



”- Mamma ,
Nu förstår jag vad du menar med
Måltidens fem aspekter!”



GÖTEBORGS UNIVERSITET



Kungälv

Skolmaten –
”så här vill vi ha det”,
säger gymnasieelever

Susanne Dahlgren
Magisteruppsats i kostvetenskap, 15hp

Vision
- i en måltidsorganisation

Susanne Dahlgren
Enhetschef Serviceområde Måltider



Måltidskvalitet



**Måltid
Kvalitet**

**Ungdomars matvanor
&
Skolmåltider i Sverige**

Syftet är
att undersöka
Gymnasieelevers
beskrivningar,
förväntningar
och **upplevelser** kring
måltidskvalitet inom
skolmåltider.

Frågeställningar
Hur beskriver eleverna
begreppet **måltidskvalitet**?

Vilka **förväntningar och upplevelser**
upplevelser kring måltidskvalitet
framförs av eleverna?

Vilka tankar kring **valmöjligheter**
som kvalitetspåverkan, har eleverna?

Tillvägagångssätt



Fokusgrupper 23 elever
Mat, miljö, service & inflytande



Enkätundersökning
393 elever i årskurs 1 och 3

Förväntningar

- 1 Helt oviktigt
- 3 Ganska oviktigt
- 5 "Medelviktigt"
- 7 Ganska viktigt
- 5 Jätteviktigt

Upplevelser

- 1 Instämmer inte alls
- 3 Instämmer ganska lite
- 5 Instämmer "mitemellan"
- 7 Instämmer ganska mycket
- 9 Instämmer helt

Upplevelser
kring valmöjligheter

Resultat

1. Beskrivning av begreppet
Måltidskvalitet





2. Förväntningar & upplevelser

Påstående	Höga	Positiva
	Förväntningar	Upplevelser
	%	%
Maten		
Maten smakar gott	97	53
Det finns valfrihet av bröd, sallad och dryck	94	64
Det är variation av maträtter i matsedeln	93	64
Maten är varm	93	70
Att kunna välja mellan två huvudrätter	89	81
Maten ser fräsch ut	89	35
Maten är energirik så man står sig hela dagen	89	27
Maten är näringsrik	75	36
Buffén har flera olika sallader	74	44
Att det serveras modern mat	43	53
Att det serveras humanskost	39	61
Miljön		
Matsalsmiljön känns ren och fräsch	95	71
Hur lång lunchrasten är	85	44
Matsalsmiljö där man kan umgås med kompisar	83	81
Matsalsmiljö där man kan stressa av, koppla av	74	39
Hur ljudnivån uppfattas	61	55
Det känns ombonat och hemtrevligt	60	42
Det är snygg inredning i matsalen	50	63
Service		
Hur det fungerar när jag tar mat i serveringen	64	52
Hur det fungerar när jag lämnar disk	53	67
Att ha kontakt med personalen	19	16
Inflytande		
Att kunna framföra önskemål och förslag	64	21

Påstående	Avvikelse i procentenhet
Att det serveras humanskost	+22
Hur det fungerar när jag lämnar disk	+14
Det är snygg inredning i matsalen	+13
Att det serveras modern mat	+10
Matsalsmiljö där man kan umgås med kompisar	-2
Att ha kontakt med personalen	-3
Hur ljudnivån uppfattas	-6
Att kunna välja mellan två huvudrätter	-8
Hur det fungerar när jag tar mat i serveringen	-12
Det känns ombonat och hemtrevligt	-18
Maten är varm	-23
Matsalsmiljön känns ren och fräsch	-24
Det är variation av maträtter i matsedeln	-29
Det finns valfrihet av bröd, sallad och dryck	-30
Buffén har flera sallader	-30
Matsalsmiljö där man kan stressa av, koppla av	-35
Maten är näringsrik	-39
Hur lång lunchrasten är	-41
Att kunna framföra önskemål och förslag	-43
Maten smakar gott	-44
Maten ser fräsch ut	-54
Maten är energirik så man står sig hela dagen	-62

3. Valmöjligheter som kvalitetspåverkan

”Det är bra om eleverna erbjuds minst två olika lagade rätter till lunch. Valfriheten ökar sannolikheten för att alla elever ska äta av skollunchen. Skollunchen är också en möjlighet att öka elevernas ”matrepertoar” genom att ge eleverna tillfälle att prova olika livsmedel, maträtter och matkulturer”

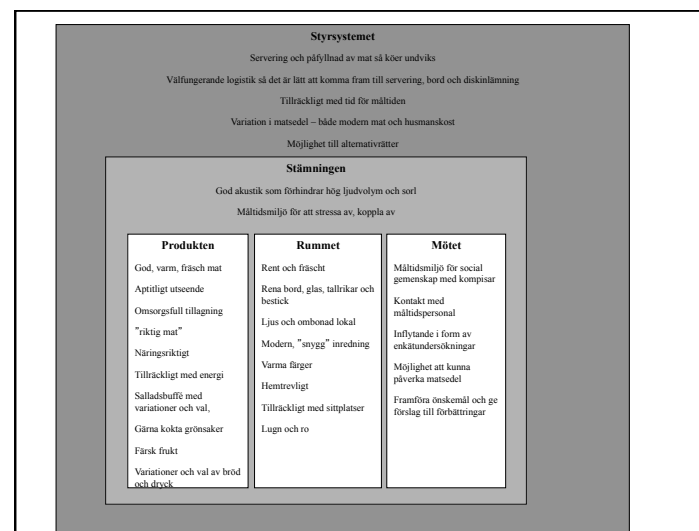
(Statens Livsmedelsverk, 2007 Bra mat i skolan)




Påstående	Positiva upplevelser i %
Valfrihet är en kvalitetshöjning av skollunchen	78
Det finns alltid något att äta, så jag går gärna dit	66
När fler äter, sitter jag längre och det blir mer socialt	66
Längre tid i bamba ger avkoppling	62
Jag vågar testa nya rätter, när jag kan välja el ta båda	61
Jag blir mer mätt och det påverkar skolarbetet positivt	55
Det känns som fler elever går till bamba nu	55
Det känns som en del elever går oftare till bamba nu	47
När fler äter, så träffar jag lättare kompisar där	43
Det känns mer ”vuxet” att välja själv	43



FAMM




Kungsbacka kommun



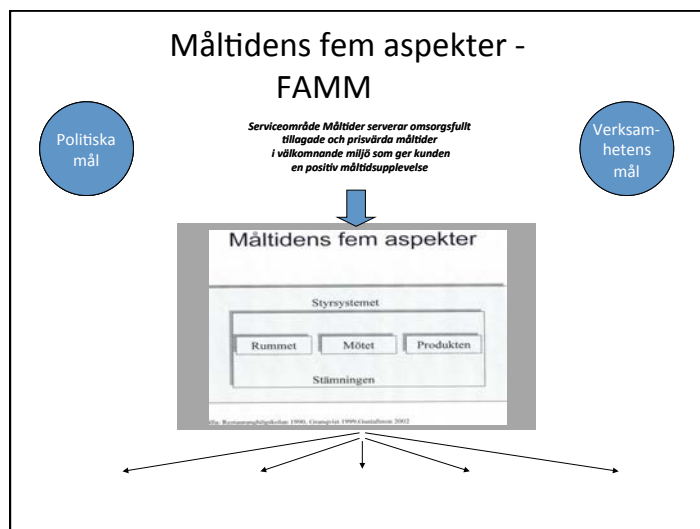
Serviceområde Måltider

Ca 330 medarbetare inom förskole- skol- och äldremåltider
 15-16 000 portioner varje dag, 5,3 miljoner portioner 2011
 Andelen elever som kan välja alternativrätt 83%
 86% av köken skickar sitt matavfall till biogasanläggning
 Andelen ätande elever i grundskolan 93%, gymnasiet 70%


Vision för
Serviceområde Måltider



”Serviceområde Måltider serverar omsorgsfullt tillagade och prisvärda måltider i välkomnande miljö som ger kunden en positiv måltidsupplevelse”



Måltidens fem aspekter -



Rummet	Mötet	Produkten	Stämning	Styrsystem
Måltidsrum Inredning Färg Material Dekorationer Första intrycket Matsedelrepresentation	Service/bemötande BITT Påverkansmöjlighet Inflytande Måttid Kundmöten	Matsedel Maträtter Alternativrätter Trender Inspiration Upphandling Kvalitetsnivå Sallader Kostdata Receipt Näringsinnehåll Miljö Ekologiskt Vegetariskt Skolmatsverige	Avkoppling Upplevelse Sinnen Syn Hörsel Lukt Smak Känsl	Info Vision & FAMM till alla medarbetare Innehåll i våra tjänster – Lokala beställningar Kommunikation Marknadsföring Ekonomi Ledarskap på olika nivåer Rekrytering Introduktion Policies & riktlinjer Nybyggnationer Maskiner & utrustning

SMARTA MÅL

Specifika	Mätbara	Accepterade	Realistiska	Tidssatta
-----------	---------	-------------	-------------	-----------



Måltidens fem aspekter

Styrsystemet

Rummet	Mötet	Produkten
--------	-------	-----------

Stämningen

Mat Miljö Service Inflytande

"Service nråde
Måltider serverar
omsorgsfullt tillagade
och prisvärda måltider
i välkomnande miljö
som ger kunden en
positiv
måltidsupplevelse"

A photograph of a plate of food, including what looks like a salad and some meat, on a wooden table. Four yellow labels with black text are overlaid on the image: 'Mat' (Food), 'Miljö' (Environment), 'Service', and 'Inflytande' (Influence). To the right of the plate is a red book with the title 'Fransk rånmatt'.