteria for the Check list that includes headings as, "Food and quality of raw materials", "Dining" situation", "Work environment and collaboration" and "Education and development" are based on the results we received from interviews, literature studies and field trips.

Keywords: < meal quality, quality of work, meal, preschool checklist >

## **Förord**

Vi studerar på Gastronomiprogrammet på Högskolan Kristianstad. Utbildningen är på tre år och leder fram till kandidatexamen i Mat- och måltidskunskap. I utbildningen ingår ett examensarbete på 15 högskolepoäng som valdes att göras på uppdrag av Miljöförvaltningen i Malmö.

Möjligheten att fördjupa våra kunskaper vad gäller måltidskvalitet inom offentlig verksamhet uppstod då vi kontaktades av Miljöförvaltningen i Malmö stad. Båda har erfarenhet av offentlig måltidsverksamhet och detta var ett ämne vi kunde ta till oss och som var både intressant och angeläget. Under studiens gång har nya kontakter knutits och nya områden utforskats.

Vi vill passa på att tacka Diana Dosen Grunning projektsekreterare Malmö stad Miljöförvaltning och Gunilla Andersson projektledare Malmö stad Miljöförvaltning som hjälpte oss på traven till ett intressant examensjobb. Samtidigt tackar vi alla kockar, förskolelärare, förskolechef och föräldrar som hjälpt oss med att besvara frågor och gett oss det bakgrundsmaterial som behövdes för att sammanställa checklistan. Dessutom vill vi tacka Madhus Köpenhamn och Anya Hultberg för all information om Køkkenløftet. Sist men inte minst är vi tacksamma för all hjälp och feedback vi fått under arbetets gång från våra handledare, Maria Nyberg och Bitte Müller-Hansen.

Vi har som författare båda varit involverade i samtliga områden gällande planering, utförande (intervjuer) och sammanställning av analys och resultat. Materialet delades upp någorlunda jämt mellan oss. Därför har vi också ett gemensamt ansvar för hela arbetet.

Kristianstad 2013

Christine Bergentz, Suncica Grac

## Innehåll

1 Inledning.....	1
2 Bakgrund .....	2
2.1 Ät S.M.A.R.T- modellen.....	2
2.2 Grön flagg .....	2
2.3 Skolmatens Vänner verktygslåda.....	2
2.4 Fokus matglädje .....	3
2.5 Køkkenløftet – en inspirationsmodell från Danmark.....	4
2.6 Lagar som reglerar måltiden .....	5
3 Syfte.....	6
3.1 Frågeställningar.....	6
3.2 Avgränsningar.....	6
4 Litteraturgenomgång .....	6
4.1 Vad är en måltid? .....	7
4.2 Måltidskvalitet vs. Matkvalitet .....	8
4.3 Förskolornas kundkategorier .....	10
4.4 Pedagogens roll i kvalitetsutvecklingen kring måltiden .....	10
5 Metod och material.....	11
5.1 Urval .....	12
5.2 Datainsamlingsmetod.....	12
5.3 Databaser.....	13
5.4 Analys och bearbetning.....	13
5.5 Bortfallsanalys .....	14
5.1 Validitet och reliabilitet .....	14
5.2 Etiska överväganden .....	15
6 Resultat.....	15
6.1 Måltidskvalitet för förskolechef.....	15
6.2 Måltidskvalitet för kockarna .....	16
6.3 Måltidskvalitet för pedagogerna .....	18
6.4 Måltidskvalitet för föräldrarna .....	20
6.5 Resultat från studiebesöket på Köpenhamns Madhus .....	20
6.6 Kriterier för en checklista för måltidskvalitet.....	21
7 Diskussion .....	22
7.1 Metoddiskussion .....	25
7.2 Slutsats .....	26
8 Litteraturförteckning.....	27
Bilaga 1.....	I
Bilaga 2.....	I
Bilaga 3.....	I
Bilaga 4.....	I
Bilaga 5.....	I
Bilaga 6.....	I
Bilaga 7.....	I

# 1 Inledning

I Malmö serveras cirka 16 000 förskoleluncher varje dag och det har en stor betydelse ur många aspekter. Det är viktigt att lunchen är rätt sammansatt för att barnen ska må bra och kunna prestera. Måltidsituationen är ett avbrott i de övriga aktiviteterna under dagen och här tränas olika sociala färdigheter (Malmö stad, 2010; Sepp, 2013).

Målet är att all mat som serveras i offentligt verksamhet i Malmö stads regi ska vara gjord på ekologiska råvaror. I målsättningen ingår att medvetna inköp ska göras som är väl genomtänkta med tanke på miljön, klimatet och arbetsmiljön-

Begreppet kvalitet kommer ursprungligen från latinet ”qualitas” som betyder ”beskaffenhet”. Kvalitet är till stora delar ett subjektivt begrepp som både är individ- och situationsberoende, det vill säga att kvalitet är beroende av vem du är och i vilken situation du befinner dig. Att uppnå kvalitetsmålen innebär att kundens krav, det vill säga i detta fall, barn, föräldrar, personal och andra personer som knyts till förskolan, är uppfyllda samt att de infrias eller överträffar förväntningar. Kvalitetsarbete ska bidra till att kundernas behov av service tillgodoses och det ska skapa förutsättningar för ett kontinuerligt förändrings- och utvecklingsarbete. Det är viktigt att kvalitetsarbetet bedrivs systematiskt och att utveckling är en integrerad del i det dagliga arbetet (Bergman & Klefsjö, 2002).

När man arbetar med kvalitet är det viktigt att ta hänsyn till att det finns utrymme för individens spontana kreativitet, det vill säga att det finns flexibilitet och att positiva idéer och synpunkter från medarbetarna i verksamheten fångas upp. För att en verksamhet ska vara effektiv och framgångsrik bör den vara inriktad på att nå uppsatta mätbara mål. (Bergström & Hellqvist, 2004).

För att maten och måltiden i förskolan ska hålla en hög kvalitet, behöver alla som arbetar med att beställa, hantera och tillaga mat, ha god kompetens inom området (Malmö stad, 2010). Detta gäller även de pedagoger som medverkar vid måltiden. I detta arbete behövs redskap eller hjälpmedel för att bygga in kundens krav och förväntningar i verksamheten och underlättar måluppfyllelsen.

Examensarbetet som görs i samarbete med Malmö Miljöförvaltning kommer vi att inrikta sig på förskolornas kvalitetsarbete kring måltiden. Uppdraget är att sammanställa ett redskap i form av en checklista för kvalitetsgranskning av måltider eftersom detta inte finns i kommunen. Denna checklista kommer att vara till hjälp för kvalitets- och miljöarbetet på förskolorna i Malmö stad. Inom ramen för uppsatsen kommer även begreppet måltidskvalitet att problematiseras. Avsikten är att ge hjälp och positiv uppbackning i kvalitetsarbetet och då kan en checklista inspirera till utveckling av måltidskvalitetsarbetet.

## 2 Bakgrund

Det pågår ett flertal olika initiativ (nationella och internationella) med syfte att stärka och höja förskolans måltidskvalitet. De används, inspirerar och skapas utifrån olika modeller/verktyg. Vissa modeller har mål som är satta för att följa lagar och avtal, andra har strävansmål som erfarenhetsmässigt förankrats i verksamheten och visat sig främja måltidskvalitet. Modellerna fungerar som verktyg och syftar till att sätta nya delmål med strävan att ständigt förbättras. De kan även användas som analysverktyg av det egna arbetet för att finna brister.

I kapitlet kommer vi att beskriva några av dessa initiativ och modeller som använts för att förbättra måltidskvaliteten i förskolan. Flera av dessa uppges ha inspirerat Malmö Stad i hur de resonerar kring måltiden och måltidskvaliteten i förskolan. Avslutningsvis tas vissa av de lagar som reglerar måltidsverksamheten upp.

### 2.1 Ät S.M.A.R.T- modellen

Malmö stad har i arbetet för allas rätt till bra mat, använt sig av Ät S.M.A.R.T.-modellen (Eliasson, 2003). Ät S.M.A.R.T. står för **Större** andel vegetabilier, **Mindre** utrymme för tomma kalorier, **Andelen** ekologiska livsmedel ökas, **Rätt** val av kött och grönsaker och slutligen **Transportsnålt**. Denna modell är framtagen av Centrum för tillämpad näringslära (CTN) i Stockholms läns landsting. Den bygger på de svenska näringsrekommendationerna och de svenska miljömålen och redskapet har stöd av Livsmedelsverket samt Konsumentverket. Verktøget används av många olika målgrupper som till exempel personal inom restaurang/storhushåll, lärare på livsmedelsutbildningar och miljöombud, i arbetet mot en hållbar livsmedelskonsumtion. CTNs' utbildningsmaterial visar hur en hållbar och säker livsmedelskonsumtion kan uppnås samtidigt som miljöbelastningen minskar (Eliasson, 2003).

### 2.2 Grön flagg

Grön flagg är en internationell miljöcertifiering som lanserats 1996 i Sverige och arbetar med hållbar utveckling och måltidskvalitet i skolor och förskolor. Grön flagg fungerar som ett miljöledningssystem anpassat till barnens perspektiv. Man arbetar med fem teman; kretslopp, vatten, energi, skog och livsstil/hälsa. Målen kan sättas mot ökade inköp av KRAV och ekologiska råvaror. Man lär barnen ta hand om sitt matavfall och låter dem delta i köksarbetet samt lär dem om kroppens funktioner och behov (Grön Flagg, 2013).

### 2.3 Skolmatens Vänner verktyglåda

Skolmatens Vänner är en intresseorganisation som arbetar för att främja maten i skolor och förskolor och följer utvecklingen av måltidsverksamheten i landets kommuner sedan 1996. Verksamhet bedrivs av Lantbrukarnas Riksförbund (LRF). I samarbete med bland annat Livsmedelsverket har Skolmatens Vänner satt ihop en verktyglåda att användas vid förbättringar av förskolor och skolors måltidskvalitet. För att kunna



kvalitetssäkra måltidsverksamheten behövs tydliga, mätbara mål och detta hjälper verktyget till med. Målen ska vara realistiska och tydligt formulerade och alla i verksamheten ska känna till dem. Verktöget ger exempel och idéer på mål som;

- näringsriktigt sammansatt kost av god kvalitet,
- maten redovisad genom närings- och kostnadsberäknade matsedlar,
- frukost, lunch och mellanmål ska ge 65-70 % av dagsbehovet,
- maten ska vara god, omväxlande och varierad,
- maten ska tillagas så nära serveringstillfället som möjligt och
- varmhållningstider ska följas enligt Livsmedelslagen.

Vidare bör lunchen inte serveras tidigare än klockan 11.00 och barnen ska äta på samma tid varje dag. Miljön ska vara trevlig att äta i och man bör åtminstone ha 20 minuter på sig att äta. Måltidsverksamheten ska utvärderas kontinuerligt i ett matråd där olika aktörer inom barnomsorgen sitter med och arbetet med måltiderna bör integreras i förskolans vardagsarbete (Wesslén, 2012).

I en studie gjord av Skolmatens Vänner 2009, tillfrågades 39 kostchefer i lika många kommuner i Skåne och Hallands län om bland annat närproducerad och ekologisk mat. Man undersökte vidare hur man upplevde Lagen om offentlig upphandling (LOU) och om utveckling för kommunens mottagnings- och tillagningskök. Det visar sig i kommentarerna att så gott som samtliga är positiva till tillagningskök. Man säger till exempel att, *"Kvalitetsmässigt, upplevelsemässigt och för matglädjens skull är det absolut bäst med tillagningskök"* (Skolmatens Vänner, 2009, s. 8). Fördelen med tillagningskök beskrivs vara att maten är av högre kvalitet på grund av minskade varmhållningstider, ett minskat svinn samt en ökad matglädje och kreativitet. Det upplevs som om LOU begränsar kostchefernas möjlighet att ställa speciella krav på skolmaten. Dessutom gör upphandlingsavtalet det svårt att köpa närproducerade råvaror. Man upplever inte att närproducerat är ett kriterium/krav vid inköp utan det enda man kan ställa krav på är kvalitet och leveransförmåga. Priset och tillgången på ekologiskt odlade råvaror var också en nackdel och det enda man inte hade problem med var att få tag i mjölkprodukter. 2009 saknade 49 % av dessa 39 kommuner något uppsatt mål för andelen ekologisk skolmat. Man försvarar sig avslutningsvis med, *"Man kan jobba med miljöfrågor utan att servera ekologiskt, som faktiskt ifrågasätts mer och mer. Vi arbetar "klimatsmart" med säsonganpassade grönsaker, mycket linser och bönor samt ett stort arbete för att minska svinnet"* (Skolmatens Vänner, 2009, s. 30)

## 2.4 Fokus matglädje

Fokus Matglädje är ett nationellt projekt som stöds av Hushållningssällskapet och Jordbruksverket där målet är att stärka samarbetet och utveckla ny kompetens inom offentlig måltidsverksamhet.

Projektet består av tre olika steg;

1. Möte med representanter för kommunledning/nämnd, skolläda och kostchef.
2. Utbildning för personal inom den offentliga måltidsverksamheten.
3. Utvärdering och fortsatt förändringsarbete.

En nyckel till framgång inom offentlig måltidsverksamhet beskrivs här vara att arbeta på bredden med flera målgrupper så som politiker, enhetschefer, rektorer, måltidspersonal (pedagoger och kökspersonal).

Enligt projektledaren Margareta Frost Johansson är det avgörande att ha en politiskt förankrad kostpolicy för ett framgångsrikt måltidsarbete som förankras med stöd, inspiration och engagemang i alla led. Det är av stor vikt att dialogen inom måltidsverksamheten fungerar. Att involvera politiker, tjänstemän och personer som jobbar på enheterna gör att man lättare hittar gemensamma lösningar och genom det utveckla maten och måltidskvalitet (Matglädje, 2013).

Dessa initiativ och modeller har alla de gemensamt att de har tillkommit för att på ett eller annat sätt påverkat måltidskvaliteten. Fokus har lagts på förbättring och utveckling med mer eller mindre uppnåeliga mål.

## **2.5 Kökkenløftet – en inspirationsmodell från Danmark**

2006 skapades ”Køkkenløftet”, en bedömningsmodell för måltidskvalitet inom den offentliga måltidsverksamheten i Köpenhamn, framtagen av Köpenhamns Madhus (KøbenhavnsMadhus, 2013). Köpenhamns Madhus arbetar med att influera den offentliga måltidsverksamheten genom bland annat utbildningar och start av nya restauranger på uppdrag av kommunalpolitikerna (överborgmästaren). Ett av målen är att öka andelen ekologiska måltider och att utveckla kvaliteten på måltidsverksamheten (KøbenhavnsMadhus, 2013). Genom ”Køkkenløftet” ville man skapa en nyanserad bild av begreppet måltid och därmed utveckla en metod för att kunna bedöma det samlade kvalitetsarbetet kring måltiden. Redskapet som utvecklades för att vara en hjälp i utvecklingsarbetet bygger på fem mål som man arbetar med under de två kontrakterade åren som avslutas med en certifiering för sitt deltagande. Varje enhet väljer själv vilka mål man ska arbeta med;

1. Färdigt att äta/Bara att stoppa rätt in i munnen – om den kulinariska kvaliteten.
2. Råvarornas kvalitet – om de råvaror som används.
3. Respekt för måltiden – om omgivningen, omtänksamhet och samhörighet.
4. Rätt livsmedel/mat, till rätt person – om näringskvalitet.
5. Ansvar och arbetsglädje – de strukturella och mänskliga relationerna.

För att uppfylla dessa mål är varje del förbunden med ett antal löften som måste följas. Kökspersonalen uppmanas att smaka ofta för att försäkra sig att maten som serveras smakar gott. Om tillagningen sker på plats kommer doften att sprida sig och hjälpa till att öka aptiten. Maten ska inte bara smaka och dofta gott den ska se aptitlig ut också. Maten ska varieras och det gäller både smak, doft, utseende och konsistens. När man talar om vardagsmaten talar man också om den kulinariska kvaliteten som bör vara hög men som inte ska gå ut över matsäkerheten. Den danska säsongen styr menyplaneringen och inköpet av råvaror, man väljer hellre färskt än djupfryst. Halvfabrikat får endast användas om de bedöms vara lika goda eller bättre än det som köket själv producerar. Ekologiska råvaror och hållbar utveckling är andra självklarheter.

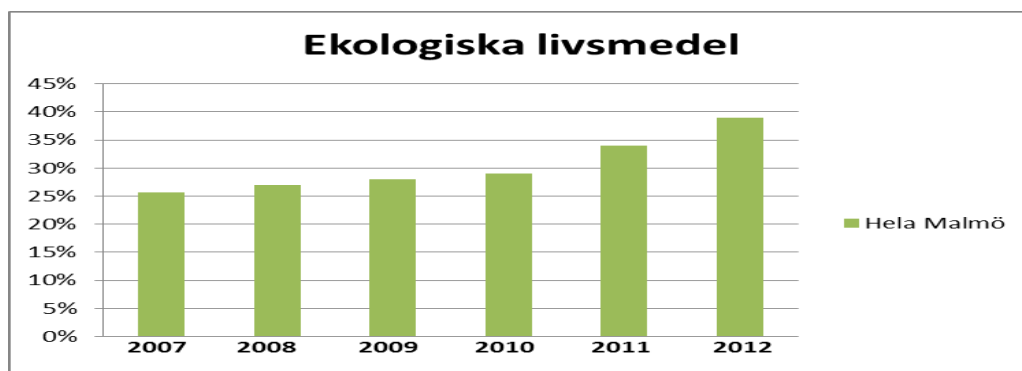
För att göra måltidsupplevelsen till en kulinarisk höjdpunkt måste tillräckligt med tid ges att äta och matsalsmiljön ska främjas. Måltiden är i centrum och får inte störas av andra aktiviteter. Man respekterar den ätande och genom att en personal sitter med och äter då blir måltiden engagerande och trevlig. De anställda har ansvaret för varje måltid och verksamhetsledningen har huvudansvaret för förskolans måltider.

Verksamhetsledning och medarbetare arbetar tillsammans och genom att föra öppna diskussioner, sprids värderingarna. Professionalism i köket och bland övrig personal ska vara tillräcklig för att uppfylla kraven för en god måltid (Københavns Madhus, 2009).

## 2.6 Lagar som reglerar måltiden

### *Kommunal upphandling*

LOU -Lagen om offentlig upphandling (2007:1 091) reglerar vilka inköp av varor och tjänster som en kommuns verksamhet får göra. Syftet med dessa regler är att alla leverantörer ska behandlas lika. Malmö stad har som mål att se över upphandlings och inköpsrutiner mot ett ökat användande av närproducerade och ekologiska varor. Målet är att alla livsmedel inom offentlig verksamhet i kommunen ska vara ekologiska år 2020, i dagsläget har man nått, cirka 40 % (se figur 1). För att nå målet ska ekologiska och etiskt certifierade produkter (Fairtrade/Rättvisemärkt) vara förstahandsvalet vid upphandling (Malmö stad, 2011).



Figur 1 Visar andel ekologiska livsmedel/varor av totalt inköpta inom Malmö stad Datakälla: Birgitta Andersson projektansvarig Miljöförvaltningen Malmö stad

LOU innebär att inga anbudsgivare får gynnas eller diskrimineras, alla ska ha samma chans att bli leverantör. Många kostchefer uppfattar lagen som ett hinder för producenterna i närområdet (Nordström, 2011). Juridiskt sett kan man inte kräva närodlat men det går att omformulera sina anbud så att lokala leverantörer har större möjlighet att leverera. Ett exempel på ett upphandlingsavtal som gjort det möjligt finns i Klippans kommun. Kostchefen Anita Broddesson gjorde inför den nya livsmedelsupphandlingen en 17 sidor lång kravspecifikation. Ett önskemål var att få använda sig av en lokal köttleverantör och detta ordnades då de stora grossisterna inte kunde leverera färskt malet kött som inte var vakuumpförpackat (Nordström, 2011). Detta kan vara lättare i en mindre kommun med få enheter jämfört med Malmö stad med 700 enheter att leverera till (Andersson, 2013).

### *Skollagen och Livsmedelsverkets rekommendationer*

Från och med den 1 juli 2011 tillämpas den nya skollagen (SFS 2010:800) som omfattar utbildning från och med förskola till och med vuxenutbildning och som ställer krav på att maten som serveras i skola ska vara näringsriktig med utgångspunkt från de svenska näringsrekommendationerna (SNR) och Livsmedelsverkets rekommendationer (Utbildningsdepartementet, 2010). Enligt Läroplanen (SKOLFS 2011:69) för förskolan ska barnen utveckla sin motorik och kroppsuppfattning och få förståelse för vikten om att värna sin hälsa (Skolverket, 2011).

## **3 Syfte**

Syftet med examensarbetet är att ta fram förslag på kriterier för en checklista för bedömning av måltidskvalitet i förskolan. En viktig del i detta är att försöka fånga vad begreppet måltidskvalitet är. Ett delsyfte är därmed också att problematisera begreppet måltidskvalitet och vad detta kan innebära för föräldrar och personer som arbetar på förskolan.

### **3.1 Frågeställningar**

Syftet mynnar ut följande frågeställningar:

- Vilka kriterier är viktiga i utformandet av en checklista för måltidskvalitet i förskolan?
- Vad innebär begreppet måltidskvalitet för förskolechefer, kockar, pedagoger och föräldrar knutna till förskolan?

### **3.2 Avgränsningar**

Barnen på förskolorna kommer inte att intervjuas då det krävs en helt annan intervjuteknik och observationer för att få en bild av deras måltidskvalitetsbegrepp (Doverborg, 2000). Att intervjua barn innebär dessutom att man alltid måste erhålla tillstånd från deras vårdnadshavare, det vill säga följa samtyckeskravet (Vetenskapsrådet, 2013). Barnens röst har dock förmedlats av pedagoger och kockar i de intervjuer som genomförts, genom att de fått svara på frågor om barnens uppfattning av måltidssituationen. I vår studie ingår inte heller kostchefer och politiker, även om de är viktiga inom förskolans måltidsverksamhet.

## **4 Litteraturgenomgång**

Det finns olika kvalitetsbedömningssystem för måltider både nationellt och internationellt. Inledningsvis har en genomgång av tidigare studier, modeller och strategier för att arbeta med måltidskvalitet i förskola och skola genomförts. I bakgrunden till denna uppsats finns några av dessa beskrivna, vilka har legat till grund för vår studie.

I denna litteraturgenomgång kommer vi att presentera och definiera centrala begrepp i arbetet. Vi kommer att definiera begreppet kvalitet samt vad en måltid kan vara. Måltidskvalitetsbegreppet är centralt i vårt arbete och vi kommer att redogöra för ett

antal studier där detta begrepp använts, liksom att några modeller för kvalitetsarbete kommer att presenteras. Studierna och definitionerna som använts här, har legat till grund för hur vi hanterat begreppen i uppsatsen. Dock är det viktigt att poängtera att vi i vår empiriska studie och genom våra intervjuer, också har velat fånga intervjupersonernas uppfattningar av vad måltidskvalitet är.

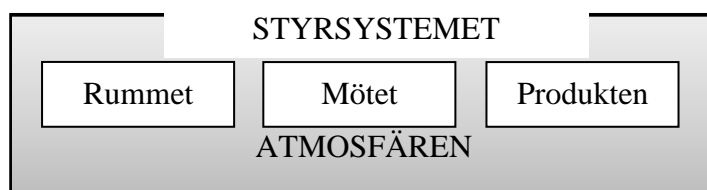
#### 4.1 Vad är en måltid?

Måltiden inbegriper mycket mer än det praktiska arbetet med att tillaga maten och äta den. Detta skriver bland annat sociologen Annechen Bugge i sin avhandling, *Å spise middag - en matsociologisk analyse* (Bugge, 2006). Måltiden beskrivs som en fysisk mötesplats där rutinerna kring måltiden upplevs som positiva. Måltiden beskrivs även som en symbolisk plats för familjens drömmar (Bugge, 2006). Begreppet måltid har studerats både inom naturvetenskaplig och samhällsvetenskaplig forskning. För de flesta upplevs ordet måltid annorlunda beroende på i vilket sammanhang det används.

Av regeringen fick Måltidsakademien och Christina Fjellström, professor i hushållsvetenskap, i uppdrag att göra en sammanfattning av svensk måltidsforskning mellan åren 1980 och 2003. Rapporten skulle kartlägga befintlig och pågående forskning om måltider i Sverige, inte bara där maten och ätandet tillför kroppen näring utan mer som ett komplext fenomen där sociala sammanhang, samhörighet och omsorg kommunicerar tillsammans med maten. Hon fann genom att studera 500 referenser inte mindre än 24 ämnesområden där måltiden ingick. Måltid studeras inte minst ur ett näringsmässigt perspektiv (Fjellström, 2003), men i måltidsforskningen inkluderas också aspekter som, hur och varför människor kombinerar olika livsmedel, vid vilka olika tidpunkter, tillfällen och olika miljöer det sker och i vilket sällskap man delar måltiden.

FAMM (Five Aspects Meal Model) är en modell som tagits fram med syfte att utveckla, men också analysera måltider (Gustafsson, Öström, Johansson, & Mossberg, 2006). Den har tagits fram efter en förlaga från Guide Michelin och utarbetats vidare av restaurang och hotellhögskolan i Grythyttan. I FAMM modellen, förklaras de fem faktorer som bidrar till att skapa en bra måltidssituation (se figur 2). De olika faktorerna är indelade i:

- Rummet
- Mötet
- Produkten
- Styrsystemet
- Atmosfären



Figur 2 Visar FAMM – modellen som visar på måltidens komplexibilitet.

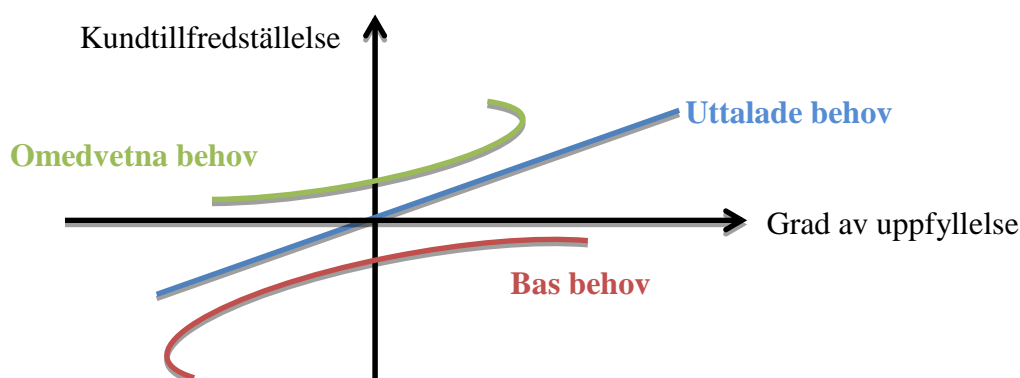
Det handlar om platsen där maten intas, om maten som serveras, de regler som förknippas med ätandet, den sociala delen och upplevelsen av måltiden (Gustafsson, Öström, Johansson, & Mossberg, 2006) Allt detta styr i skapandet av en bra måltidssituation.

Det har även utvecklats en variant av FAMM som kan praktiseras på förskola, där man utgår från barnens upplevelse av måltiden (Gill, 2013). För att få modellen att fungera

måste hela kedjan från tillagning till avdukning fungera. Man måste skapa en förståelse för måltiden som en helhet. Betydelsen av att inte se politiska beslut och ekonomi som hinder lyfts fram. Måltiden på förskolan är en kollektiv aktivitet med allt vad det innebär av olika viljor. Här är det viktigt med ett korrekt bemötande både mellan, barn och barn, och även mellan, barn och vuxna. Genom att skapa lust hos barnen att äta och umgås skapar möjlighet att få ut det mesta av måltiden. Miljön som en aspekt av måltiden bidrar till att skapa lugn vid måltiden. I en förskola äter man oftast i samma lokal som man leker (Gill, 2013). Detta innebär att vid lunch gäller helt andra regler som barnen ska förhålla sig till. Maten ska inte bara smaka bra och tillfredsställa näringsbehovet, den är en del av upplevelsen. Alla sinnen är aktiva under en måltid och ju mer positiv stimulans de får desto bättre blir matupplevelsen. Det är viktigt att presentera maten ordentligt, att prata om hur den är tillagad, och att lägga upp den så att den lockar till att äta. Det framställs också som viktigt att prata om konsistens, smak och doft. Genom att förbereda barnen på vilken måltid som serveras får man dem att prova och testa nya rätter (Gill, 2013).

#### 4.2 Måltidskvalitet vs. Matkvalitet

Kvalitet för kunden kan sammanfattas i en modell utvecklad av Noriaki Kano. Kundens kvalitetsbegrepp beror vanligen på egenskaper som tillfredsställer kundbehovet.



Figur 3 Diagrammet visar sammanhanget mellan produktens prestanda (vågräta axeln) och kundens nöjdhet (lodräta axeln) i samband med vilka behov man kan tänkas få tillgodosatta.

Det man behöver, gillar man och behovet är självklart och grundläggande. Detta behov illustreras i figur 3 som "Basbehovet". Utöver detta behov finns "Uttalade behov" det är de som kunden anser sig behöva och vilja ha för att de upplevs som viktiga. Det sista, "Omedvetna behov" och kanske viktigaste är de behov vi inte visste vi hade och som ger oss en positiv överraskning och sätter guldkant på tillvaron (Matzler, Hinterhuber, Bailom, & Sauerwein, 1996).

Om modellen kopplas till en förskola kan servering av lunch få symbolisera "basbehovet", att lunchen är näringsriktigt tillagad, det "uttalade behovet" och att alla råvaror är ekologiska eller närproducerade, det "omedvetna behovet".

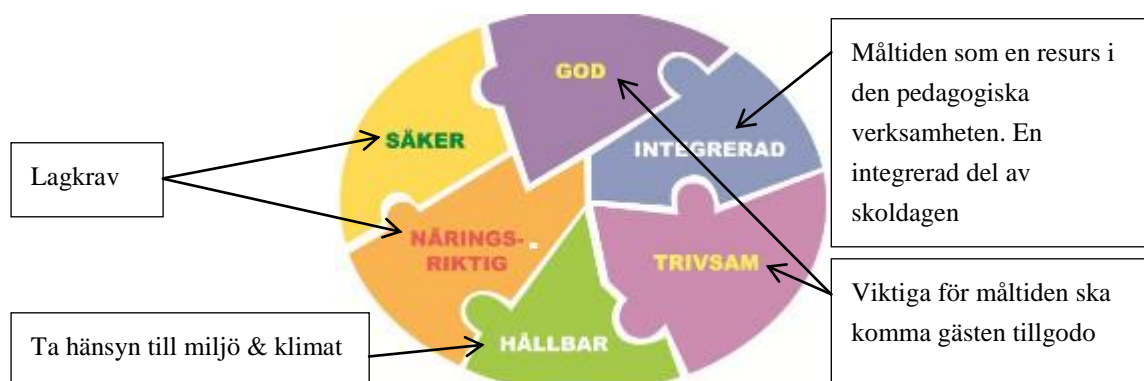
I avhandlingen *Kvalitet som utsaga och praktik – kvalitetsaspekter med fokus på skolmåltiden i Sverige* (Lundmark, 2002) definieras tre områden som kan känneteckna måltidskvalitet och som påminner om Kano-modellen (se figur 3):

1. Måltidsbegreppets ”hårda kärna”  
”Hårda kärnan”, - är en baskvalitet som bör uppnå viss miniminivå där näringskvalitet, hygienisk kvalitet och ätkvalitet ingår. Baskvalitet rör maten och inte hela måltidssituationen.
2. Miljöaspekter på måltiden  
Miljöaspekter på måltiden, - innebär miljön där livsmedlet är producerat, samt miljön i matsalen.
3. Service i samband med måltiden  
Begreppet service i samband med måltiden, - står för kundbemötande, tillgänglighet och valmöjlighet.

När alla tre områden är uppfyllda kan ”Guldkantkvalitet” tillkomma som har för uppgift att förbättra kvaliteten ytterligare. Det räcker inte med att definiera kvalitetsbegreppen genom att fråga sig vad kvalitet är utan det ska vara mätbart och kunna följas upp. Genom en utvecklad begreppsapparat är detta möjligt. Den ska vara till hjälp för att följa upp uppsatta mål inom verksamheten och i sin tur kunna föra diskussioner om måltidens standard. Att uppnå uppsatta mål och visa dem för kunden, stärker det förtroende och uppfattningen av produkten (Lundmark, 2002).

Som tidigare beskrivits består inte måltiden enbart av mat utan är en upplevelse där alla sinnen stimuleras och där sociala, emotionella och kulturella aspekter gör den till en helhetsupplevelse (Hermansson, 2008). Uppfattning om vad bra måltidskvalitet är kan dock skifta från person till person och mellan olika måltidssammanhang.

Livsmedelsverket (SLV) har i sin senaste skrift *Bra mat i skolan* som är en sammanfattning av deras rekommendationer, visat en modell i form av ett pussel (se figur 4) på vad måltidskvalitet kan innebära. Man menar att det är viktigt att man har en gemensam bild på vad en bra måltid är. Pusselbitarna symboliserar olika kvalitetsområden som är viktiga för matgästerna (Livsmedelsverket, 2013). Denna modell påminner om de kriterier för måltidskvalitet som Lundmark tar upp.



Figur 2 SLVs modell av måltidens olika pusselbitar som tillsammans skapar högre kvalitet

Matkvalitet däremot, kan handla om råvarorna och på vilket sätt maten är tillagad. Vartannat år genomförs en attitydundersökning gjord av Malmö stad (senast 2011), om föräldrars attityder till förskolans verksamhet, där det ställs en fråga om man som vårdnadshavare till barn på förskola, tycker skolans mat är av hög kvalitet. Det visade sig att 42 % av de drygt 3000 svarande ansåg att maten var av mycket god kvalitet (Nilsson & Pettersson, 2011).

I en kandidatuppsats skriven 2010 på kostekonomprogrammet på Göteborgs universitet undersöktes tre förskolors kvalitetssäkring av måltiden. Man hade olika sätt att se på matens kvalitet och hur den säkras och författaren David Johansson sammanfattar dem i sex punkter; 1) Följa riktlinjer, dokumentera krav och avtal, 2) kontrollera, ansvarsfördela och tydliggöra, empowerment (frihet till egna beslut), 3) kommunicera och återkoppla med kunder/gäster, 4) anställa personal med rätt kunskap och kompetens, 5) dokumentera krav och avtal samt 6) god ordning och reda i köken. Slutsatsen av undersökningen visar att enskilda förskolors kök hade ett större utrymme att ta egna beslut som påverkade kvaliteten och ett bredare ansvarsområde än i stora organisationer (> 25 förskolor med både produktions- och mottagningskök) där ansvaret var fördelat på fler hierarkinivåer och mer specialiserat (Johansson, 2010).

### 4.3 Förskolornas kundkategorier

Begreppet kvalitet kan ha olika innebörd beroende på vem kunden är. Kunden som begrepp är centralt i definitionen av ”kvalitet”. Kundbegreppet associerar i de flesta verksamheter till en ekonomisk relation, det vill säga att kunden betalar för en tjänst, men i den offentliga sektorn kan begreppet kund vara något helt annat än den som tjänsten skall skapa värde åt (Bergman & Klefsjö, 2002). Det är viktigt att man försöker klassificera och besvara frågan -Vilka är våra kunder vars resultat av checklistan ska vända sig till? eller Vilka försöker vi skapa värde åt? Utifrån användandet av checklistan är vår definition av kunden inom förskolans måltidsverksamhet;

- Barnen -som ska få näringsriktig mat, serverad på ett tillfredställande sätt
- Pedagogisk personal -som pedagogiskt får ett verktyg för att förmedla måltidskvalitet till barnen
- Barnens föräldrar -som kan känna sig trygga med måltidsverksamheten
- Kockar/kökspersonal – får ett verktyg att användas vid, inköp, tillagning och servering av måltiden
- Förskolechefer/rektorer -som möjliggör utvecklingsarbetet
- Malmö stad/Miljöförvaltningen -som bidrar med kurser och idéer inom området
- Malmö stad/Malmö skolrestauranger/kostchefer – får ett verktyg att användas på förskolor utan tillagningskök

Förutsättning för en förbättrad kvalitet handlar om att identifiera och överträffa kundens behov och förväntningar (Bergman & Klefsjö, 2002). Att inte förbättra är förlorad tid som är svår att ta igen.

### 4.4 Pedagogens roll i kvalitetsutvecklingen kring måltiden

Hanna Sepp, lektor i Mat – och måltidskunskap, tar upp i sin avhandling *Pre-school Children´s Food Habits and Meal Situation: Factors Influencing the Dietary Intake at*



*Pre-school in a Swedish Municipality* upp förskolebarns näringsintag och pedagogernas värderingar av måltiden. Det finns inga officiella dokument som exakt beskriver hur man ska uppföra sig kring måltiden men man ser måltiden som en social situation där man som vuxen är förebild för barnen. Barnen tränar sin finmotorik, umgås och skickar maten till varandra. Många av de intervjuade pedagogerna såg på måltiden som ett avbrott i det dagliga pedagogiska arbetet (Sepp, 2002). Med hjälp av SAPERE-metoden kan man istället lyfta fram måltiden och använda den i den dagliga verksamheten som ett inlärningsredskap. Metoden är ett verktyg för pedagogerna att hjälpa barnen lära känna sina sinnen samt att sätta ord på upplevelsen. Maten och måltiden fungerar som ett pedagogiskt verktyg och kan kopplas till alla ämnen, som miljö, kultur, språk, matematik, kemi, kropp och hälsa (Algottson & Öström, 2011). I en annan studie om förskolepersonalens attityd till måltiden (Sepp, Abrahamsson, & Fjellström, 2006), undersöktes den pedagogiska måltiden som fenomen och vilken roll den hade för personalen. Pedagogerna ansåg att den offentliga barnomsorgen var den bästa platsen för barnens matvanor och näringsintag, trots att de hade bristande kunskaper om näringslära och avsaknad av konkreta mål för den pedagogiska verksamheten kring måltiden.

Hanna Sepp har i ett pågående forskningsprojekt studerat måltidspedagogik eller lärandet kring maten och måltiden på förskolan. I studien ingår pedagoger och barn från 15 förskolor i Skåne där de arbetar med SAPERE- metoden. Metoden dokumenteras och utvärderas genom observationer, intervjuer och fokusgrupper (Sepp, 2013).

Kandidatuppsatsen *Ska jag dansa in en "Herr Gurka" i munnen på dig? Några pedagogers förhållningssätt till förskolebarns måltidssituation* skriven av Maria Nylander och Tina Törnqvist, handlar om hur pedagogernas inställning till frukt och grönsaker förmedlas till barn på förskolan vid olika måltidssituationer samt vilka följder pedagogernas agerande får under måltidssituationerna på barnens kostvanor. Uppsatsen visar att pedagogernas inställning är mycket viktig. Det pedagogiska förhållningssätt är den avgörande faktorn för att uppnå en god måltidssituation, där man på ett pedagogiskt sätt även lär barnen bra bordsskick. Måltidsmiljö och livsmedelsutbudet på förskolan är betydelsefulla för de långsiktiga hälsosamma matvanor barnen får. I uppsatsens resultat syns hur kocken har en central roll och därigenom bestämmer vad barnen ska äta tillsammans med pedagogerna. Man menar att kock och pedagog bör ha ett tätt samarbete för att kunna påverka barnens matvanor vidare i livet (Nylander & Törnqvist, 2008).

## **5 Metod och material**

Inledningsvis har en genomgång gjorts av tidigare studier samt modeller för arbete med måltidskvalitet, för att få kunskap om vilka delar som kan vara viktiga att beakta i en checklista. För att få en uppfattning om förskolornas kvalitetsarbete och vad man här anser att måltidskvalitet är, har en empirisk undersökning genomförts där en förskolechef, fyra kockar och tre pedagoger intervjuades på fyra förskolor i Malmö. Förskolorna skiljer sig mycket från varandra både i storlek (antal barn/personal) och i typ av kök (tillagnings- och mottagningskök). Den kvalitativt inriktade undersökningen ska spegla hur man ser på måltidskvalitet och hur man kan arbeta med detta inom förskolan.

Metoden som användes var semi-strukturerade intervjuer, vilka möjliggör diskussion samt att frågorna behöver inte komma i viss följd utan diskuteras när rätt tillfälle infinner sig. Denna typ av intervju medger att frågorna får öppna svarsalternativ och möjliggör en fördjupning av svaren i ett lättare samtalsklimat (Patel & Davidsson, 2008). Frågorna sattes ihop genom att använda FAMM-modellen (Gustafsson, Öström, Johansson, & Mossberg, 2006) för att alla delar (rummet, mötet, produkten, styrsystemet och atmosfären) som skapar en god måltidssituation, skulle ingå. Samma frågor ställdes till alla respondenter men skilde sig mellan yrkesgrupperna, och därför fick olika intervjuguidar användas. Dessutom genomfördes ett studiebesök där en person ansvarig för Køkkenløftet intervjuades. Valet att göra ett besök på Madhuset, var att Köpenhamn bedöms ligga långt fram i utvecklingen av den ekologiska offentliga måltidsverksamheten. Studiebesöket gjordes i syftet att vara en inspiration till konstruerandet av checklisten och hur man kan arbeta med måltidskvalitet i förskolan.

## **5.1 Urval**

Inledningsvis kontaktades ett selektivt urval av kockar och förskolechefer som var engagerade i arbetet med måltidskvalitet på olika förskolor i Malmö. Detta urval gjordes av Diana Dosen Grunning på Miljöförvaltningen Malmö stad eftersom hon bedömdes ha god insyn i deras engagemang. Urvalet kan därför beskrivas som ett systematiskt icke slumpmässigt urval (Patel & Davidson, 2011). Anledningen till denna urvalsmetod beror på viljan att få svar som kan hjälpa i planeringen av checklisten och dess kriterier. Valet att använda sig av redan engagerade personer är medvetet och möjliggjorde en fördjupning av måltidskvalitetsbegreppet. Antalet kunde därför också begränsas till tre från varje yrkesgrupp (från fyra olika förskolor) samt tio föräldrar. Både bekvämlighetsurval och snöbollseffekten användes vid val av intervjupersoner till pedagog- och föräldragruppen (Patel & Davidson, 2011).

## **5.2 Datainsamlingsmetod**

I den kvalitativ inriktade studien har semistrukturerade intervjuer genomförts och ett antal enkäter har delats ut till föräldrar och kockar.

Ett missivbrev (bilaga 6) skickades via e-mail till kockarna, pedagogerna och förskolechefen, även så till föräldrarenkäten.

Kockarna fick i förväg tillsänt sig en enkät som handlar om kvalitet i måltidsverksamheten (bilaga 1). Syftet med detta var att de i förväg skulle ha förberett sig på måltidskvalitetsbegreppet, i dess vida betydelse. Med dessa enkätsvar som underlag gjordes sedan en semistrukturerad intervju (bilaga 3).

Semistrukturerade intervjuer genomfördes även med förskolechef och pedagoger (bilaga 4 och 5). Genomgående för samtliga intervjuer var frågeställningarna, "Vad är en god måltid för dig? Vad innebär den, och vad är viktigt i arbetet med måltidskvalitet? Intervjuerna gjordes på fyra förskolor, varade mellan 1 och 1,5 timme, spelades in och transkriberades.

För att på ett enkelt sätt få information om vad måltidskvalitet betyder för föräldrarna till barnen på förskolorna, användes en enkät (bilaga 2). Enkätfrågorna formulerades utifrån syftet och forskningsfrågorna. I enkäten blandades både kvalitativa och kvantitativa frågeställningar. De kvantitativa bestod av att rangordna vilken attityd man har till variabler som, ekologiskt, klimatsmart och tallriksmodellen, i en tiogradig intervallskala, där 1 var, inte viktigt och 10 var, mycket viktigt. Sedan följde ytterligare fem specifika frågor vars variabel grundas på nominalskalan, det vill säga frågorna besvarades jakande eller nekande (Trost, 2007). Avslutningsvis ställdes en kvalitativt mer utvecklande fråga, som gav den intervjuade möjlighet att utveckla sitt svar.

I enkäten till kockarna gavs endast fyra variabler till varje påstående samt ”vet ej” alternativet. Valet att använda den fyrgradiga skalan från ”stämmer mycket bra” till ”stämmer inte” var för att undvika mellanalternativet och därmed tvinga fram ett ställningstagande. Någon sammanställning av dessa enkätsvar kommer inte att göras då de ”bakas in” i den efterföljande intervjun. Kockarnas enkätsvar användes sedan som underlag för den fortsatta intervjun för att ge en fördjupning av dessa.

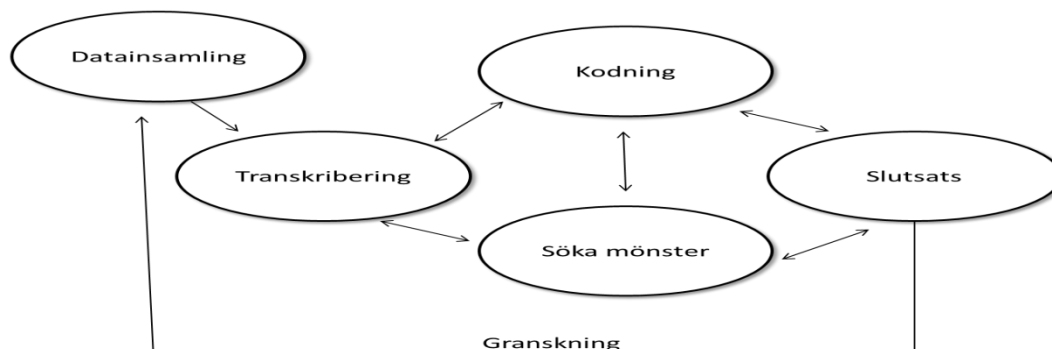
Ett studiebesök genomfördes slutligen på Köpenhamns Madhus där Anya Hultberg ansvarig för utbildning i Køkkenløftet, presenterade detta danska initiativ. Förberedningar gjordes genom att läsa in oss på de material som fanns tillgängliga på hemsidan och därefter formulerades frågeställningar. Intervjun med Anya spelades in och transkriberades.

Det empiriska materialet har efter analys jämförts med litteraturen och en form för uppbyggnad har utifrån detta utvecklats till det förslag på checklista som presenterats (se bilaga 7).

### 5.3 Databaser

Databaserna som användes för att finna referenser var, scholar.google.se, libris.kb.se, ne.se.ezproxy.bibl.hkr.se, ncbi.nlm.nih.gov/pubmed samt hkr.summon.serialssolutions.com

### 5.4 Analys och bearbetning



Figur 3 Visar analysförfarandet av datainsamlingen från intervjuerna.

Undersökningen har analyserats kvalitativt. Vid analys av det kvalitativa intervjumaterialet har meningskoncentrering används. Meningskoncentrering är en form

av kvalitativ analys och innebär att efter genomläsning av transkriberad text, koncentrera det mest väsentliga i själva innehållet och kategoriserar utifrån detta (Kvale & Brinkmann, 2009). Alla intervjuer har spelats in och därefter transkriberats till skriven text för att underlätta hantering av materialet. Transkriberad text lästes igenom flera gånger för att hitta gemensamma likheter och skillnader i resonemangen. Markering av texten gjordes för att kunna koda det som var relevant och relaterad till syftet i arbetet och för att upptäcka mönster som sedan förenklar en gruppering av svaren. Inom varje grupp formulerades sedan frågor som användes i arbetet med att sammanställa checklistan (se figur 5).

Vid datainsamlingen av enkäterna ställda till föräldrarna förekom inte något slupmässigt urval av respondenter, resultatet kan därför inte generaliseras. Enkäterna utformades i enlighet med studiens syfte. Enkätformulär kan användas som ett mätinstrument där människors beteende, åsikter och känslor delvis kan mätas. Mätinstrumentet kan användas till de enstaka frågor och mäter det som avses att mätas (Trost, 2007). Enkätmetoden valdes för att samla in relevant information till studiens syfte och för att få en uppfattning om vad föräldrarna tyckte var viktigt gällande måltidskvalitet inom förskolan. Undersökningen gjordes på fyra förskolor och sex föräldrar svarade på enkäten. Enkäten till föräldrarna är inte att betrakta som en kvantitativ studie utan som ett alternativ till intervju och har därför analyserats kvalitativt.

Alla inspelade intervjuer transkriberades ordagrant, sammanställdes till en text och lästes igenom flera gånger (Patel & Davidsson, 2008). I nästa steg har mängden text reducerats, utan att ta bort eller ändra på det faktiska innehållet. Textmaterialet analyserades, identifierades och kategoriserades i enlighet med syftet. Slutligen fick vi fram fyra kategorier som ligger till grund för checklistan (se figur 5).

## **5.5 Bortfallsanalys**

I samråd med Diana Dosen Grunning och Gunilla Andersson på Malmö miljöförvaltning, var avsikten att studien skulle innefatta tre kockar, tre pedagoger, tre förskolechefer och tio föräldrar. Det uppkom bortfall i studien då svar från föräldrarna saknades helt från en förskola och ytterligare två bortfall från de tre andra. Av tre tillfrågade förskolechefer tackade två nej på grund av tidsbrist och försök att finna andra gav inget resultat. Vilken konsekvens detta bortfall kan ha haft på vårt material övervägdes men slutgiltigt beslöts att inga fler försök att hitta ersättare till chefer och föräldrar behövdes. Det intervjuematerial som insamlats var tillräckligt för att påbörja checklistan.

## **5.1 Validitet och reliabilitet**

För att försäkra oss om att få god validitet har utformning av intervjufrågor och analys utgått från syftet. Kvalitetsbegreppet är omfattande och tolkas olika beroende på vilket socialt sammanhang de används. Målet att få ett samlat men ändå varierat uttryck för begreppet måltidskvalitet har styrt intervjuerna och litteraturgenomgång. Litteraturgenomgången har gett de variabler som är relevanta för undersökningen och som också gör den aktuell. Intervjuerna har gjorts på ett så tillförlitligt sätt som möjligt men ett visst mått av intervjuareffekt kan ha påverkat respondenternas svar, då de kan ha svarat efter vad de trott vi förväntat av dem. Reliabilitet i studien är svår att bedöma

för att det är människor som står för data genom enkäter och intervjuer. Genom att hela tiden ha i åtanke och ifrågasätta om man undersöker det man avser att undersöka kan man höja validitet i undersökningen (Kvale & Brinkmann, 2009).

Vid ett tillfälle intervjuades två kockar samtidigt. Detta kan ha påverkat men även inspirerat de svaranden eftersom de kände till varandra. Under en annan intervju upplevde den som svarade, själva inspelningen som besvärande. Vi påminde om att materialet endast skulle handhas av oss och att hennes svar var konfidentiellt (Kvale & Brinkmann, 2009).

Vi har båda erfarenhet av att arbeta i kök och en av oss har dessutom lång vana och erfarenhet av arbete i förskola. Detta kan spegla vår analys och även vårt sätt att genomföra intervjun. Vi inledde varje intervju med att presentera oss själva och vilka erfarenheter vi hade från restaurang och förskola. Vi poängterade också att vi inte hade tidigare erfarenhet av att genomföra intervjuer.

## **5.2 Etiska överväganden**

I undersökningen togs hänsyn till de fyra huvudkraven för forskningsetiska principer; informationskravet, samtyckeskravet, konfidentiellitetskravet och nyttjandekravet (Vetenskapsrådet, 2013). Deltagarna i studien informerades om att medverka i undersökningen var helt frivilligt och att de när som helst hade möjlighet att avbryta sitt deltagande. Intervjuerna spelades in och det inspelade materialet skulle endast användas för denna undersökning. Deltagarna informerades även om att enbart författarna skulle komma att ha tillgång till materialet och att deltagarna inte kan identifieras.

# **6 Resultat**

Resultatet är sammanställt efter att intervjumaterialet och enkätsvaren transkriberats och analyserats. Resultatet redovisas i den följden processen gått, och inleds med resultatet från intervjun av förskolechefen, följt av kockarna och pedagogerna, för att sedan presentera föräldrarnas resultat från enkäterna. Därefter presenteras intervjuret resultat från studiebesöket på Köpenhamns Madhus. Detta empiriska material tillsammans med litteraturgenomgången har sedan lagt grunden för utformningen av, och kriterierna i, checklistan.

## **6.1 Måltidskvalitet för förskolechef**

Måltidskvalitet beskrivs av förskolechefen handla om produkten, var den kommer ifrån och hur den odlats. Det handlar om hållbar utveckling, när det är bra att använda närproducerat och när det inte är det. Den intervjuade förskolechefen säger sig ha förståelse för föräldrar som inte är nöjda med matkvaliteten på vissa förskolor med mottagningskök och som hellre hade sett att maten tillagats på plats. De ekologiska målen som Malmö stad har, är bra även om det är dyrare i inköp.

- *”... ska vi köpa mer ekologiskt så får vi ju ersätta med att laga lite mer vegetariskt //... om det blir vegetariskt några gånger i veckan så har vi ju råd att köpa de dyrare produkterna, frukterna också.”*

Förskolechefen påtalar att en del pedagoger och även kockar klagar på att de ekologiska frukterna inte håller sig lika länge som de konventionellt odlade frukterna. Personalen måste tänka annorlunda;

- *”Ruttnar bananerna på onsdag så får ni ju äta bananer på måndag, tisdag. Sen får man ju äta någon annan frukt onsdag, torsdag och fredag.”*

Vad som saknas är en förståelse för målen som Malmö stad satt upp, uppger förskolechefen, som menar att en förståelse för maten hade höjt kvaliteten. Genom en bättre kommunikation mellan yrkesgrupperna hade en samsyn kunnat uppnås. Detta behövs för att pedagogerna ska förstå sammanhanget och att det inte är ”bara” mat. Därför, berättar förskolechefen, kommer en obligatorisk föreläsning för köks- och pedagogisk personal att hållas. Efter denna föreläsning hoppas man att det jobbas vidare på enheterna (förskolorna) och att förståelsen för vad som händer i köken har stor betydelse för barnen. Maten är ju något av det mest primära i våra liv och ett fantastiskt redskap;

- *”... du kan använda matematik och färger, former, alla sinnen är med, dofter och smaker. Man kan till exempel prata om smaken på en banan, om det görs vid matbordet så har vi en given pedagogiskt stund där vi pratar om hur någonting smakar.”*

Tiden finns ute i verksamheten om man använder måltiden som pedagogiskt forum och visst finns det pedagoger som är duktiga på att hantera måltiden som en viktig del av dagen. Pedagogerna kan ju inte näringslära och får därför lita på att kocken kan det. En certifiering av måltidsverksamheten hade varit bra men viktigt är att även pedagogerna vävs in i den, menar förskolechefen. Det kanske gör att pedagoger och kockar inte arbetar mot varandra utan får en gemensam förståelse för måltidskvalitetsarbetet.

## **6.2 Måltidskvalitet för kockarna**

I undersökningen medverkade fyra kockar varav tre arbetar i tillagningskök och en i mottagningskök. Måltidskvalitet uppgavs vara viktigt för alla i betydelsen att maten smakade gott, såg aptitlig ut och var färgrik samt att stunden då barnen åt var präglad av lugn och ro. Dessutom tillade en kock att måltidskvalitet var att arbeta efter SMART-modellen. Det är kvalitet att veta var maten kommer ifrån och att den är ekologisk.

En av fyra kockar lagade all mat från grunden och använde sig nästan inte alls av frysta grönsaker (bara majs och ärter). En annan uppskattade att hon använder sig av 75 % djupfrysta grönsaker och att hon dessutom tillagade nästan enbart halv- och helfabrikat. För att klara det ibland mycket högre priset på ekologiska råvaror hade man olika förslag på åtgärder. Man lagar mer vegetariskt och beställer inte allt från samma storleverantör utan använder en mindre med ett bättre pris. Detta innebär i och för sig mer arbete med beställningar och leveranser. Alla kockar har en vegetarisk rätt minst en gång i veckan, vissa upp till tre gånger i veckan. På två av förskolorna äter barnen

mycket grönsaker och betydligt mindre kött. Detta att servera mer grönsaker beskrivs vara ett bra sätt att få barnen att äta enligt tallriksmodellen.

- *”Ja vi försöker äta enligt tallriksmodellen, men det är ju så mycket grönsaker som ska ätas... men de äter mycket grönsaker här. Jag lägger upp ett fat med tre olika säsongsanpassade grönsaker i olika kombinationer.”*
- *”Vi äter inte så mycket kött här. Vi har alltid haft en köttfri dag här ända sen de öppna här för 30 år sen.”*

Säsongsanpassning ansågs också vara en viktig del av ekonomin och att anpassa sig till årstidens utbud var centralt för att vara miljömässigt hållbara. Ett problem de flesta hade var förvaringsmöjligheter. Detta var en stor anledning till att man inte kunde minska antalet transporter med varor till förskolan. Som det såg ut i dessa förskolor hade man minst två leveranser i veckan.

- *”Jag måste ju beställa mat varje vecka för jag har inte förvaringsplats. Därför kan vi inte vara klimatsmarta...”*

På en förskola serverades fisk två gånger i veckan även om utbudet av sorter var litet i utbudet. Upphandlingsavtalet upplevdes både som bra och som ett hinder. Man hade önskat att man kunde köpa mer närproducerade råvaror men ansåg att utbudet av ekologiska livsmedel var bra. Det rådde dock olika uppfattningar om Fairtrade/Rättvisemärkta varor. De flesta tyckte att utbudet var för litet och trodde inte att de ökat sina inköp av dessa varor det senaste året. En kock hade däremot ökat sina Fairtrade/Rättvisemärkta inköp genom att välja alla produkter som fanns i utbudet. Sockerpolicy är olika i alla rektorsområden där vissa förskolor har en nolltolerans, men man betonade att man här inte är sockerfria förskolor. Det krävdes en viss del socker i maten men att avstå från glass och krämer var ett bra beslut ansåg man.

- *”När jag började här -05 köpte jag chokladpudding och krämer. Nu köper jag bara hem glass till midsommar...”*
- *”Men jag upplever att vår sockerpolicy tillåter en del. Vårt rektorsområde har diskuterat frågan och kommit fram till att det ska vara en balans.”*

Några av kockarna berättade att de endast går på obligatoriska utbildningar, andra går på allt som erbjuds av Malmö stad. De flesta ansåg att en uppdatering av kunskaperna i till exempel, näringslära behövdes. Man saknade tillgång till en matkonsulent för att kunna checka av näringsvärdet av menyn då och då. Dessutom saknar man ett nätverk där man kunde inspirera och delge varandra nya idéer.

Samarbetet mellan pedagogerna och kockarna upplevdes av tre kockar som mycket bra, bara en av kockarna var lite tveksam i den frågan. På frågan om arbetsledningen var lyhörd för deras idéer svarade man att man hade bra chefer som man oftast fick stöd av men som man upplevde hade en massa andra arbetsuppgifter som tog tid.

- *”Chefen uppskattar och tycker att det är viktigt men driver inte måltidsfrågorna direkt. Men säger jag att jag vill något (kurs) så säger hon*

*inte nej. Vet egentligen inte vad man kan kräva av en chef idag. Egentligen hänger allt på mig.”*

Två av kockar hade tid för barnen i köket och såg inte detta som något hinder.

- *”Jag tar mig tid till det! Dom får hjälpa till att riva morötter. Det är ju inte förbjudet att ha barn i köket, så länge de tvättar sig och har förkläde så är det välkomna.”*
- *”Nej det har vi inte, det händer att de bakar på avdelningarna. Jag hinner inte med barn i köket. Men jag hade tyckt det var kul.”*

Ingen av förskolorna hade något matråd där barnen var medbestämmande men alla kockarna var överens att det skulle behövas för en förhöjd måltidskvalitet.

### **6.3 Måltidskvalitet för pedagogerna**

I undersökningen medverkade tre pedagoger från tre olika förskolor. Alla tre pedagoger tyckte att det var viktigt med måltidskvalitet. Måltidskvalitet för pedagogerna betyder tillagning av god, näringsrik mat och att man har egen kock som har rätt utbildning. Detta påpekade flera respondenter:

- *”Jag tycker att det är superviktigt. Det är en pelare av många.”*
- *”Inga matleveranser med taxi, utan maten ska lagas på plats så man känner lukten och blir hungrig. Det är kvalitet.”*

Måltiden förknippar pedagogerna med att det smakar gott och att det är bra råvaror.

- *”En fin sammansättning, både som tillfredsställer ögat och smaken.”*

I vilken utsträckning pedagogerna kan påverka måltiden beror på om förskola har mottagnings- eller tillagningskök. De med tillagningskök kan till viss del påverka genom kommunikation med kocken i efterhand då man antingen berömmar eller påpekar fel på kvaliteten. Alla pedagoger äter tillsammans med barnen och de uttryckte, att genom att äta samma mat är de goda förebilder och motiverar barnen att äta. Pedagogerna använder stunden genom att ”prata mat”. Alla har gott om tid, ingen känner sig stressad.

- *”Man påverkar dem jättemycket. Jag tycker att alla ska smaka. Det är jätteviktigt. Det är en del av pedagogiken.”*

Pedagogisk måltid finns inte längre definierad i läroplanen men måltiden används ändå för att utveckla barnens språkliga utveckling, matematikkunskaper, läran om färger och konsistens.

- *”Det är ju mycket i måltiden som kommer fram på det som ska vara i läroplanen. Så det kommer in där.”*



Pedagogerna beskriver att matglädje finns hos barnen och att denna visar sig genom att de äter sig mätta, men pedagogerna tycker att man kan utveckla den ännu mer genom till exempel en mer färgglad och varierad matsedel.

I frågan om köket är en del av lärandet, är alla tre pedagoger överens. Köket används dock sparsamt och barnens kontakt med köket innebär att man hämtar matvagnen eller använder ugnen efter att man bakat på avdelningen.

- *”Nej de (barnen) är aldrig med... så är det nu. De får ju inte komma in i köket.”*

De flesta pedagogerna kände till Malmös Stads policy, men en av pedagogerna upplever att den inte följs. De har fått information genom utbildningen ”Hållbar utveckling” som Malmö stad anordnade hösten 2012. Pedagogerna tyckte också att samarbetet mellan arbetsledning och förskola inom måltidsfrågor fungerar bra. Däremot ansågs det vara en svår fråga, då samarbetet var uppdelat yrkesvis och att det inte fanns ett gemensamt samtalsforum.

Alla tre tycker att det hade varit bra med en särskild måltidscertifiering, men till viss del anser de att det ingår i ”Grön flagg”. Vidare saknade de ett matråd och tycker att det hade varit bra med ett sådant där barnen kunde ha inflytande.

- *”Jag tycker att man har det i Grön flagg, det känns så. Men det hade varit bra om man hade fått en speciellt bara för mat.”*
- *”Vi har ju miljömål där måltiden ingår. Konsumtion, livsstil och hälsa certifieras.”*

I förskolorna engageras barnen i miljöarbete, ”Grön flagg” certifieringen genom att ha egna odlingar och källsortering. Att få barnen att förstå innebörden av hållbar utveckling och användningen av ekologiska råvaror tycker man är svårt, men det beskrivs vara en viktig uppgift. Pedagogernas syn på vad som är viktigt för barnen i måltidssituationen är, att de uppskattar maten, att det är gott, och att det är fin stämning där alla får komma till tals. Gott om tid till att äta ansågs också som en kvalitetshöjande faktor och som man ansåg att man faktiskt hade. På frågan hur man annars skapar bra måltidskvalitet svarar man;

- *”... en positiv pedagog är nästan det viktigaste, för om jag är sur och inte vill äta, så äter inte de. Om jag är positiv och nyfiken till maten smittar det av sig. Barn läser av oss så snabbt, det går inte att dölja något för dem.”*

För att skapa en lugn miljö dämpas ljuset och man ser till att ljudnivån sänks, så att det blir lugn och ro vid matbordet. Man försöker göra det till en mysig stund genom att ibland tända levande ljus och duka fint.

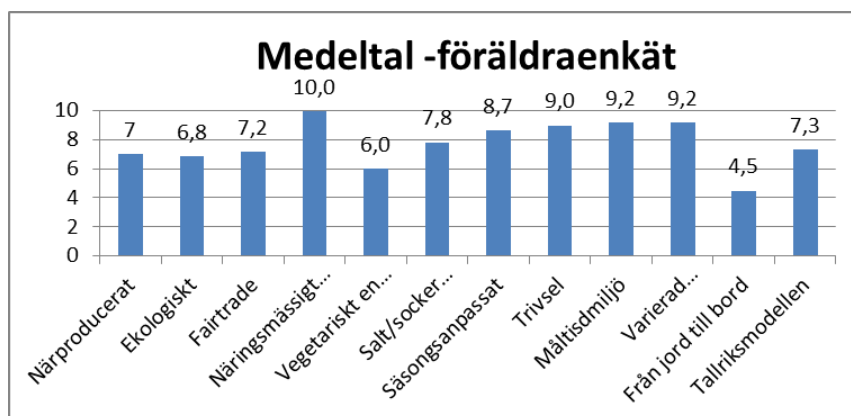
- *”Vi har låga träbord anpassade efter barnen, som kanske inte är så bra för oss personal, vi sitter dubbelvikt och de är besvärliga att torka, men barnen sitter bra. // ... det är ju faktiskt deras ”arbetsplats” också.”*

En av pedagogerna påpekar dock att barnen inte kan göra mycket för att påverka måltidsmiljön, det är pedagogernas uppgift.

#### 6.4 Måltidskvalitet för föräldrarna

Från enkätsvaren framgick att samtliga föräldrar angav att man tycker det är, mycket viktigt, att barnen får näringsmässigt god kost. Det är även viktigt att barnen lär sig om kretsloppet (kompostering, odling och skörd). Kockens roll som engagerad och nyskapande och pedagogens som inspirerande, var andra viktiga faktorer gällande måltiden.

Tabell 1 visar svaren i medeltal på vilken attityd man har till olika variabler (x-axel), där 1 = Inte viktigt och 10 = Mycket viktigt.



#### 6.5 Resultat från studiebesöket på Köpenhamns Madhus

Under studiebesöket intervjuades Anya Hultberg, som är ansvarig för utbildning i Køkkenløftet. Anya inleder med att förklara problemet med danska offentliga måltider, där maten är så fragmenterad och arbetsledningen prioriterar köksarbetet som en uppgift som inte har något värde eller innehåll. Måltiden är inte bara vad som ligger på tallriken utan hela den sociala situationen. Dessutom är det skillnad om man går ifrån måltiden sinnligt tillfredställd eller inte. Därför är det viktigt att medarbetarna tar ansvar för sitt arbete. Hon menar att den offentliga måltiden är i princip föräldralös, det serveras mat men ingen tar ansvaret, ingen är ”värd” för den. Hela konceptet med Køkkenløftet kretsar kring just värdskapet.

- ”Jämför med hur du gör hemma. Du presenterar maten, du tänds ljus, du serverar i en fin skål, du säger jag har lagat den och vill att vi äter det tillsammans.”

Om man väljer att arbeta med Køkkenløftet förbinder man sig att förändra måltidskvaliteten under en två års period. Under denna tid utvärderas de eget satta målen. Det är viktigt att förskolan själv formulerar sina mål, hur man vill arbeta och hur man kommer vidare. Det första löftet (se kapitel 2.1.3) handlar om den kulinariska kvaliteten och påminner om en restaurangbedömning. Håller maten rätt temperatur, avspeglas säsongen på tallriken, finns det något som utmanar på annat sätt?

- *”Är den sista touchen där så att det inte är undersaltat, att såsen fått den där sista kryddningen så att den smakar fantastiskt. Det är ofta de här sista fem minuterna som saknas, det kan bero på att man inte är tränad på sina grundsmaker och hur man balanserar dem.”*

I det andra löftet ”Råvarornas kvalitet” tittas i förråd och i lagerhyllor. Har man mycket halvfabrikat på lager? Det handlar om stolthet och utveckling. Genom att bakar allt bröd och göra sin egen sylt, märker köken att de får mycket uppskattning så att de blir inspirerade att jobba vidare.

Det viktigaste löftet enligt Anya är respekten för måltiden. Någon ska vara värd för måltiden och sitta med under hela måltiden i lugn o ro. Är måltiden anpassad efter de som ska äta? Är höjden på borden anpassad efter kunden? Är belysningen bra? Viktigt är också att samarbetet mellan köks- och pedagogisk personal fungerar. Nästa löfte handlar om näring att ge rätt mat till rätt person, att anpassa maten till den som ska äta den. Det är inte bara viktigt att fokusera på näringsinnehållet utan också kolla på kvaliteten. Följ rekommendationerna men också sunt förnuft.

- *”... det finns institutioner som har noll socker policy, de får inte ha något socker alls i maten. Då är det något som är fel... dessamma med salt. Maten blir smaklös utan salt. Det gäller att balansera sina budskap. Maten är inte näring förrän den är uppäten.”*

Det femte och sista löftet handlar om ansvar, arbetsglädje och ledarskap. Köksmedarbetarna uppmanas att vara med på personalmöten där mat och måltider har en fast punkt på dagordningen. Man respekterar varandras professionalism och är stolta i sin yrkesroll. Anya avslutar med;

- *”Ofta är det så att där det serveras bra god mat fungerar övrig verksamhet också.”*

Genom att arbeta med hela eller delar av dessa fem löften under en två års period har flera offentliga förskolor inspirerats och utvecklat ett aktivt arbete kring måltidskvalitetsfrågorna.

## 6.6 Kriterier för en checklista för måltidskvalitet

Vårt empiriska material, innefattande intervjuer, enkät och studiebesök samt genomgången av tidigare studier och använda modeller för bedömning av kvalitet inom mat- och måltidsområdet, har varit till hjälp att utforma centrala kriterier för en checklista för måltidskvalitet.

Kriterierna i checklistan har indelats under fyra områden;

1. **Matens och råvarornas kvalitet;** ekologiskt, säsong, färskhet och färg, nyttigt och näringsrik, tallriksmodellen och det som gör maten god
2. **Måltidssituationen;** social samvaro, matglädje, måltiden som pedagogiskt redskap, atmosfären, lugn och ro samt gott om tid

3. **Arbetsmiljön & samverkan;** matsalsmiljö och kök för personalen, samarbete mellan olika arbetsgrupper, gehör från arbetsledning och arbetsglädje
4. **Utbildning & utveckling;** utbildning, ekonomi, fortbildning och inspiration

Utifrån dessa kriterier och övergripande teman har frågor och svar konstruerats i checklistan (se bilaga 7). Svaren har formulerats som alternativ på förbättringar inom måltidskvalitetarbetet och har hämtats direkt ur intervju materialet.

I följande diskussion kommer användandet av de identifierade kriterierna för att diskuteras vidare.

## 7 Diskussion

Måltidskvalitet är ett komplext begrepp och svårt att definiera helt. Vår studie beskriver endast en liten del av arbetet som bedrivs inom Malmö stads förskolor. Vi har samlat dem i kapitlet efter de områden som överensstämmer med temana i checklistan.

### Matens och råvarornas kvalitet

Måltidskvalitet definieras av både pedagoger och kökspersonal ofta som matkvalitet, dvs. på frågan vad måltidskvalitet är, svarar man råvarorna. Att tänka på måltiden utifrån ett bredare perspektiv är inget man i första hand gör. Även i de måltidskvalitetsverktyg som tillhandahålls av Skolmatens Vänner är kvaliteten kopplad till maten snarare än måltiden (Wesslén, 2012). Det blir naturligt att se på måltidskvalitet i det perspektivet om man inte kommer i kontakt med andra modeller för kvalitetsgranskning. För att skapa kvalitet i måltidssituationen ger FAMM-modellen med sina fem delar; rummet, mötet, produkten, atmosfären och styrsystemet, en hjälp för att förstå helheten (Gustafsson, Öström, Johansson, & Mossberg, 2006).

Måltidskvaliteten var att man som kock följde SMART-modellen för att tänka och arbeta miljösmart (Eliasson, 2003). Detta tyckte man gav måltiden kvaliteter som var viktiga för alla och som man kunde må bra av. Detta perspektiv är något som den danska modellen "Køkkenløftet" stimulerar, de ser gärna att medarbetarna tar ansvar för sitt arbete och strävar efter att nå uppsatta mål (Københavns Madhus, 2009). Som förskolechef är Malmö stads policy för hållbar utveckling och mat, det som förknippas med måltidskvalitet (Malmö stad, 2010). Förskolechefen efterlyste ett samarbete mellan pedagoger och kökspersonal för att skapa förståelse för målen gällande matkvaliteten. En del av helhetsupplevelsen i måltidskvalitetsbegreppet är de kulturella och sociala aspekter kring måltiden som bör inkluderas i samarbetet (Hermansson, 2008).

Bland kockarna är råvarornas kvalitet synonymt med att de är ekologiskt odlade och upplevs också godare än konventionellt odlade. Att ha tillagningskök det vill säga att köket finns i anslutning till verksamheten är viktigt då dofter och välkända ljud från köket stimulerar barn och pedagogers hungerkänslor. Men även om maten är näringsmässigt bra och god, upplevs den ibland som färglös och oaptitlig av pedagogerna. Detta beskrivs vara fallet i de fall där förskolan har mottagningskök där maten varmhålls i värmeskåp och fraktas dit med lastbil. Så gott som alla tillfrågade kostchefer i Skåne är positiva till tillagningskök (Skolmatens Vänner, 2009) och detta får medhåll av förskolechefen som förstår föräldrar som inte är nöjda med matkvaliteten

på vissa förskolor med mottagningskök och som hellre hade sett att maten tillagad på plats.

### **Måltidssituationen**

Syftet med studien har varit att undersöka och problematisera vad måltidskvalitet innebär för förskolechefer, kockar, pedagoger och föräldrar. Måltiden är så mycket mer än maten, det är en upplevelse som berör alla sinnen och små förändringar kan göra stor skillnad. Hur man presenterar maten genom till exempel dukning eller att maten på tallriken är färgrik, kan förändra upplevelsen av måltiden. Att inte blir tvingad att äta, att det är lugnt kring matbordet och att det är en trevlig stund, är andra faktorer som är viktiga för upplevelsen (Algottson & Öström, 2011). Några av dessa aspekter saknas på de förskolor som ingått i studien men ingår som viktiga kriterier i hur man bedömer måltidskvalitet bland de vi har intervjuat. Pedagogerna menar väl och anser att man utvecklar barnens smak, i det att de vill att barnen ska smaka på allt, detta innebär att man tar bort barnens rätt att inte smaka, -att säga nej (Algottson & Öström, 2011).

Måltiden är också en situation där fostran och lärande är viktigt. Som den pedagogiska måltiden ser ut på dessa förskolor, handlar det inte bara om att man som pedagog är en förebild som visar hur man använder besticken och hur man uppför sig kring matbordet (Sepp, Abrahamsson, & Fjellström, 2006). Man använder även tillfället till att ”prata mat” om vikten av att äta och lära vad maten gör för kroppen. Måltiden kan användas som ett pedagogiskt verktyg och kopplas till alla ämnen genom SAPERE metoden (Algottson & Öström, 2011). Att förklara ekologi och hållbar miljö för barnen upplevdes som svårt men i de förskolor som var Grön Flagg-certifierade (Grön Flagg, 2013) blir det en del av den pedagogiska verksamheten även om det inte är tillräckligt som kvalitetsverktyg inom hela måltidsverksamheten.

Måltiden som en social händelse visas av den gemenskap som uppstår. Man delar tankar och berättar vad som hänt under dagen samtidigt som man ”delar bröd” tillsammans. Det är viktigt att måltiden får ta den tid den tar och inte bli ett stressmoment då något barn äter långsammare än de andra (Wesslén, 2012). På förskolorna i studien fanns det gott om tid för att njuta av måltiden. Men däremot lyftes inte måltiden fram som en central del av den pedagogiska verksamheten, genom att exempelvis ha temaarbeten som kretsade kring mat och måltid. Pedagogerna ansåg dock att måltiden var en trevlig och positiv händelse.

### **Arbetsmiljön & samverkan**

Kvalitetsarbetets utveckling inom förskolan är precis som i vilken verksamhet som helst beroende av ständiga förändringar och bör ske systematiskt och integrerat i det dagliga arbetet (Bergman & Klefsjö, 2002). Detta gäller naturligtvis inte bara den pedagogiska verksamheten utan bör också inkludera måltidsverksamheten.

Avsaknaden av samarbetet mellan kök och pedagogerna är en ständigt återkommande faktor som påverkar måltiden. Den ene vet inte vad den andra gör. Man upplever som pedagog att det är svårt att påverka vad som sker i köket samtidigt som kökspersonalen anser att, det här kan de bättre än pedagogerna. Kocken besitter kunskaper som inte pedagogerna har och vice versa. Många missförstånd uppstår på grund av att kommunikationen mellan dem inte fungerar.

Samarbetet mellan kökspersonal och pedagogerna bör skaffa sig nya vägar att kommunicera för att öka kvaliteten för kunden, det vill säga barnen. Att anordna gemensamma föreläsningar där samtliga yrkesgrupper på förskolan deltar, kan vara ett sätt att komma till rätta med problemet menar förskolechefen.

Att använda sig av FAMM-modellen i analys av hur hela kedjan från tillagning till avdukning fungerar ger den sammanfattande kvalitetsgranskning av måltiden förskolorna behöver (Gill, 2013).

De flesta förskolelärare har en klar uppfattning om vad en pedagogisk måltid innebär. I studien av Sepp, Abrahamsson och Fjellström visade att personalen inte hade tillräcklig kunskap om mat och näring för att vara bra lärare i måltidssituationen (Sepp, Abrahamsson, & Fjellström, 2006). Det var därför viktigt att sätta upp konkreta mål för den pedagogiska måltiden eftersom den inte finns med i läroplanen längre. Att dessutom arbeta på bredden gör det lättare att hitta gemensamma lösningar och utveckla måltidskvaliteten (Matglädje, 2013).

### **Utbildning & utveckling**

I vår studie framkom att mycket av ansvaret för att utveckla måltidskvaliteten ligger hos kökspersonalen. Kökspersonalen får inga klara direktiv ”uppifrån” om hur och vad i måltidskvalitetsarbetet som bör tas tag i. Å andra sidan får kockarna stöd av förskolecheferna när de presenterar sina förslag på förändringar. Utbildning och inspirationsträffar för kockarna blir än mer viktigt om de ska stå ensamma i arbetet med måltidskvaliteten.

De kockar och pedagoger vi intervjuat har mer eller mindre kännedom om Malmö stads mål och till hjälp för att nå målen bör kvalitetsarbetet struktureras. Genom att sätta upp egna klara delmål som till exempel förspråkas av bedömningsmodellen Køkkenløftet blir måltidskvalitetsarbetets framsteg lättare att följas (KøbenhavnsMadhus, 2013). Uppskattningen för Malmö stad fortbildningar och träffar är stor bland kökspersonalen och upplevs också som viktig i utvecklingsarbetet. En certifiering av måltidsverksamheten kan vara ett verktyg för att öka måltidskvaliteten, detta är något som förskolechefen kunde tänka sig förutsatt att pedagogerna också deltog. Grön flagg arbetar med hållbar utveckling av maten (Grön Flagg, 2013) men inte tillräcklig ur måltidskvalitetens syfte. Den certifierar endast en liten del av måltidsbegreppet men i ett led för att få med sig pedagogerna kan det vara ett redskap.

### **Att mäta måltidskvalitet- Checklisten och strävansmål**

Många aspekter som nämns ingår i begreppet måltidskvalitet kan vara svåra att mäta och är därför också problematiska att fånga inom ramen för en checklista. Det kan handla om mjuka värden som definierar respekten för varandras yrkesgrupper, eller att respekterar den ätande genom att en personal sitter med och äter för att göra måltiden engagerande och trevlig (Københavns Madhus, 2009). Dessa värden är viktiga i kvalitetsarbetet och bidrar till att förskolan förbättras. De omedvetna behov som beskrivs i Kano-modellen (Matzler, Hinterhuber, Bailom, & Sauerwein, 1996) är också det som i vår checklista kommer att vara strävansmålen. Att mäta kvalitet är komplext och individuellt men genom att använda oss av det som framkom i intervjuerna samt de

verktyg och modeller vi redogjort för i uppsatsen, har vi utifrån detta kunnat konstruera ett förslag på checklista för måltidskvalitet i förskolan.

För att uppnå uppsatta mål i måltidskvaliteten, innebär det att kundens krav måste uppfyllas och helst överträffas förväntningarna (Bergman & Klefsjö, 2002). Man ser en vilja hos kockarna, enligt förskolechefen, till förändring men som inte integreras i det dagliga arbetet då man känner visst motstånd från pedagogerna. Pedagogerna som kund, i egenskap av användare av checklistan, kan med hjälp av den få den förståelse kockarna behöver i förbättringsarbetet. I slutändan är det kunden, i detta fall barnen, som är vinnare av måltidskvalitetsarbetet.

### **Förslag på fortsatta studier**

Vårt arbete med måltidskvalitet har genom sin tvärvetenskapliga natur lämpat sig väl inom mat- och måltidområdet. Vi har dock bara snuddat vid ytan då våra få intervjuer inte är tillräckliga för att generalisera begreppet ”måltidskvalitet” i förskolan och frågeställningen ”-vad är kvalitet i måltidsarbetet?”. Däremot kan uppsatsen ses som ett viktigt bidrag till kunskapen om hur man kan arbeta med måltidskvalitet och vilka kriterier som kan vara viktiga att beakta

Förslag till nya studier inom området är hur man kan utveckla samarbetet mellan kökspersonal och pedagoger på ett bra sätt. Ett annat förslag på fortsatt forskning kan vara en studie om kostchefer och politikernas uppfattning av måltidskvalitetsbegreppet.

## **7.1 Metoddiskussion**

Intervjuer är den vanligaste typen av metod vid en kvalitativ undersökning (Patel & Davidsson, 2008). För den här studien bedömdes det vara viktigt att intervjupersonerna berättade med sina egna ord. En grupp som visade sig vara svår att nå för intervjuer var föräldrarna och därför valdes enkät som datainsamlingsmetod. Enkäten fördelades på de förskolor där vi intervjuat, genom att personalen fick i uppdrag att dela ut enkäten till de föräldrar som var intresserade och ansåg sig ha tid att besvara enkäten på plats på förskolan. Detta icke-slumpmässiga bekvämlighetsurval medförde att resultatet endast gäller för dem som deltog. Enkäten var enkelt utformad så att det inte skulle ta mycket tid i anspråk. Vad som saknas i enkäten till föräldrarna var deras egna ord att beskriva vad måltidskvalitet innebär för dem. Däremot gavs möjlighet att beskriva vilka förändringar på måltidskvaliteten de skulle göra. Dock angav ingen av föräldrarna något förslag till förändring. Resultatet kan inte ge en generell bild av vad föräldrarna på dessa tre förskolor anser vara viktigast inom begreppet måltidskvalitet. Det relativt stora bortfallet från enkätundersökningen kan speglas av att föräldrar som besvarade enkäten var de som hade ett intresse för måltidskvalitet. Den första delen av enkäten gav dessutom endast ledande frågealternativ. Deras svar har därför endast sammanfattats i ett diagram men utan att egentligen ge något extra för värde för studiens resultat. Vid insamlingen av resultatet visade dock kockarna (som distribuerat enkäterna) intresse för föräldrasvaren. Kanske något för dem att arbeta vidare med?

Enkäten till kockarna var först och främst en introduktion till vad intervjun skulle handla om. Genom att upplysa dem om att svaren skulle användas som underlag för den fortsatta intervjun, fick vi genomtänkta och välgrundade svar.

Den semistrukturerade intervjumetoden var en bra metod för att få fördjupande svar och ett bra sätt att sätta ord på ibland svårformulerade tankar. Vi tycker att vår metod att inleda med enkätfrågor gett ett öppet samtalsklimat där frågorna har varit till hjälp att formulera svaren som rör ämnet. Ett övervägande om att genomföra intervjuerna i grupp avfärdades då det inte gick att samla de anställda från olika arbetsplatser på samma tid. Då båda författarna deltog både vid intervjuerna och vid analysen ökade detta tillförlitligheten och validiteten, vilket gav ett rikare underlag till undersökningen.

Valet att göra ett studiebesök på Köpenhamns Madhus var positivt då det gav oss erfarenheten av hur man praktiskt arbetar med förbättring av måltidskvaliteten samt råd om mer eller mindre uppnåeliga mål, att använda i checklistan.

Av tre tillfrågade förskolechefer tackade två nej på grund av tidsbrist och försök att finna andra gav inget resultat. Detta kan ha påverkat då bara en chefs syn på måltidskvalitet visas i resultatet, men eftersom vår avsikt med studien inte var att jämföra, nöjde vi oss med hennes tolkning.

Vi har valt att använda oss av vissa elektroniska källor, till exempel i studien av vetenskapliga avhandlingar. Vi har även valt att använda material från organisationer som till exempel LRF. Vi är dock medvetna om att man bör vara kritisk till denna typ av material speciellt då det kan handla om företag med vinstintressen. Vi väljer ändå att ta med dem för att de på något sätt har påverkat vår utformning av både checklista och rapport.

I studien har inte barn själva kommit till tals, utan deras röst har förmedlats via pedagoger, och kockarnas uppfattningar om vad de tror måltidskvalitet innebär för dem.

## **7.2 Slutsats**

Resultatet av vår studie visar att begreppet måltidskvalitet är både brett och inte helt oproblematiskt. Alla respondenter i studien var eniga om att råvarorna är den viktigaste faktorn i begreppet. Att maten dessutom är näringsriktig och professionellt tillagad på ekologiska råvaror är lika viktigt för måltidskvaliteten. Därutöver innehåller måltidsbegreppet så mycket mer än bara maten, -det handlar om miljö, atmosfär, samarbete och inflytande. Dessa delar av måltiden och måltidskvalitetsbegreppet kan vara svåra att mäta med konventionella mätinstrument. Alla berörda inom förskolan bör arbeta med och fånga dessa aspekter eftersom de är viktiga i måltidskvalitetsarbetet. Våra kriterier i checklistan för måltidskvalitet är ett sätt att arbeta i riktning mot att förändra och förbättra detta område inom förskolan.



## 8 Litteraturförteckning

- Algottson, S., & Öström, Å. (2011). *Sinnenas skafferi*. Falköping: Elanders Fälth & Hässler.
- Andersson, G. (den 15 03 2013). Projektledare Miljöförvaltningen Malmö stad.
- Bergman, B., & Klefsjö, B. (2002). *Kvalitet i alla led*. Lund: Studentlitteratur.
- Bergström, M., & Hellqvist, R. (2004). *Kvalitets- och miljöledning i livsmedelsbranschen*. Uppsala: Fyris-Tryck AB.
- Berit, L. (2002). *Kvalitet som utsaga och praktik – kvalitetsaspekter med fokus på skolmåltiden i Sverige*.
- Bokföringstipset AB. (den 09 02 2010). *Vad är kanomodellen? (ekonomistyrning)*. Hämtat från [www.bokforingstips.se](http://www.bokforingstips.se):  
<http://www.bokforingstips.se/artikel/ekonomistyrning/kanomodellen.aspx> den 10 04 2013
- Bugge, A. (2006). *Å spise middag - en matsosiologisk analyse*. Oslo: Tapir akademisk forlag.
- Doverborg, E. (2000). *Att förstå barns tankar. Metodik för barnintervjuer*. Göteborg: Liber.
- Eliasson, L. (2003). *Är Ät S.M.A.R.T ett fungerande verktyg? En utvärdering och uppföljning av ett utbildnings-*. Stockholm: Centrum för Tillämpad Näringslära.
- Fjellström, C. (2003). *Näring för magen eller själen?: Om svensk måltidsforskning 1980-2003*. Stockholm: Inst för hushållsvetenskap Uppsala och Måltidsakademien, .
- Gill, P. (den 25 02 2013). *Mer om FAMM för förskolan*. Hämtat från [www.forskoleforum.se](http://www.forskoleforum.se):  
<http://www.forskoleforum.se/Article.aspx?ArticleID=1762> den 22 03 2013
- Grön Flagg. (2013). *I skolan och förskolan – Grön Flagg*. Hämtat från [www.hsr.se](http://www.hsr.se):  
<http://www.hsr.se/det-har-gor-vi/land/i-skolan-och-forskolan-gron-flagg> den 10 04 2013
- Gustafsson, I.-B., Öström, Å., Johansson, J., & Mossberg, L. (2006). The Five Aspects Meal Model: a tool for developing meal services in restaurants. *Journal of foodservice*, 84–93.
- Hermansson, P. D. (2008). *Måltidens dilemman. Äldres uppfattning om den egna måltidssituationen*. Göteborg: Institutionen för mat, hälsa och miljö MHM.
- Johansson, D. (2010). *Matkvalitet i förskolan -Hur tre förskoleorganisationer kvalitetssäkrar maten*. Göteborg: Göterborgs universitet.
- Københavns Madhus. (2009). *Velkommen til Køkkenløftet*. København: Københavns Madhus.
- Københavns Madhus. (den 03 01 2013). *Økologi*. Hämtat från [www.kbhmadhus.dk](http://www.kbhmadhus.dk):  
<http://www.kbhmadhus.dk/%C3%B8kologi> den 16 03 2013
- Konsumentverket. (2008). *Ät S.M.A.R.T*. Stockholm: konsumentverket.
- Kvale, S., & Brinkmann, S. (2009). *Den kvalitativa forskningsintervjun*. Lund: Studentlitteratur.

- Landsforening, Ø. (den 02 11 2011). *Økologisk Landsforening*. Hämtat från [www.okologi.dk](http://www.okologi.dk): <http://www.okologi.dk/baeredygtigt-forbrug/aktuelt-om-oekologi/oeko-nyheder/2011/nov/60-procent-oekologi-i-alle-offentlige-koekkener.aspx> den 04 04 2013
- Livsmedelsverket. (2013). *Bra mat i skolan -Sammanfattning av Livsmedelsverkets råd*. Stockholm: SLV.
- Lundmark, B. (2002). *Kvalitet som utsaga och praktik – kvalitetsaspekter med fokus på skolmåltiden i Sverige*. Uppsala: Institutionen för hushållsvetenskap.
- Malmö stad. (2010). *Policy för hållbar utveckling och mat*. Malmö: Malmö stad.
- Malmö stad. (2011). *Ekologiska varor*. Hämtat från <http://miljobarometern.malmo.se>: <http://miljobarometern.malmo.se/key.asp?mp=MP&mo=4&dm=1&nt=1> den 11 03 2013
- Malmö stad. (2011). *Ekologiskt och rättvisemärkt som förstahandsval*. Hämtat från <http://redovisningar.malmo.se>: [http://redovisningar.malmo.se/redovisning/?page\\_id=1164](http://redovisningar.malmo.se/redovisning/?page_id=1164) den 11 03 2013
- Malmö stad. (den 08 03 2013). *Fikar ni Fairtrade-märkt på ditt jobb?* Hämtat från [www.malmo.se](http://www.malmo.se): <http://www.malmo.se/Medborgare/Miljo--hallbarhet/Miljoarbetet-i-Malmo-stad/Malmo-Fairtrade-City-/Formular-Rattvisemarkt-pa-jobbet.html> den 08 03 2013
- Malmö stad. (2013). *Vi är en del av Malmö Fairtrade City*. Hämtat från [www.malmo.se/](http://www.malmo.se/): <http://www.malmo.se/Medborgare/Miljo--hallbarhet/Miljoarbetet-i-Malmo-stad/Malmo-Fairtrade-City-/Fair-trade-i-Malmo/Arbetsplatser-och-foretag.html> den 08 03 2013
- Matglädje, F. (den 25 01 2013). *Fokus Matglädje -Vägen till hållbara måltider inom offentlig förvaltning!* Hämtat från [www.fokusmatgladje.nu](http://www.fokusmatgladje.nu): <http://www.fokusmatgladje.nu/?p=16715&m=5092> den 26 03 2013
- Matzler, K., Hinterhuber, H. H., Bailom, F., & Sauerwein, E. (1996). How to delight your customers. *Journal of Product & Brand Management*, pp.6 - 18.
- Nilsson, S., & Pettersson, B.-G. (2011). *Attitydundersökning Förskolans pedagogiska verksamhet*. Malmö: Malmö stad.
- Nordström, N. (den 08 06 2011). *Kvalitet - framgångsreceptet för matupphandling*. Hämtat från <http://hd.se/klippan>: <http://hd.se/klippan/2011/06/08/lang-kravlista-framgangsreceptet/> den 22 03 2013
- Nylander, M., & Törnqvist, T. (2008). *Ska jag dansa in en "Herr Gurka" i munnen på dig?* Göteborg: Göteborgs universitet.
- Patel, R., & Davidson, B. (2011). *Forskningsmetodikens grunder*. Lund: Studentlitteratur.
- Patel, R., & Davidsson, B. (2008). *Forskningsmetodikens grunder*. Linköping: Studentlitteratur.
- Patterson, E., Lilja, K., & Schäfer Elinder, L. (2011). *Kartläggning av svenska skolmåltider 2011*. Stockholm: Institutionen för folkhälsovetenskap, Karolinska institutet.
- Piteå kommun. (2011). *Piteå*. Hämtat från [www.pitea.se/](http://www.pitea.se/): <http://www.pitea.se/sv/Pitea-kommun/Kultur-och-Fritid/Kvalitetsarbete1/> den 04 04 13

- Sepp, H. (2002). *Pre-school Children's Food Habits and Meal Situation: Factors Influencing the Dietary Intake at Pre-school in a Swedish Municipality*. Uppsala: Uppsala universitet, Humanistisk-samhällsvetenskapliga vetenskapsområdet, Samhällsvetenskapliga fakulteten, Institutionen för hushållsvetenskap.
- Sepp, H. (2013). *Måltidspedagogik i förskolan*. Hämtat från [www.barnensbastabord.se](http://www.barnensbastabord.se): <http://www.barnensbastabord.se/wordpress/wp-content/uploads/2012/11/Poster-Hanna-121029.pdf> den 04 04 2013
- Sepp, H., Abrahamsson, L., & Fjellström, C. (2006). Pre-school staffs' attitudes toward foods in relation to the pedagogic meal. *International Journal of Consumer Studies*, 224–232.
- Skolmatens Vänner. (2009). *Undersökning om skolmaten bland kommunernas kostchefer i Skåne län och Hallands län*. Åre: Skolmatens Vänner.
- Skolverket. (2011). *Läroplan för förskolan Förordning SKOLFS 2011:69*. Stockholm: Statens skolverks författningssamling, .
- Trost, J. (2007). *Enkätboken*. Lund: Studentlitteratur AB.
- Utbildningsdepartementet. (2010). *Svensk författningssamling 2010:800*. Hämtat från [www.riksdagen.se](http://www.riksdagen.se): [http://www.riksdagen.se/sv/Dokument-Lagar/Lagar/Svenskforfattningssamling/Skollag-2010800\\_sfs-2010-800/#K5](http://www.riksdagen.se/sv/Dokument-Lagar/Lagar/Svenskforfattningssamling/Skollag-2010800_sfs-2010-800/#K5) den 11 03 2013
- Vetenskapsrådet. (2013). *Forskningsetiska principer inom humanistisk-samhällsvetenskaplig forskning*. Uppsala: Vetenskapsrådet.
- Wesslén, A. (2012). *Skolmatens verktyglåda*. Stockholm: Skolmatens Vänner.

## Bilaga 1

### *Enkät – måltidskvalitet för kockar*

**Här följer en rad frågor kring maten/måltiderna på förskolan du jobbar.**

Markera i en den ruta som stämmer bäst med påståendet

Jag arbetar för att maten ska vara näringsriktig och variationsrik	<input type="checkbox"/>	Stämmer mycket bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer något
	<input type="checkbox"/>	Stämmer inte
	<input type="checkbox"/>	Vet inte
Jag arbetar för att maten ska vara miljömässigt hållbar och håller mig till säsonganpassade råvaror	<input type="checkbox"/>	Stämmer mycket bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer något
	<input type="checkbox"/>	Stämmer inte
	<input type="checkbox"/>	Vet inte
Det är kort tid mellan tillagning och servering, för att bevara näringsvärde och smak	<input type="checkbox"/>	Stämmer mycket bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer något
	<input type="checkbox"/>	Stämmer inte
	<input type="checkbox"/>	Vet inte
Vi serverar måltider enligt tallriksmodellen	<input type="checkbox"/>	Stämmer mycket bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer något
	<input type="checkbox"/>	Stämmer inte
	<input type="checkbox"/>	Vet inte
Jag är väl förtrogen med S.M.A.R.T –modellen och Malmö Stads matpolicy	<input type="checkbox"/>	Stämmer mycket bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer något
	<input type="checkbox"/>	Stämmer inte
	<input type="checkbox"/>	Vet inte
Jag väljer helst livsmedel som är ekologiska	<input type="checkbox"/>	Stämmer mycket bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer något
	<input type="checkbox"/>	Stämmer inte
	<input type="checkbox"/>	Vet inte
Arbetsledningen är lyhörd för personalens idéer när det gäller måltidsverksamheten	<input type="checkbox"/>	Stämmer mycket bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer något
	<input type="checkbox"/>	Stämmer inte
	<input type="checkbox"/>	Vet inte

Vi har en engagerad arbetsledning som verkar för att utveckla måltidsmiljön	<input type="checkbox"/>	Stämmer mycket bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer något
	<input type="checkbox"/>	Stämmer inte
	<input type="checkbox"/>	Vet inte
Jag kan påverka den kulinariska och miljömässiga kvalitén runt mat/måltiderna på förskolan?	<input type="checkbox"/>	Stämmer mycket bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer något
	<input type="checkbox"/>	Stämmer inte
	<input type="checkbox"/>	Vet inte
Jag får den utbildning som är relevant för min utveckling	<input type="checkbox"/>	Stämmer mycket bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer något
	<input type="checkbox"/>	Stämmer inte
	<input type="checkbox"/>	Vet inte
Samarbetet fungerar mellan mig, pedagogerna och förskolechefen	<input type="checkbox"/>	Stämmer mycket bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer bra
	<input type="checkbox"/>	Stämmer något
	<input type="checkbox"/>	Stämmer inte
	<input type="checkbox"/>	Vet inte

Tack för din medverkan!

## Bilaga 2

Enkät till föräldrarna på NN-förskola

### Vad är måltidskvalitet för dig?

1. Hur viktiga är dessa begrepp för dig när det gäller ditt barns ätande?

Markera med kryss  i en ruta. Skalan är graderad från 1 till 10

Där 1 = Inte viktigt och 10 = Mycket viktigt

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Närproducerat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ekologiska råvaror	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rättvisemärkt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Näringsmässigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vegetariskt minst en gång i veckan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salt och socker reducerat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Säsonganpassat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uppförande under måltiden (trivsel)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Måltidsmiljön	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Varierad matsedel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Från jord till bord – egen odling	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tallriksmodellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Markera med ett kryss  i Ja eller Nej rutan

	JA	NEJ
2. Är det viktigt att pedagogerna inspirerar till att skapa en bra måltidsituation?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Är viktigt att kocken är engagerad och nyskapande (innovativ) i sin yrkesroll?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Är det viktigt att veta vad ditt barn har ätit idag?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Är det viktigt att ditt barn lär sig om kretslopp? (Kompostering, odling och skörd)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Är det viktigt att ditt barn deltar i och får möjlighet att bestämma kring hela måltidssituationen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. Om du hade möjlighet att påverka, vilka förändringar skulle du då göra för måltidskvaliteten på förskolan?

Kommentar:

---

---

---

---

*Tack för din medverkan! Om ni vill ta del av det färdiga materialet kontakta ansvarig på  
förskolan*

## Bilaga 3

Intervjuguide Kock:

- Vi arbetar med måltidskvalitet- vad tänker du på när du hör det ordet?
- Vad är en god måltid för dig/er?
- Vad innebär den? Vad är viktigt?
- Känner du arbetsglädje? Matglädje, vad innebär det?
- Hur mycket utbildning/info har du fått om S.M.A.R.T.-modellen?
- Har du tillräckligt med kunskap för att göra klimatsmarta val?
- Hur mycket djupfrysad kontra färska råvaror använder du? Har du ökat andelen färska?
- Etiskt certifierade livsmedel (kaffe, bananer?) använder du?
- Anser du att måltiden ska vara en del av läroplanen? SAPERE-metoden?
- Har du tid för barnen i köket?
- Hur mycket har du minskat köttkonsumtionen (dryga ut med grönsaker)?
- Använder du mer vilt/lamm än nöt/gris?
- Vegetariskt en gång i veckan?
- Är ni klimatsmarta i inte bara i köket utan tillsammans med barnen och personalen (källsortering, kompostering, odling, svinn)?
- Hur ser din matpolicy ut i jämförelse med Malmö stads?
- Hur ser en drömmåltid ut?



## Bilaga 4

Intervjuguide Förskolechefer

### Hur beskriver du begreppet måltidskvalitet?

1. Vi arbetar med måltidskvalitet- vad tänker du på när du hör det ordet?  
Vad anser du vara god kvalitet?
2. Vad är en god måltid för dig/er? Vad innebär den? Vad är viktigt?
3. Upplever du att kunden (föräldrar/barn) är nöjda med den nuvarande måltidskvalitén på förskolan?

### Upphandling LOU

4. Hur ser ditt ansvar för upphandling av livsmedel ut? Kan du påverka innan beslut tas om nya leverantörer?
5. Har förskolan möjlighet vid behov att välja annan leverantör om det saknas i utbudet?

### Utbildning

1. Vilken typ av utbildning saknas idag bland förskolans personal?
2. Kan du erbjuda rätt sorts fortbildning/utbildning till din personal?
3. Finns det krav från personalen som ni inte kan uppfylla?
4. Finns det tillräckligt med ekonomiska medel/tid?

### Inspiration/matglädje

5. Hur påverkas personalens inspiration, ser du arbetsglädjen hos medarbetarna?
6. Har måltiden den respekt den förtjänar eller krävs det att det synliggörs mer?  
Hur kan man göra detta?
7. Är den kulinariska nivån på maten i förskolan tillfredställande?

### Samarbete

8. Upplever att det inte finns ett samarbete (matråd eller nätverk) mellan ledning-kockar och pedagoger. Skulle ett samarbete mellan alla parter (chefer/medarbetare) öka kvalitetsarbetet? Vilka förändringar skulle då vara viktiga att göra?

### Miljömålen

9. Hur långt har ni kommit i arbetet mot Malmös miljömål (matpolicy) 2020? Känns den det som ett realistiskt mål?
10. Hur engageras personalen för att uppnå miljömålen? Är det svårt att motivera dem?  
Är personalen villig att förändra?
11. Hur valideras framstegen t.ex. andelen ekologiskt? Hur förmedlas resultaten?
12. Hade det varit bra med någon typ av måltidcertifiering till Malmös skolor?
13. Skulle en checklista hjälpa till i kvalitetsarbetet? Till vem ska den vända sig (kockarna, förskole pedagogerna eller arbetsledningen)?

## Bilaga 5

### Intervjuguide Pedagoger:

- Vi arbetar ju med måltidskvalitet – vad tänker du på när du hör det ordet?
- Vad är en god måltid för dig/er? Vad tycker du att du kan påverka?

### Arbetsledning/pedagogens roll

- Har du som pedagog möjlighet att påverka maten som serveras på förskolan?
- Vad kan du påverka och vad kan du inte påverka?
- Följer ni Malmö stads policy för hållbar utveckling och mat? Känner du till denna?
- Hur ser samarbetet ut mellan arbetsledning och förskolan i måltidsfrågor?
- Tycker Du att den pedagogiska måltiden är en viktig del av pedagogiken på förskolan?
- Vilka mål har ni?
- Hade det varit bra med någon typ av måltidscertifiering till förskolan?
- Känner du till SAPERE-metoden? Hade det varit intressant med en utbildning?

### Maten

- Vad är en god måltid i förskolan? Vilka delar ingår?
- Vilka pedagogiska mål har ni med måltiden?
- Vad ingår som bra/hög matkvalitet? Vad görs för att uppfylla detta?

### Är det viktigt att servera?

- närproducerad
- ekologiskt
- Säsonganpassad mat?
- Vad är mer viktigt?
- Hur förmedlas detta till barnen?
- Vad har ni för bild av vad barnen tycker är viktigt i måltiderna?

### Miljön

- Hur engageras barnen i miljöarbetet? Odling, kompost, laga mat...
- Hur tänker ni kring matsalsmiljön? Hur kan barnen påverka?
- Används köket som en del av lärandet?
- Präglas måltiden av matglädje? Sitter det med en personal vid varje bord?
- Har ni tillräckligt med tid för måltiden?
- Måste barnen smaka allt? All mat på tallriken?
- Vad är viktigt för att skapa goda måltider i förskolan?

## **Bilaga 6**

### **Missivbrev**

Intervjun kommer att handla om hur Du uppfattar Ditt uppdrag med avseende på måltidskvalitet och den beräknas att ta cirka 45 minuter. För att vi ska lättare kunna återberätta vårt samtal, önskar vi att få spela in samtalet. Intervjun är konfidentiell, vilket innebär att svaren inte kan kopplas till Dig personligen i det färdiga arbetet.

Du ska också veta om att Ditt deltagande i studien är frivillig och att Du kan när som helst välja att avbryta. Önskar Du ta del av den färdiga studien, är det bara att meddela detta. Vi följer Vetenskapsrådets etiska regler i vårt arbete och vill Du läsa de etiska reglerna i sin helhet, kan du ta del av dem här:

[http://www.ibl.liu.se/student/bvg/filarkiv/1.77549/Forskningsetiska\\_principer\\_fix.pdf](http://www.ibl.liu.se/student/bvg/filarkiv/1.77549/Forskningsetiska_principer_fix.pdf)

## Bilaga 7

### CHECKLISTA

Samverkan/arbetsmiljö

#### KÖKSPERSONALEN

##### ARBETSGLÄDJE

- Det finns arbetsglädje, jag lagar mat med hjärtat!
- Vi stressar inte
- Jag har stor flexibilitet och gott om tid
- Jag får den uppmuntran jag behöver
- Jag tycker jag får den respekten för mitt arbete jag behöver

##### NÄTVERK

- Vi har ett nätverk där jag kan träffa andra i min yrkesgrupp

##### SAMARBETE

- Vi har ett bra samarbete mellan oss i köket och pedagogerna
- Vi (kökspersonal och pedagoger) arbetar tillsammans för att höja måltidskvaliteten
- Det är enkelt att engagera pedagogerna i arbetet med måltidskvalitet
- Jag har förståelse för hur pedagogerna tänker
- Jag deltar på planeringsdagen och har en egen måltidspunkt på dagordningen

##### ARBETSLEDNING

- Arbetsledningen lyssnar på mina förslag om måltidskvaliteten
- Vår chef uppmuntrar vårt utvecklingsarbete mot hållbar utveckling
- Vår chef ser till så att måltidsfrågorna drivs på förskolan
- Jag får uppbäckning av mina förslag av chefen

##### BARNEN

- Vi har ett matråd där barnen har medbestämmande
- Barnen medverkar i valet av maträtter
- Barnen hjälper till med dukning
- Barnen har stor kontakt med köket (hjälper till att laga mat)
- Vi lyssnar på vad barnen tycker om maten

#### PEDAGOGERNA

##### SAMARBETE

- Vi har ett bra samarbete mellan oss pedagoger och kökspersonalen
- Vi (kökspersonal och pedagoger) arbetar tillsammans för att höja måltidskvaliteten
- Som pedagog kan jag påverka måltiden och ge förslag på förändringar
- Jag har förståelse för kockens arbete
- Jag förstår varför vi serverar den mat vi gör
- Kökspersonalen deltar på planeringsdagen och har en måltidspunkt på dagordningen
- Det är lätt att påverka matsedelns innehåll

##### ARBETSGLÄDJE

- Vi stressar inte
- Jag/vi har stor flexibilitet och gott om tid för måltiden

##### BARNEN

- Barnen medverkar i valet av maträtter
- Barnen har stor kontakt med köket (hjälper till att laga mat)

##### ARBETSLEDNING

- Arbetsledningen lyssnar på mina förslag om måltidskvaliteten

### Måltidssituationen

## PEDAGOGERNA

### RUMMET

- Vi dukar alltid fint inte bara vid högtider (påsk, jul)
- Vi har dämpad belysning och lugn och ro när vi äter
- Barnen kan påverka måltidsmiljön
- Vi har planerat matsalen, sett till barnens bästa
- Maten serveras från fina skålar
- Vi serveras aptitlig och färgrik mat
- Vi sitter bekvämt vid våra ergonomiskt anpassade bord
- Glas och tallrikar håller en god kvalitet (inga repor osv.)

### ATMOSFÄREN

- Vi har bra kontakt med alla barn vid måltiden
- Vi har det mysigt när vi äter
- Vi svara inte i telefon under måltiden
- Vi har matro
- Vi förmedlar en positiv syn på maten
- Vi tjarar inte om att äta upp
- Vi har gott om tid för att äta
- Vi äter alltid på samma tidpunkt
- Vi äter aldrig innan klockan 11

### VUXENROLLEN I MÅLTIDSSITUATIONEN

- Det är okej att barnen inte tycker om viss mat
- Vi känner oss aldrig stressade vid måltiden
- De vuxna är alltid positiva förebilder i måltidssituationen
- Det sitter alltid minst en vuxen vid varje bord

### PEDAGOGISK MÅLTID

- Maten är inte ett avbrott på dagen, utan en del av dagen
  - Vi använder måltiden till att prata om hur viktigt det är med mat
  - Vi använder måltiden till att prata om allt den ger våra sinnen
  - Vi försöker äta efter tallriksmodellen
  - Måltiden har den respekt den förtjänar som en stor viktig del av barnens liv
  - Vi pratar säsongsanpassning av måltiden med barnen
  - Vi pratar om ekologiska och närproducerade råvaror med barnen
  - Barnen är medvetna om matens betydelse för kroppen
  - Barnen lägger själv upp på tallriken
  - Måltiden används som ett redskap för att lära sig allt
  - Vi har konkreta kriterier för den pedagogiska måltiden
- 
- Vi visar vår uppskattning för maten till kocken
  - Föräldrarna informeras om vårt måltidskvalitetsarbete
  - Vi är stolta över vår ekologiska profil
- 
- Köket används pedagogiskt med barnen
  - Det är okej att barnen är i köket

- Barnen kan påverka måltidssituationen
- Barnen är med och källsorterar
  
- Barnen är trygga i måltidssituationen
- Barnen är engagerade i arbetet kring hållbarutveckling (odling, tillagning, kompostering)

### **KÖKSPERSONALEN**

- Jag äter tillsammans med barnen
- Jag brukar fråga barnen vad det tyckte om dagens lunch

#### **Utbildning och utveckling**

### **KOCKARNA**

#### **SAMARBETE**

- Vi har miljömål där måltiden ingår (Grön flagg)
- Vi ett matråd där barn och personal ingår

#### **INSPIRATIONSTRÄFFAR**

- Vi har nätverksträffar
- Samarbetet mellan kockar och pedagoger är bra

#### **ANSVAR**

- Jag eget budgetansvar
- Jag överskrider inte budget
- Jag har fria händer i köket

#### **UTBILDNING**

- Jag har kockutbildning
- Jag har tillräckliga kunskaper i näringslära
- Jag har utbildning inom hållbar utveckling
- Jag får hygienutbildning HACCP vartannat år

#### **FORTBILDNING**

- Jag går bara på obligatoriska utbildningar
- Jag går på alla utbildningar som har med min yrkesroll att göra
- Jag följer Livsmedelsverkets rekommendationer
- Vi arbetar enligt S.M.A.R.T.- modellen

### **PEDAGOGERNA**

#### **SAMARBETE INSPIRATIONSTRÄFFAR**

- Vi har miljömål där måltiden ingår (Grön flagg)
- Vi har ett matråd där barnen har medbestämmande
- Det finns ett bra samarbete mellan kockar och pedagoger
- Jag har hygienutbildning
- Jag har bra kunskaper om hållbar utveckling
- Vi arbetar enligt S.M.A.R.T.- modellen

#### **Maten – råvarorna**

### **KÖKSPERSONALEN**

#### **INKÖP**

- Jag försöker tänka klimatsmart vid inköp av livsmedel
- Vi får beställningar högst en gång i veckan (för att minska transporterna)
- Jag väljer i första hand alltid Fairtrade/Rättvisemärkta råvaror
- Jag väljer närproducerade råvaror då det finns
- Jag ökar andelen ekologiska livsmedel varje år
- Jag säsonganpassar inköpen av råvaror
- Jag köper endast MSC eller KRAV-märkt fisk

#### FÄRSKT/FRYST

- Jag ökar ständigt andelen färska grönsaker/rotfrukter
- Jag har minskat andelen frysta grönsaker och halvfabrikat

#### VEGETARISKA RÄTTER

- Vi äter en vegetarisk rätt minst en gång i veckan
- Barnen äter 500 g frukt o grönsaker/dag
- Vi serverar grönsaker till alla mål
- Vi har salladsbuffé
- Våra barn älskar grönsaker

#### FISK

- Vi äter fisk en gång i veckan
- Vi äter fisk två gånger i veckan
- Vi serverar fet fisk högst två gånger/år (nya rekommendationer från SLV)

#### KÖTT

- Vi har minskat andelen nötkött
- Vi har ökat mängden viltkött/lammkött
- Vi har ökat andelen grönsaker/rotfrukter i kötträtterna
- Vi har ökat andelen rotfrukter i förhållande till andelen kött

#### BRÖD

- När jag bakar bröd är det fullkorn
- Jag bakar allt bröd själv

#### MATSEDELS PLANERING

- Jag planerar matsedel utefter säsong

#### TILLAGNING AV MAT

- Jag lagar all mat från grunden

#### MOTTAGNINGSKÖK

- Trots att vi har mottagningskök serverar vi god och näringsriktig mat
- Maten piffas upp och presenteras på ett aptitligt sätt

#### MAT

- Maten som serveras är mycket färgrik
- Vi serverar näringsriktig mat enligt SLVs rekommendationer
- Vi serverar variationsrik mat
- Vi presenterar maten på ett fint sätt
- Vi serverar maten enligt tallriksmodellen

- Vi äter varierade mellanmål

#### NÄRINGSBERÄKNING

- Vi näringsberäknar själva maten vi serverar (veckovis)
- Vi får hjälp av kostenheten med näringsberäkning av maten

#### TEMPERATUR

- Vi serverar maten inom en halvtimme efter tillagning
- Varmhållning av lagad mat sker alltid vid lägst + 60°C och inte längre än i två timmar

#### HYGIEN

- Vi städar köket varje dag
- Vi storstädar en gång/vecka

#### UTRUSTNING I KÖKET

- Jag har ett välutrustat kök

#### MATRESTER

- Vi har möjlighet till snabb nerkylning av överbliven mat
- Vi har mätt svinn och är medvetna om kostnaderna i samband med det
- Vi har reducerat vårt svinn

#### SOCKERPOLICY

- Vi har en sockerpolicy
- Vi har minskat på saltet

#### UPPHANDLING

- Jag saknar inga råvaror på upphandlingen

#### PROVSMAKNING

- Jag provsmakar all mat innan servering
- Jag får hjälp med att provsmaka maten

#### PEDAGOGERNA

- Vi äter vegetariska rätter minst en gång/veckan
- Vi äter fisk en gång/veckan
- Vi äter fisk två gånger/veckan
- Vi serverar fet fisk högst två gånger/år (nya rekommendationer från SLV)
- Vi serverar grönsaker till alla mål
- Vi har salladsbuffé
- Våra barn älskar grönsaker
- Maten som serveras är mycket färgrik
- Vi presenterar maten på ett fint sätt
- Vi serverar maten enligt tallriksmodellen
- Vi har en sockerpolicy som vi följer
- Barnen äter 500g frukt o grönsaker/dag