



VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU
VASA YRKESHÖGSKOLA
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Malin Båtmästar

NÄRODLAT PÅ MENYN

Skördevecka 2010

Företagsekonomi och turism
2011

ABSTRAKT

Författare	Malin Båtmästar
Lärdomsprovets titel	Närodlat på menyn: Skördevecka 2010
År	2011
Språk	svenska
Sidantal	68 + 3 bilagor
Handledare	Kirsi Salomaa

Detta lärdomsprov baserar sig på ett praktiskt arbete kring skolmat som jag var med och planerade under min yrkespraktik på projektet Närodlat och Kvalitet (YA!) i Vasa. Konceptet genomfördes i fyra skolkök i regionen under hösten 2010.

Närodlat och Kvalitet är ett projekt som bland annat arbetar för att sprida information och främja användningen och konsumtionen av regionproducerade, hälsosamma livsmedel, till exempel grönsaker och potatis.

Konceptet som jag planerade tillsammans med projektet är ett så kallat matsedelskoncept, en temavecka för skolkök, som vi kallar ”skördevecka”. Min del i planeringen bestod av att planera en skolmatsedel med skördetema i syftet att uppmuntra skolkök att använda lokalproducerade råvaror. I detta lärdomsprov redogör jag för planeringen av veckomatsedeln, dess ramar och begränsningar och hur jag kom fram till de slutliga skolmatsrecepten.

I den empiriska delen av lärdomsprovet utvärderar jag matsedelns och konceptets mottagande och diskuterar dess framtida utveckling. Utvärderingen baseras på en brevenkät som sändes ut till de medverkande skolköken februari 2011.

I min teoridel har jag valt att fördjupa mig på ämnet ”närodlat”. Detta eftersom närmats-frågan är själva grunden till detta lärdomsprov, min uppgift och min yrkespraktik på Närodlat och Kvalitet. Jag tar upp ämnets definitioner, problemställningar, utmaningar, fördelar och en del om hållbar utveckling inom bespisningen. Till teoridelen hör även ett kapitel om skolmaten i Finland samt definitioner på begrepp kring kost och matproduktion som ofta figurerar i den nordiska skolmatsdebatten. I min diskussion kommer jag att diskutera konceptets svagheter och möjligheter samt förslag på vidare utveckling.

Nyckelord: Närmats, lokalproducerade råvaror, skolmat

TIIVISTELMÄ

Tekijä	Malin Båtmästar
Opinnäytetyön nimi	Lähiruoka listalla: Sadonkorjuu teemaviikko 2011
Vuosi	2011
Kieli	ruotsi
Sivumäärä	68 + 3 liitettä
Ohjaaja	Kirsi Salomaa

Opinnäytetyön on suunnittelutyö liittyen Vasa Yrkesakademin projektiin Närodlat och Kvalitet, kouluruoka koskeva osa projektista toteutetaan neljässä koulukeittiössä syksyllä 2010. Närodlat och Kvalitet hankkeessa pyritään levittämään osaamista lähiruosta.

Närodlat och Kvalitet-projektin tarkoituksena on levittää tietoa ja edistää lähiruokan käyttöä ja kulutusta ennen kaikkea alueellisia tuotteista, , kuten vihannekset ja perunat.

Hankkeessa suunnittelin koulukeittiöihin ruokalistan Sadonkorjuu teemaviikon. Oma osuuteni suunnittelutyössä oli suunnitella syyskasviksista teemaviikon kouluruokailuun sopivaksi. Tavoitteena oli edistää koulukeittiöitä käyttämään paikallisia tuotteita. Työssäni selvitän ruokalistasuunnittelun eri vaiheita, suunnittelulle asetetut rajoitukset sekä dokumentoinut miten suunnittelutyö eteni.

Empirisessä osassa tein kyselyn ruokalistan toimivuudesta osallistuneille keittiöille. Kyselyn tein lomakkeella, joka lähetettiin kouluruokailusta vastaaville helmikuussa 2011.

Teoriaosassa olen syventynyt lähiruoka käsitteeseen, mikä on Närodlat och Kvalitet – projektin keskeinen osa. Työssäni määrittelen keskeiset käsitteet, asetan työn tavoitteet sekä haasteet, sekä käsittelen kestävästä kehitystä. Teoriassa käsittelen myös kouluruokailu Suomessa. Työn lopussa arvioin suunnittelemani Sadonkorjuuviikon toteutusta ja annan kehittämisehdotuksia.

Käsite kuin olin suunnitellut hanken yhdessä on niin sanottu ruokalistakonsepti, koulun keittiöiden teemaviikko, jota kutsumme "satoa viikkoa." Oma osuuteni suunnitteluun koostui suunnittelusta koulun valikon sato teema jotta voidaan edistää koulukeittiöiden käyttämällä paikallisia tuotteita. Tässä työssä valmisteen suunnitteluun viikoittain valikot, sen parametrit rajoja ja miten tulon lopullinen koulun ruokaohjeet.

Empiirisessä osassa opinnäytetyössä arvostan valikko ja konseptin vastaanotto ja keskustelen sen tulevan kehityksen. Arviointini perustuu postikyselyyn joka lähetettiin osallistuville koulukeittiöiden helmikuussa 2011.

Minun teoria, olen päättänyt paneutua aiheeseen "lähiruoka". Tämä johtuu siitä lähiruokakysymyksen muodostaa perustan minun opinnäytetyötä ja työharjoittelu siellä hankessa. Mainitsen määritelmiä, ongelmia, uskomuksia, haasteita, etuja, ja jotkut kestävästä kehityksen kouluruokailusta. Teoriaosassa on myös luku kouluruokailun Suomessa, sekä käsitteisiin liittyviä ravitsemuksen ja elintarvikkeiden tuotanto jotka usein esitellään Pohjoismaiden koulun keskustelussa.

Puheessani aion keskustella konseptin heikkouksia ja mahdollisuuksia ja ehdotuksia kehitetään edelleen.

INNEHÅLL

ABSTRAKT

TIIVISTELMÄ

BILAGSFÖRTECKNING

FIGURFÖRTECKNING

1	INLEDNING	6
1.1	Lärdomsprovets uppgift och syfte	7
1.2	Lärdomsprovets forskningsmaterial.....	8
2	PROJEKT NÄRODLAT OCH KVALITET.....	9
2.1	Projektets målsättning och målgrupp.....	9
2.2	Verksamhet	10
2.3	Projektägare, finansiering och samarbetspartners.....	10
3	DEFINITIONER	13
3.1	Skördegrönsaker	13
3.2	Eko-livsmedel	13
3.3	Tillsatsämnen	14
3.3.1	Näringsmässiga berikare	15
3.3.2	Processhjälpmedel.....	15
3.3.3	Främmande ämnen	15
3.3.4	Förordning om tillsatsämnen för livsmedel i Finland	16
3.4	Äkta mat och äkta vara	16
4	NÄRODLAT	19
4.1	Definitioner	19
4.1.1	Närområdet; en tolkningsfråga.....	19
4.1.2	Närmat och ekologisk mat	22
4.1.3	Mathantverk	22
4.1.4	Identitet-mat	23
4.2	Utmaningar nu och i framtiden	23

4.2.1	Lönsamhet.....	24
4.2.2	Logistik.....	25
4.3	Hållbar utveckling.....	25
4.3.1	Ansvarsfullt ätande och matval.....	26
5	SKOLMATEN I FINLAND.....	28
5.1	Lagstiftningar.....	30
5.2	Näringsfostran.....	31
5.3	Skolmatsrekommendationerna.....	32
5.3.1	Skolmåltidens näringsinnehåll.....	32
6	PLANERING AV SKÖRDEVECKANS MATSEDEL.....	37
6.1	Ramar för planering.....	37
6.2	Typ av recept.....	38
6.2.1	Tillagning och personalbehov.....	38
6.2.2	Kostnadsfrågor.....	39
6.3	Informationssökning.....	39
6.4	De första recepten.....	40
6.5	Testning av recept.....	40
6.6	Bestämmande av rätter.....	41
6.6.1	Skördarens fisk och rotsaksgratäng.....	41
6.6.2	Grisstek med äppel och lingon serverat med rödbetsmos.....	42
6.6.3	Fiskgryta med höstsmaker.....	42
6.6.4	Skördeköttfärslimpa.....	42
6.6.5	Salladsbord.....	43
6.7	Inmatning i kostnads kalkyl.....	44
6.8	Renskrivning.....	44
7	UPPFÖLJNING AV KONCEPTET.....	45
7.1	Frågeställningar.....	45
7.1.1	Avgränsningar.....	45
7.2	Metod.....	45
7.2.1	Undersökningens ansats.....	46
7.2.2	Målpopulation.....	46

7.2.3	Datainsamlingsmetod.....	46
7.3	Analys av enkätsvar	47
7.3.1	Samarbete	48
7.3.2	Recept och tillagning.....	50
7.3.3	Personalen och köket.....	54
7.3.4	Eleverna.....	60
7.3.5	Lärarna	64
7.3.6	Övriga synpunkter och kommentarer kring skördeveckan	64
7.4	Sammanfattning av utvärderingen	65
7.5	Konceptet som restaurangtillämpning	66
8	DISKUSSION	67
	KÄLLFÖRTECKNING	69
	BILAGOR	

BILAGSFÖRTECKNING**BILAGA 1. SKÖRDEVECKA 2010 - RECEPT****BILAGA 2. SKÖRDEVECKA 2010- KOSTNADSBERÄKNINGAR**

FIGURFÖRTECKNING

Figur 1: Samkommunen SÖFUK's organisation

Figur 2: Den svenska "Äkta vara"-märkningen

Figur 3: Exempelkarta för närodlat

Figur 4: Tallriksmodellen

Figur 5: Graf som visar köksledarnas åsikter kring huruvida samarbetet varit ett trevligt inslag i arbetet

Figur 6: Kostledarnas åsikter kring tre påståenden på samarbetet med YA

Figur 7: Kostledarnas åsikter kring recepten (1)

Figur 8: Kostledarnas åsikter kring recepten (2)

Figur 9: Kostledarnas åsikter kring om Bergs medverkan i köket varit nödvändigt för genomförandet av skördeveckan

Figur 10: Kostledarnas åsikter om mottagandet hos personalen

Figur 11: Kostledarnas åsikter kring inspiration för personalen

Figur 12: Kostledarnas svar på påståendet att kunskapen kring närodlat är liten bland personalen

Figur 13: Kökets inställning till fyra påståenden kring råvaror och teman

Figur 14: Cirkeldiagram över vad personalen vill få ökad kunskap och handledning inom i framtiden

Figur 15: Kostledarnas svar på påståenden kring elevernas intresse och belåtenhet

Figur 16: Kostledarnas svar på påståenden kring elevernas intresse och belåtenhet

1 INLEDNING

Skolmaten är ett debatterat ämne just nu. Faktorer som diskuteras är till exempel mängden salt i maten, tillsatsämnen för- och nackdelar och hur kökens centralisering påverkar skolmatens kvalitet. De traditionella näringsrekommendationerna som inte tidigare ifrågasatts inom kosthållssektorn tar nu stryk av den kontroversiella LCHF-trenden i samhället (Low Carb High Fat= lite kolhydrater, mycket fett). Föräldrar rasar i lokala media över att barnen enbart erbjuds fettfria mjölkdrycker som måltidsdryck (utöver vatten). Den fettfria mjölken är helt i enlighet med statliga näringsrekommendationer och skolköken bryter på inga sätt några lagar. Föräldrarnas uppror kan med andra ord tolkas som ett direkt uppror mot skolmatsrekommendationerna i sig. Överlag tycks de flesta föräldrar, kökspersonal och även beslutstagare vara överens om att skolmaten kunde förbättras i många avseenden.

Skolköken lyckas på något sätt trola fram maträtter som kostar under euron per barn/dag. Jämförelsevis räcker samma summa nätt och jämnt till en näringsriktig frukost i det egna hemmet. Användningen av halv- och helfabrikat gör att skolköken kan dra ner på arbetskraft och lönekostnader, givetvis på bekostnad av skolmatens kvalitet.

I skuggan av alla kostfrågor som rör skolmaten ligger frågan om miljöansvar, det vill säga hur våra livsmedelsprocesser kan bli ett vettigare och hållbarare system. *”Det grundläggande problemet är att mat transporteras runt hela jordklotet, vilket förbrukar enorma mängder energi.”* Mat, som transporteras långa vägar, kräver energi för transport, nerkyllning, plastförpackningar och kemisk behandling för att klara resan.

”Av priset på livsmedel består 14 % i medeltal av transportkostnader, 16 % av behandlingskostnader och 8 % av förpackningsmaterial. Sammanlagt blir det 38 % av varans konsumentpris. Det betyder att varje gång man köper mat som frakts lång väg går hälften av summan till annat än själva maten.” (Oker-Blom, Kenneth u.å med hänvisning till Bioenergia ja lähiruoka; Erkki Pullinen)

Ofta försvinner, förutom smaken, också vitaminer och andra vitala näringsämnen från råvaran under en lång transport. Dessutom är många råvaror ofta besprutade med olika konserveringsmedel för att klara transporten och lång lagringstid i plast. Genom att använda oss av närodlade råvaror understöder vi odling, fångst, fiske, förädling och skörd av råvaror i närmiljön och håller kvar arbetsplatser, eller till och med genererar nya. Välståndet i hemtrakterna ökar samtidigt som vi lever miljövänligare, men framför allt får vi underbara, färska och hälsosamma råvaror. (Oker-Blom, Kenneth u.å. med hänvisning till Bioenergia ja lähiruoka; Erkki Pullinen)

1.1 Lärdomsprovets uppgift och syfte

Detta lärdomsprov baserar sig på ett praktiskt arbete som jag utförde under min yrkespraktik på projektet Närodlat och Kvalitet, Yrkesakademien i Vasa. Tillsammans med en temagrupp tillsatt för ändamålet planerades och genomfördes ett skördevecka-koncept för utvalda kommunala storkök i Österbotten. Till temagruppen hörde förutom mig själv enhetschef Kristina Linde, köksmästare Mårten Berg, vikarierande lektor i restaurangyrkesämnen Joakim Westeråker, projektkoordinator Ann-Sofi Ljungqvist och arbetsledare Marina Storbjörk.

Konceptet ”skördeveckan” har som avsikt att inspirera storkök till att välja närodlade och säsongsbetonade råvaror i matlagningen och genomfördes hösten 2010. Min del i arbetet med skördeveckan är att planera själva matsedeln och utforma nya skolmatsrecept. Till detta hör förutom recept på varmrätter, även nya recept till skolornas salladsbord. Till uppgiften hör även att beräkna kostnaderna för den totala matsedeln, vilket presenteras för storköksföreståndarna innan skördeveckan genomförs.

1.2 Lärdomsprovets forskningsmaterial

I detta lärdomsprov har jag valt att fördjupa mig i ämnet ”närodlat”. Detta eftersom närmats-frågan är själva grunden till detta lärdomsprov, min uppgift och min yrkespraktik på Närodlat och Kvalitet. Jag tar upp ämnets definitioner, problemställningar, utmaningar, fördelar och en del om hållbar utveckling inom bespisningen. I min empiriska del av lärdomsprovet har jag analyserat matsedelskonceptets mottagande med hjälp av en undersökningsenkät som jag sände ut i februari 2011. Arbetet med uppföljningen följer ramarna för marknadsundersökning och är baserade på fyra fallstudier, det vill säga de fyra medverkande skolköken. I min diskussion kommer jag att diskutera konceptets svagheter och möjligheter samt förslag på vidare utveckling.

2 PROJEKT NÄRODLAT OCH KVALITET

Projekt Närodlat och Kvalitet på yrkesakademin i Vasa (YA!) är som tidigare nämnts, den arbetsplats som jag utförde min yrkespraktik vid. Jag fungerade som projektassistent (praktikant) och fick ta del av alla typer av arbete som en projektarbetare gör, såsom planering, produktutveckling, internetredigering och annan informeringsverksamhet, PR och representationsarbete. Jag fick även delta på ett seminarium i Jakobstad som behandlade teman nära besläktade med projektet närodlat.

2.1 Projektets målsättning och målgrupp

Målet med projektet är att öka inhemska livsmedels konkurrenskraft på marknaden genom att utveckla kostnadseffektiva logistiska alternativ och information om ren och etisk jordbruksproduktion. Verksamheten utgår från vad som gjordes inom projektet Regionproducerad mat i Österbottniska storkök under 2004-2007 (Närodlat och Kvalitets projektinformation på internet).

Närodlat och kvalitet anser att regionens storkök inte utnyttjar närproducerade livsmedel i tillräckligt hög utsträckning. I och med projektet försöker yrkesakademin väcka ett större intresse för råvaror producerade i Österbotten och öka utbudet av regionala råvaror och livsmedel. Närodlat och kvalitet hävdar att användningen av närodlade livsmedel har en positiv effekt på både ekonomin och sysselsättningen i regionen. Projektet arbetar bland annat för att sprida information och främja användningen och konsumtionen av regionproducerade, hälsosamma livsmedel, till exempel grönsaker och potatis. (Närodlat och Kvalitets projektinformation på internet).

Projektets målgrupp är offentliga sektorns matbetspisning, t.ex. storkökspersonal och inköpare. Till målgruppen hör även jordbrukare och växthusodlare samt förädlare och förpackare inom livsmedelsindustrin. Projektet försöker också nå ut till

enskilda konsumenter i regionen. (Närodlat och Kvalitets projektinformation på internet).

2.2 Verksamhet

Genom projektet arbetar yrkesakademien för att förbättra bl.a. skolmaten och inspirera till större användning av närodlade råvaror i de kommunala storköken i Österbotten. (Närodlat och Kvalitets projektinformation på internet).

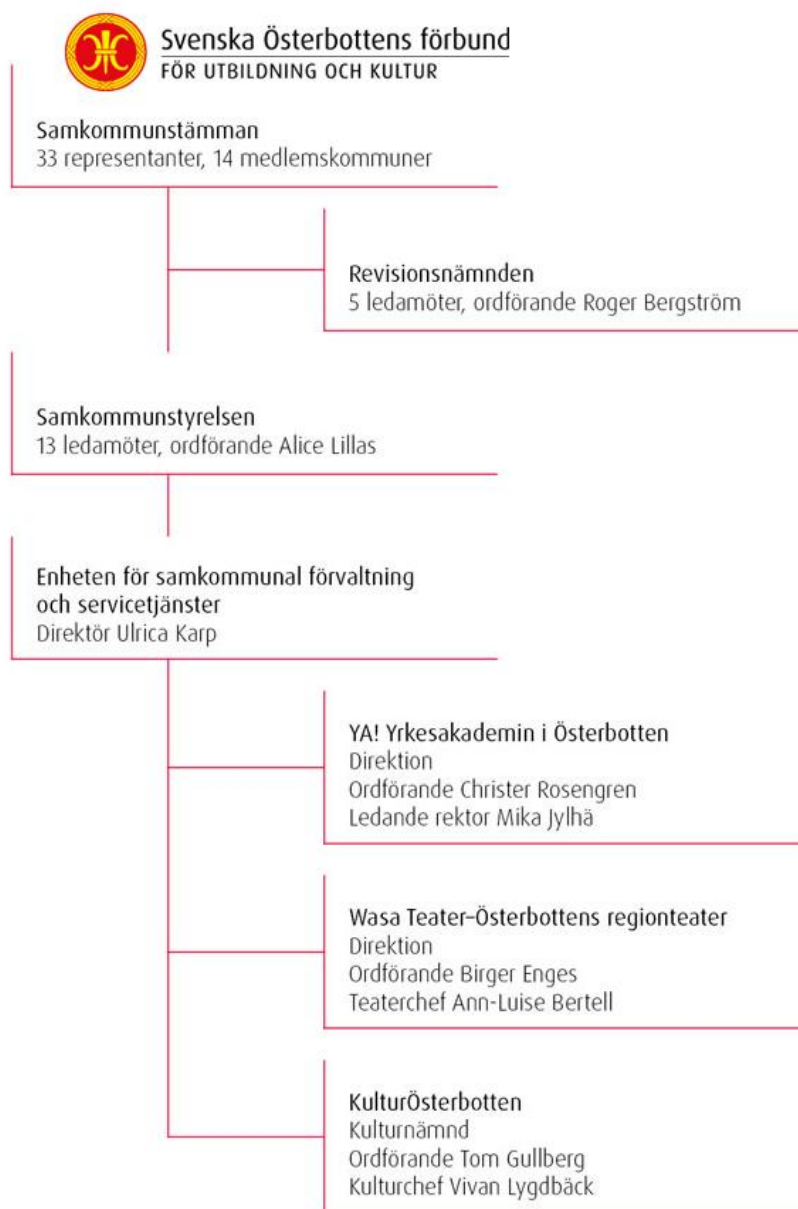
Projektet genomförs under tiden 1.4.2008 - 30.3.2012. Under denna period kommer nätverket mellan storkök, restauranger, producenter och företag att upprätthållas och utvidgas genom lokala informations- och diskussionstillfällen. För att bygga upp en fungerande distributionskedja mellan producenter och storkök har man bland annat studerat en nätbaserad koordinering av tjänsterna som används på Gotland, den så kallade "Bondens egen på nätet" -modellen. Informationen om projektet har nått allmänheten och privathushållen främst genom mässor och tävlingar. Under projekttiden planerar man ordna ca 45 olika evenemang, såsom informationstillfällen, skördeveckor samt inspirations- och temadagar. (Närodlat och Kvalitets projektinformation på internet).

Yrkesakademien i Österbotten (YA!) har sedan år 2000 via olika projekt utfört utvecklingsåtgärder i de offentliga matbetspisningarna i Österbotten gällande råvaror såsom grönsaker, rotsaker och potatis. Avdelningschef och lektor Kristina Linde har tillsammans med köksmästare Måren Berg bland annat utvecklat recept och matsedlar för storkök och hållit inspirationstillfällen för storkökspersonal. (Närodlat och Kvalitets projektinformation på internet).

2.3 Projektägare, finansiering och samarbetspartners

Projektägare för Närodlat och Kvalitet är Svenska Österbottens förbund för utbildning och kultur (SÖFUK), vilket är en samkommun som bildas av 15 svenska och tvåspråkiga kommuner i Österbotten, från Karleby i norr till Kristinestad i söder. SÖFUK är upprätthållare av Yrkesakademien i Österbotten (YA!), Wasa Tea-

ter (Österbottens regionteater) och Kultur Österbotten (figur 1). (*Närodlat och Kvalitets projektinformation på internet*).



Figur 1. Samkommunen SÖFUK's organisation (*editerad figur av material från sofuk.fi*)

Samkommunen är delägare i Åbo Yrkehögskolan vid Åbo Akademi som upprätthåller Yrkehögskolan Novia.

Projektet Närodlat och Kvalitet finansieras av Österbottens ELY-central med medel från Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling (EJFLU). Projektet stöds även av österbottniska grönsaks- och potatispackerier samt enskilda producenter. Projektet samarbetar med Österbottens svenska producentförbund r.f. (ÖSP) samt Folkhälsan.

3 DEFINITIONER

I detta kapitel definierar jag väsentliga begrepp för mitt lärdomsprov.

3.1 Skördegrönsaker

Med skördegrönsaker i detta sammanhang avses de grönsaker som är i säsong under skördetiderna som infaller under hösten. Under denna tid är det högsäsong för lokalproducerade grönsaker.

Följande grönsaker och rotsaker är i säsong:

- Blomkål, brysselkål, fänkål, rödkål, vitkål
- Kålrabbi, kålrot, jordärtskocka, morot, palsternacka, pepparrot, persiljerot
- Broccoli, bönor, nypon
- Potatis, rotselleri, rättika, rödbeta, pumpa
- Gurka, squash, svartrot
- Plommon, päron, äpplen (Yle.fi. säsongsguide)

3.2 Eko-livsmedel

Med ”eko-livsmedel”, *eller ekologiska livsmedel*, avses de produkter som framförädlats ur ekologiska jordbruksprodukter och marknadsförs med ekologiska förtecken. Förädlingen av eko-livsmedel begränsar bl.a. tillåtna tillsatser och processhjälpmedel till de mest oumbärliga. Exempelvis syntetiska färgämnen och sötningsmedel är helt förbjudna. Förädlingen av eko-livsmedel har som princip att åstadkomma produkter genom framställningsmetoder som är ofarliga för miljön och för människornas, växternas och djurens hälsa och välfärd. (Evira)

3.3 Tillsatsämnen

Tillsatser används vid matlagning inom livsmedelsindustrin, i storkök och också i hemmen. Tillsatser används i livsmedel för ett visst ändamål och de utgör en del av produktens recept.

Inom industrin används tillsatser i livsmedel av främst fem orsaker. Med tillsatser vill man till exempel öka livsmedlets säkerhet genom att förhindra mikrotillväxt, förbättra livsmedlets konsistens eller smak (söttningsmedel eller smakförstärkare), göra livsmedlet mer lockande till utseendet eller återge livsmedlet dess kännetecknande färg med hjälp av livsmedelsfärger. Tillsatsämnen används också för att säkerställa att livsmedlet behåller sin smak, konsistens och näringsmässiga kvalitet under hela saluhållningstiden.

Vissa tillsatser kan orsaka överkänslighetssymptom hos vissa människor. Överkänslighet mot tillsatser är ändå mycket individuellt och också sällsynt jämfört med de vanligaste födoämnesallergierna, såsom fisk-, nöt-, mjölk- eller spannmålsallergi. Svaveldioxid och sulfiter (E 220-E 228) som används som konserveringsmedel är vanskliga ämnen för astmatiker, eftersom de kan försvåra kronisk astma. Karmin (koschenill, karminsyra, E 120) som används som färgämne kan orsaka snabba allergireaktioner, och rentav en anafylaktisk chock hos personer som är känsliga för ämnet. Lecitin (E 322) som används som emulgeringsmedel kan orsaka allergireaktioner hos ägg- och sojaallergiker. Lysozym som används som konserveringsmedel kan orsaka allergireaktioner hos äggallergiker.

Livsmedelstillsatsernas säkerhet och behovet att använda tillsatser bedöms innan de godkänns för användning och användningen av tillsatser regleras av lagstiftning. Tillsatserna som använts vid framställning av ett livsmedel anges i förteckningen över beståndsdelar på förpackningen med sitt eget namn eller E-nummer. (Evira, produktsäkerhetsenhetens handbok om tillsatser 2009).

3.3.1 Näringsmässiga berikare

Vissa livsmedel berikas med vitaminer, mineralämnen eller andra ämnen i avsikt att förbättra livsmedlets näringsvärde (jod i salt, vitaminer i margarin) eller ersätta näringsämnessvinn under framställningen (vitamin C i juicer). Dessa tillsatta ämnens effekt inriktar sig inte på livsmedlen utan på personerna som intar dem. Det tillsatta näringsämnet anges i förteckningen över beståndsdelar på förpackningen och ämnets mängd i näringsvärdespåskrifterna. (Evira, produktsäkerhetsenhetens handbok om tillsatser 2009).

3.3.2 Processhjälpmedel

Processhjälpmedel används likaså avsiktligt vid framställning av livsmedel i avsikt att åstadkomma önskad inverkan i livsmedlet. Processhjälpmedlen har inte längre någon inverkan i det slutliga livsmedlet, i vilket det återstår endast blygsamma mängder processhjälpmedel eller inga processhjälpmedel alls (exempel etylengasen som får bananer att mogna snabbare). Processhjälpmedlen anges inte i påskrifterna på förpackningarna. (Evira, produktsäkerhetsenhetens handbok om tillsatser 2009).

3.3.3 Främmande ämnen

Främmande ämnen hamnar av misstag i livsmedlet till exempel i form av föroreningar i miljön (bly, dioxin, PCB) eller som en följd av förskämning (mögelgifter). Sådana kan också bildas under processen (PAH) eller överföras från förpackningen (tenn). Rester av djurläkemedel och bekämpningsmedel är också främmande ämnen. De främmande ämnena kan göra livsmedlet hälsovådligt för människan eller otjänligt som livsmedel. För främmande ämnen i livsmedel har därför fastställts gränsvärden och myndigheterna utövar tillsyn över att dessa gränsvärden följs. Som främmande ämnen betraktas också giftiga ämnen som naturligt förekommer i vissa växter. Man försöker begränsa intaget av dessa ämnen med hjälp av till exempel odlingstekniken och rätt lagring (solanin i potatis) eller behandlingsanvisningar (gyromitrin i stenmurklor).

3.3.4 Förordning om tillsatsämnen för livsmedel i Finland

Då finsk lag definierar tillsatsämnen avser man detta som ett ämne som tillsatts i livsmedel och som har en teknologisk funktion. Ett tillsatsämne skall till sin renhet samt till sina kvalitativa och övriga egenskaper vara lämpligt att användas som tillsatsämne. I Finland får endast sådana tillsatsämnen säljas och användas som fyller de krav som stadgas i eller med stöd av denna förordning.

Handels- och industriministeriet kan godkänna att ett tillsatsämne används vid tillverkningen av livsmedel på följande villkor:

- 1) det finns ett motiverat teknologiskt behov att använda tillsatsämnet som inte kan tillgodoses med någon annan funktionsduglig och lönsam metod,
- 2) användningen av tillsatsämnet enligt bestämmelserna medför ingen fara eller olägenhet för hälsan,
- 3) konsumenten vilseleds inte genom användningen av tillsatsämnet, samt
- 4) konsumenten har fördel av att tillsatsämnet används.

På förpackningen eller kärlet för ett tillsatsämne som säljs till konsument skall utöver de påskrifter som krävs meddelas minsta hållbarhetstid eller sista förbrukningsdatum på det sätt som stadgas i förordningen om påskrifter på livsmedelsförpackningar. Säljs tillsatsämnet som blandning till konsument behöver tillsatsämnemängderna inte meddelas på förpackningen. Innehåller blandningen koksalt skall dess mängd i viktprocent dock alltid meddelas.

3.4 Äkta mat och äkta vara

Begreppen ”äkta mat”, ”äkta vara”, ”mat-fusk” och ”mat istället för tillsatser” är ett begrepp som tillkommit på senare tid. Begreppen härstammar från Sverige där livsmedelsdebatten är långt mer passionerad och framskriden än i Finland. Debatten kring detta ämne startade 2003 genom matskribenten Mats-Eric Nilssons krönikor om ”matfusket” i Svenska Dagbladet. Som författare har han profilerat sig

på debatt- och reportageböcker om livsmedel och matkvalitet. I boken *Den hemlige kocken* (2007) kritiserar han livsmedelsindustrin för otydlig märkning av livsmedel. Den boken har senare följts upp med flera böcker på samma tema. (*Wikipedia.se*)

”Äkta vara” är en svensk märkning som garanterar ”mat istället för tillsatser”. De produkter som är märkta med ”äkta vara” – märkningen (figur 2) innehåller inga tillsatser med följande undantag: bakpulver (E500, E501, E503) och fruktpektin (E440) om livsmedelstypen traditionellt innehåller dessa tillsatser. Produkterna får inte smaksättas med hjälp av aromämnen, extrakt får dock användas. Industriella ingredienser som traditionellt inte ingår i livsmedlet såsom modifierad stärkelse, jästextrakt och bambufibrer får inte heller ingå i en äkta vara-produkt. Vitaminer och andra tillsatta näringsämnen godtas heller inte. (*aktavara.org*)



Figur 2. Den svenska ”Äkta vara”-märkningen (*aktavara.org*)

Bakgrunden till märkningen kan man läsa om på *aktavara.org*: ”Vi har tröttnat på tillsatser och ledsnat på tillverkarnas och butikernas budskap om att maten är traditionell, hemlagad och äkta, när den i själva verket ofta är en industriprodukt som aldrig har rörts av en mänsklig hand.”

Svenska livsmedelsverket anser att ”äkta vara” märkningen kan vara vilseledande bland annat eftersom varor märks som ”mat utan tillsatser” trots att de i vissa fall innehåller bakpulver och pektin, som är tillsatsämnen (svenska livsmedelsverkets nyhetsarkiv på internet 2009).

I Finland finns ännu ingen motsvarande märkning på livsmedel. Dock har allt fler tillverkare blivit medvetna om debatten kring tillsatser och har börjat utesluta smakförstärkare såsom natriumglutamat. Detta finns då inte i form av någon märkning utan en egen tryckt text av tillverkarna, exempel på Snellmans påläggsprodukter står det: innehåller inte glutamat. År 2010 avlägsnade nämligen Snellman som första företag inom livsmedelsbranschen i Finland smakförstärkaren natriumglutamat ur sina köttprodukter eftersom dess långsiktiga inverkning på hälsan kan vara negativ.

På en påläggsprodukt från nämnda tillverkare (kalkonrulle) kan man läsa att produkten ändå innehåller tillsatser i form av stabiliseringsmedel (E450, E451) och konserveringsmedel (E250). Konserveringsmedlet som Snellman använder i den här produkten är s.k. natriumnitrit, NaNO_2 . Det är ett salt som är vanligt som livsmedelstillsats i kött och fisk. Natriumnitrit tillsätts i små mängder via saltlaken för en produkt. Syftet med att tillsätta natriumnitrit i livsmedel är att bevara färg samt förhindra tillväxt av bakterier - då främst *Clostridium botulinum* vilken bildar botulinum toxin och kan orsaka den allvarliga sjukdomen botulism. Natriumnitrit är ifrågasatt som livsmedeltillsats och misstänks kunna ha en negativ påverkan på hälsan (*wikipedia*). Enligt akta vara.se är natriumnitrit ett omdiskuterat ämne som visat ha cancerteffekt i vissa djurförsök. Stabiliseringsmedlen E450 och E451 är s.k. natrium-, kalium- och kalciumdifosfater. De är ett stabiliserings-, konsistens- och vattenbindande medel som framställs syntetiskt ur fosforsyra. Dessa har inga kända biverkningar ([Äkta vara.se](http://akta vara.se)).

4 NÄRODLAT

Som konsument kan man i en allt större utsträckning välja varifrån de råvaror man använder kommer. Inom den offentliga upphandlingen är det dock mera problematiskt. Den här sektorn kräver ganska mycket arbete ännu då kriterierna för offentlig upphandling är ganska krångliga.

4.1 Definitioner

Närodlat definieras av finska landsbygdspolitiska samarbetsgruppens arbetsgrupp för närmat (2000) som en livsmedelsproduktion och konsumtion, som använder sitt eget områdes råvaror och produktionsmöjligheter och därigenom bidrar till den regionala ekonomin och sysselsättningen. Enligt arbetsgruppen bör dock inte närodlat begränsas till enbart den egna kommunen eller länet, dock bör de grundläggande principerna för närodlade livsmedel: friskhet, säkerhet, flexibilitet och kvalitet alltid eftersträvas.

Inom produktionen av närmat tillämpas hållbara förfaringssätt inom hela produktionen: råmaterial, transporten och handeln. Branscher som arbetar med närmat kan också bättre dra nytta av årstidernas säsonger än andra branscher. Typiska lokala produkter är till exempel grönsaker, rotfrukter, frukt, bär, svamp, bröd, spannmålsprodukter, fisk och kött. Närmat köps företrädesvis i matbutiken, på torget eller direkt från producenten. (Lähirovan käyttö julkisen sektorin ammattikeittiöissä 2009, 9).

4.1.1 Närområdet; en tolkningsfråga

Begreppen närproducerat, lokalproducerat och närmat syftar på en matproduktion och konsumtion, som använder det egna närområdets råvaror och produktionsfaktorer (*Marthaförbundet*). Vad som avses med det ”egna området” är dock en tolkningsfråga.

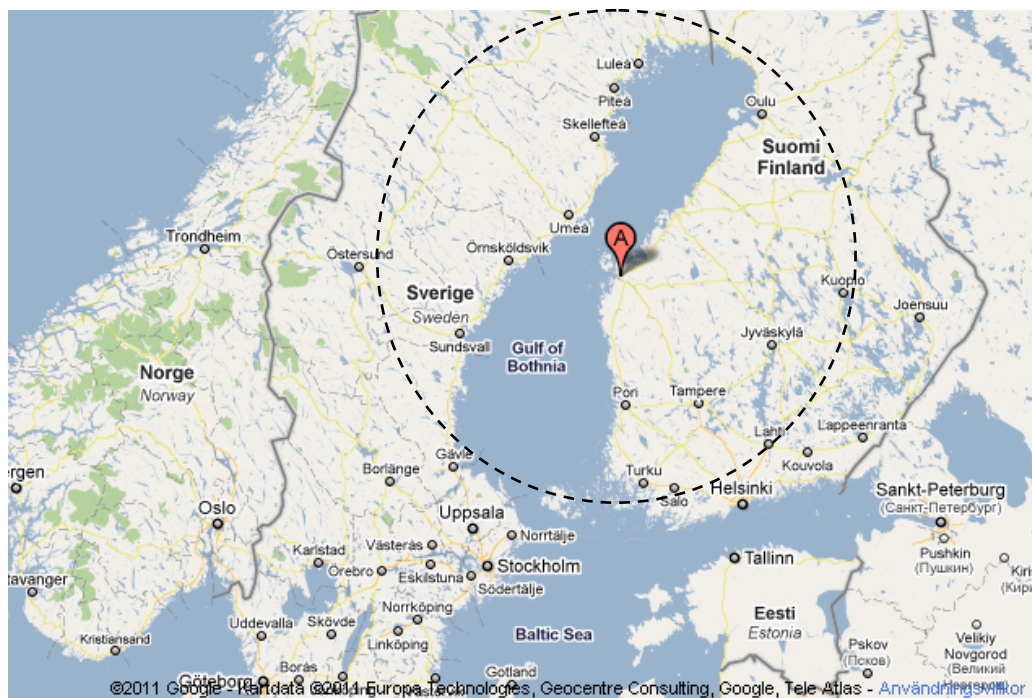
Marthaförbundet hävdar;

”Oftast menar man med närproducerad mat att den kommer från den egna kommunen eller trakten, men jämför man med kött från Sydamerika eller frukter från Nya Zeeland är allt som produceras i hemlandet närproducerat.”

Agronom Mikael Järn tillfrågas vad närmat är på SFP:s miljödelegations blogg. Han beskriver att begreppet närmat är svårdefinierat eftersom alla har en egen uppfattning om det. Om någon t.ex. bor i huvudstadsregionen så kan närmat mycket väl betyda den mat som kommer från resten av Nyland. Järn brukar dock gå enligt devisen att råvaror producerade i Finland kan klassas som närmat och definierar vidare (SFP:s Miljödelegation juni 2010):

”Närmat utnyttjar det egna områdets råvaror. Närmat är inte livsmedel utan just råvaror. Närmat är helt enkelt motsatsen till fjärrmat dvs. det som skeppas hit från andra sidan jordklotet. Värsta exemplet på fjärrmat är kanske den fisk som fångas i Norge, fryses ner, flygs till typ Kina, fileas, och sedan flygs tillbaka hit.”

På svenskt håll, enligt webbplatsen ”livsmedelsSverige”, definieras närproducerade livsmedel som mat som produceras och konsumeras inom ett visst område där avsändaren tydligt framgår. Av den definitionen följer att det är upp till var och en att avgöra vad som är lokalt. De svenska grönsaksförsäljarna ”bondens egen marknad” sätter gränsen för närproducerat till en radie av 250 km från marknaden. Detta medför problematik eftersom ett sådant radieavstånd innebär t.ex. för Vasa att gränserna för närproducerat sträcker sig över utländska marker, och är således inte inhemska längre (se figur 3).



Figur 3. Exempelkarta för närodlad (Bilderna är ett montage baserat på google maps)

Kartan i figur 3 visar Vasa som "A" och den streckade cirkeln visar det område som är inom en radie på 250 km från Vasa. Det vill säga att om detta är riktlinjen för närodlade livsmedel, borde utländska grönsaker, odlade i norra Sverige räknas som närodlade om de köps in till Vasa. Produkter från Umeå, Sverige torde vara lika närodlade som produkter från Närpes, Finland enligt den här skalan då de båda städer har ett avstånd från Vasa på ca 80 km, Närpes syns inte på bilden.

Projektet "Närproducerad mat i Åbo" räknar Egentliga Finland som närområde till Åbo gällande råvaror som grönsaker, ägg, kött och spannmålsprodukter. För vilt, fisk och mjölkprodukter räknas hela Finland som närområde. Produkternas leveranstid- och distans ska vara korta. De färska produkter som serveras i Åbo skall vara dagsfärska för att få kallas närmad. Det innebär att brödet skall vara levererat max 6 timmar efter gräddning, potatis skall vara levererad inom 24 timmar efter skalning. Produkterna ska vara hållbara för miljön (förpackningar, transporter, leveranser). Enskilt förpackade produkter skall undvikas, återvinningsförpack-

ningar och material föredras. Projektet i Åbo anser inte enbart att närmat skall vara närproducerad, den skall också vara fri från tillsatserna.

4.1.2 Närmat och ekologisk mat

Ofta förväxlas begreppen lokalproducerat och ekologiskt med varandra (hänvisar i fortsättningen till ”närmat” och ”eko”). I Finland är närmat inte densamma som eko, trots att dessa begrepp ofta används tillsammans. Närmat har till skillnad från eko-mat ingen entydig definition som fastställs i någon lag. Det finns krav och regleringar för eko-produktion, till exempel regleringen av konstgödsel och bekämpningsmedel. Eko-produktion är definierad och den har också sina egna detaljerade system för produktionen till skillnad från närmaten som är ganska löst definierad. Det som är gemensamt för närmat och eko-mat är att de båda strävar efter hållbar utveckling. (Lähiuoan käyttö julkisen sektorin ammattikeittiöissä 2010, 9).

Med tanke på den lösa definitionen på vad som egentligen räknas som närmat är det slutligen konsumenten själv som avgör vad som är lokalproducerat. En person kan anse att närmat kommer från den egna kommunen, byn eller till och med den egna gården i form av självproducerade råmaterial. En annan person kan likställa närodlad med inhemskt, allt som är odlad inom landets gränser med andra ord. Detta innebär inte enbart en förvirring bland konsumenter, även producenter och företagare inom bespisningen har egna uppfattningar om lokalproducerat (Lähiuoan käyttö julkisen sektorin ammattikeittiöissä 2010, 9).

4.1.3 Mathantverk

Svenska resurscentrumet för mathantverk ”Eldrimner” definierar närodlade produkter som ett småskaligt mathantverk, det vill säga unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram. Det är fråga om en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Detta sägs ge hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser som går att spåra till sitt ursprung. Kännetecknet för småskaligt mathantverk är att man arbetar med

naturliga processer där människan och handen är närvarande genom hela produktionskedjan. Småskaligt mathantverk lyfter fram och utvecklar traditionella produkter för konsumenten av i dag (Smaklust 2009).

4.1.4 Identitet-mat

När det kommer till närmat talar man också om ”identitet-mat” som en motpol till den traditionella maten. Köksmästare Markus Maulavirta har definierat identitet-mat så här:

"(...) närmaten kommer från närområdet, men den innehåller också en hel del andra värderingar och känslor. Det är inte bara det faktum att man kan köpa produkten på nära håll. Det innebär också att man har en nära relation med producenten, distributören och processorerna. (...) Maten har ansikte, den är etiskt producerad, med hänsyn till miljön och djuren. Finska producenter gör ett värdefullt arbete för att öka livsmedelsproduktionen i hela värdekedjan, men värdekedjan förloras så fort som råmaterial eller djur flyttas till en större raffinerad produktion. Maten förlorar sin identitet."

Närmat och lokalproducerad mat betyder i detta fall den egna kommunen, den egna regionens eller den egna landsbygdens livsmedel. (Lähiroan käyttö julkisen sektorin ammattikeittiöissä 2010, 10).

4.2 Utmaningar nu och i framtiden

De största utmaningarna med lokal matproduktion som diskuteras är i allmänhet frågan om volym och bristen på specialisering inom bl.a. transporter och lagring, men även leveransen av produkterna och dess lämplighet för industriella kök diskuteras. En stor utmaning är givetvis lönsamheten, huruvida det är ekonomiskt möjligt för företag att införskaffa lokalproducerad mat.

4.2.1 Lönsamhet

Den ökade användningen av närmat i offentliga storkök innebär extra kostnader. Kuopios "Ateria", ett stort måltidsserviceföretag i Kuopio-området, klargjorde på initiativ av fullmäktige våren 2010, hurdana kostnader en grönsaks- och närmatdag i veckan innebär. Enligt beräkningarna medför tillägget av närodlat och grönsaker på tallriken 80 000 euro årligen i extrakostnader i form av råvaror och sammanslagning av resurser. Detta för att storköken skall kunna svara på de ökade köksvolymerna och kraven på kvalitetsegenskaper och produktutbud. Dessutom resulterar inköphandelns decentralisering i ökade indirekta kostnader för leverantörerna, t.ex. ökade personalkostnader för att behandla fakturor, mottagning av produkter och ökad kvalitetskontroll.

Extrakostnaderna för vegetarisk mat skulle bli 8 cent per dag per skol- och dagiselev. Närmatens kostnader skulle öka med 7 cent per barn, i denna summa lyckades man inte räkna med effekterna av att använda lokal fisk i bespisningen. Det dagliga råvarubehovet för Kuopio är så stort, att i synnerhet de minsta, närmatproducenterna inte skulle kunna svara på det behovet. Exempelvis uppgår den dagliga konsumtionen av potatis som tillhör med omkring 900-1 000 kilo per dag, rivna morötter som komplement till lunchen uppgår till nästan 700 kilo per dag och insjöfisk i sin tur, ca 1 500 kg per dag.

Åbo stads bespisningsservice "Katerinki" genomförde under våren 2010 i samarbete med Åbo universitets utbildning och utvecklingscentral Brahea och Lounafood – "Äkta smak" - tillsammans med Egentliga Finlands projekt en månatlig mätning av ett närmat-experiment i Hirvensalo i Åbo. Syftet var att variera skolmaten och samtidigt beräkna den lokala matens verkliga effekter. Under denna tid infördes grönsaker, rotsaker, bröd och fisk på menyn som köpts in från lokala producenter. Den ekonomiska uppföljningen av experimentet påvisade att lokal matens portionskostnader i genomsnitt var 17 % högre än motsvarande "traditionella" portion. Detta eftersom man bytt från frysta grönsaker till färska, därmed är

resultaten är inte direkt jämförbara. (Lähiruoan käyttö julkisen sektorin ammattikeittiöissä 2010, 11).

4.2.2 Logistik

Logistiken leder till en hel del utmaningar av olika slag. Optimeringen av transporten samt ett ökat nätverkande bland de mindre livsmedelsföretagen är nödvändigt för att småföretagen skall klara de växande transportkostnaderna och till exempel de nya datasystem som kommer att krävas av detta.

Mat transporteras mer och längre sträckor än någonsin tidigare. I vissa fall kan detta till och med underlätta för lokalproducerade produkter att nå marknaden. Mat på tur-och returresa är inte logistik, sådan transport kan inte anses som hållbar utveckling. Nuförtiden skaffar många storkök råvaror från stora partihandlare och helst allt från samma ställe. Om lokalproducerat inte ingår i partihandlarnas sortiment, kan inte heller köken veta om dem. Utmaningen är att anpassa produktionen till en nivå som även är attraktiv för de stora partihandlarna.

För att transportkostnaderna ska vara vettiga och för att garantera en tillräckligt stor produktionsmängd behövs ett nätverk av småföretagare och även nationella beslut för att kunna lösa de logistiska utmaningarna. Även om närmatskretsen, landsbygdsmarkerna och tillgången på närmat i detaljhandeln har ökat, är inte tillgången på lokalproducerat garanterad i alla områden. Ett annat problem som uppstår är också hur konsumenterna ska känna igen närodlade produkter i butikshyllorna (Lähiruoan käyttö julkisen sektorin ammattikeittiöissä 2010.s10).

4.3 Hållbar utveckling

I de flesta källor anses användningen av lokalproducerade råvaror som en nödvändighet för den hållbara utvecklingen inom livsmedelsproduktionen. Att använda sig av närodlade råvaror har en positiv effekt på både ekonomin och sysselsättningen i regionen.

Med en bred kännedom om lokal mat tar vi ansvar för kommande generationer. Det ökar såväl den lokala matkulturen och matlagingskännedomen som det bidrar till att behålla det lokala kulturlandskapet. Närmat ger arbetstillfällen och avkastning, därigenom stöder man den regionala ekonomin, vitaliteten och hjälper regionen att utvecklas. Den lokala produktens "ansikte" uppfattas som en viktig del av produkten. Lokal mat är miljövänlig och stöder en hållbar utveckling av logistiken, d.v.s. transportsystemet fungerar. (Lähiroan käyttö julkisen sektorin ammattikeittiöissä 2010, 10).

4.3.1 Ansvarsfullt ätande och matval

Programmet för främjande av finländsk matkultur (Sre) tog via sin TNS gallup "Ansvarsfullt ätande och matval" 2010 reda på hur människor förstår ansvarsfullhet i praktiken och hur den kunde bli en del av de vanliga konsumenternas vardagliga matval. Över hälften av finska konsumenter uppskattar mat, som beaktar hållbar utveckling och ansvarsfullhet, men det upplevs som något svårt. Ungefär en tredjedel har egentligen inte funderat på saken.

"Undersökningen visade att vi inte kan börja främja bra matval med temat ansvarsfullhet. Termen upplevs för dyster och förpliktande och termen är inte förståelig för någon konsumentgrupp. Det förmedlar inte heller glädje eller njutning som maten ger", konstaterar generalsekreteraren för Programmet för främjande av finländsk matkultur Marja Innanen.

Hon anser ändå att det är viktigt att matbranschens aktörer tillsammans redan nu berättar för konsumenterna om hållbara val även om enhetlig märkningspraxis inte finns. De borde också samarbeta långsiktigt för att etablera enhetliga miljömärken på produktförpackningar.

Enligt konsumentundersökningen vill personer i varje konsumentgrupp njuta av mat och äta tillsammans. Ansvarsfullhet splittrade däremot olika grupper. Cirka 17 % av konsumenterna i Finland är idealistiska dvs. föregångare. De gör nästan alltid ansvarsfulla och hållbara matval. De kunde beskriva sina ansvarsfulla mat-

val detaljerat och motiverat. Jämfört med andra grupper hade personer i föregångargruppen mest olika vanor och uppfattningar om en ansvarsfull måltid. Föregångargruppen växer hela tiden enligt flera undersökningar.

Den största gruppen ”etablerade” konsumenter (42 %) väljer redan nu delvis ansvarsfullt och de funderar på ansvarsfullhet när de jämför produkter i butiken eller väljer matlagningssätt. ”Bekväma konsumenterna (32 %) tänker egentligen inte på matens ansvarsfullhet, men skulle antagligen bli intresserade och ändra sina vanor, om ärendet presenterades till dem på rätt sätt och utbudet stödde ansvarsfulla val” sammanfattar forskare i TNS Gallup Elina Rautavaara.

Enligt undersökningen kopplas ansvarsfullhet till inhemskt ursprung, vegetarisk mat och sundhet. Det är också viktigt att veta matens ursprung och att utnyttja säsonger och perioder. Också närmat, ekomat och självlagad mat hör under temat ansvarsfullhet. Konsumenterna är ännu väldigt osäkra hur de kan göra ansvarsfulla fisk- och köttval. Konsumenterna förstår att det är oekologiskt att kasta bort mat och drabbas av dåligt samvete när de gör det.

Orden ansvarsfullhet och hållbar utveckling hör åtminstone inte ännu till de vanliga konsumenternas vardagsordförråd för mat. Konsumenter behöver enkel jämförelseinformation, som hjälper stressade upphandlare att göra glädjande men miljöansvariga val i butiken. Konsumenterna understryker att utöver information behövs det också mera ansvarsfulla men smakliga produkter i butiker. (Programmet för främjande av finländsk matkultur, Sre)

5 SKOLMATEN I FINLAND

Skolbispisningen i vårt land är unik, eftersom eleverna får en avgiftsfri skolmåltid varje arbetsdag, såväl inom den grundläggande utbildningen som inom utbildningen på andra stadiet. Detta skolbispisningssystem finns enbart i Finland och Sverige. Andra länder kan tycka att vår avgiftsfria skolmat är en verklig lyx medan vi finländare tar detta betydande samhällsstöd som en självklarhet utan att dess värde noteras. (Lintukangas, Manner, Mikkola-Montonen, Mäkinen & Partanen.2000).

Skolbispisningen har långtgående traditioner i Finland. Ända sedan 1950-talet har man bjudit något ätbart åt sina skolelever. Redan då ansågs skolbispisningen vara viktig för det växande barnets hälsa. Fortfarande anses att en välplanerad och smaklig skolmåltid stöder skolelevernas välmående och stärker deras hälsofrämjande matvanor i framtiden.

”En undersökning om de ungas hälsovanor (Nuorten terveystapatutkimus), som utfördes vid Tammerfors universitet 1997, visar att de förändringar som har skett i matvanorna under de 20 åren till största delen har varit gynnsamma för hälsan.” (Lintukangas, Manner, Mikkola-Montonen, Mäkinen & Partanen.2000).

Den goda trenden fortsätter ändå inte bara av farten. Ansvariga för skolbispisningen behöver fortfarande arbeta för att samtliga unga i skolåldern ska ha möjlighet att upprätthålla goda kostvanor. I dagens läge innehåller skolmaten för mycket halvfabrikat och alldeles för lite lokalproducerade råvaror. Eko-frågan börjar också diskuteras i Finland även om vi ligger långt efter vårt grannland Sverige i ekologiska lösningar för skolbispisningar.

I statsrådets redogörelse om livsmedelspolitik (2010) beskrivs Finlands livsmedelsstrategi för 2030. Bland de åtgärdsområden som ska förbättra livsmedelssektorn togs även skolmaten och massbispisningen med. Enligt statsrådet är massbispisningen i Finland ovanligt populär jämfört med många andra europeiska länder.

”Den offentliga matservicesektorn och andra professionella kök styr det finländska närings- och konsumtionsbeteendet. Därför måste smaklig mat av god kvalitet kunna garanteras inom offentliga organisationer, till exempel i skolor och inrättningar. Det är allt skäl att förbättra olika befolkningsgruppers tillgång på högkvalitativ massbespisning och matservice. Genom att man erbjuder smaklig, färsk och ansvarsfullt producerad mat håller den finländska maten kvar sin popularitet. Man måste även säkra att näringskriterierna uppfylls inom den offentliga målservicen. En särskild fokus ska läggas på mängden salt, fett och fiber samt typen av fett. Vidare ska man till exempel satsa på utbudet av och kvaliteten på grönsaker, bär och frukt” (Statsrådets redogörelse om livsmedelspolitik 2010).

Statsrådet anser att de professionella köken har en betydande uppgift när det gäller att främja hållbara livsmedelsval. Med hjälp av menyplanering och livsmedelsval kan man stödja det regionala och miljömässiga välbefinnandet samt landsbygdens livskraft. Vid konkurrensutsättningen av den offentliga massbespisningens råvaror och tjänster kan vikt läggas vid en ekonomisk helhetssyn, produkternas kvalitet, säkerhet och inverkan på miljön. De största hindren mot att främja ansvarsfulla livsmedelsval, ekologisk och närproducerad mat samt att säkra näringskvaliteten är bristen på strategiskt beslutsfattande, anskaffningsinformation och -kompetens och utbildning, samt outvecklade och enbart prisbetonade anskaffningsprocesser. (Statsrådets redogörelse om livsmedelspolitik 2010).

Regeringen anser att det är viktigt att

- förbättra massbespisningsservicens kvalitet, attraktivitet och tillgänglighet
- säkra tillräckliga resurser för den offentliga sektorns matservice och särskilt skolmaten, samt öka rådgivningen i anslutning till anskaffningskompetensen
- förbättra de professionella kökens kompetens genom att främja användningen av ekologisk och närproducerad mat och hälsosammare val
- främja miljöansvariga tillvägagångssätt inom den offentliga matservicen

(Statsrådets redogörelse om livsmedelspolitik 2010)

5.1 Lagstiftningar

Skolbepisningen är en viktig del av skolhelheten. Det är kommunerna och skolorna som beslutar om dess ordnande och budget. Således är det viktigt att beslutsfattarna både inom kommun och skola är införstådda med lagens innehåll och anda. (Lintukangas, Manner, Mikkola-Montonen, Mäkinen & Partanen 2000)

Lagstiftningen om grundläggande utbildning garanterar en avgiftsfri måltid dagligen med början från den grundläggande utbildningen ända tills andra stadiet är slutfört. I lagstiftningen bestäms också om måltidens kvalitet. Ordandet av ändamålsenlig skolbepisning bör granskas såväl ur kommunens och skolans som elevernas synvinkel. Det är viktigt för kommunen att verksamheten är resultatrik och ekonomisk. En ändamålsenligt ordnad skolmåltid ger skolan möjlighet till dagligt undervisnings- och fostringsarbete och för eleverna innebär den angenäma upplevelser och rekreation. (Linntukangas, Manner, Mikkola-Montonen, Mäkinen & Partanen 2000)

Skolmåltiden skall vara övervakad enligt lagen om grundläggande utbildning. Det här förpliktar hela skolpersonalen, d.v.s. rektor, lärare och kökspersonal att sörja för smidiga måltider, en angenäm atmosfär och främjande av goda vanor.

Författningarna om skolbepisningen i lagen om grundläggande utbildning och gymnasielagen är följande, direkt citerat:

Den som deltar i undervisningen skall varje arbetsdag avgiftsfritt få en fullvärdig måltid som är ändamålsenligt ordnad och övervakad. (Lagen om grundläggande utbildning 628/1998, 31 §)

Studerande som studerar på heltid har rätt till en avgiftsfri måltid de arbetsdagar då läroplanen kräver att studeranden är närvarande på en utbildningsplats som utbildningsanordnaren anvisar. (Gymnasielagen 629/1988, 28 §)

Studier som studerar på heltid har rätt till en avgiftsfri måltid de arbetsdagar då läroplanen kräver att studeranden är närvarande på en utbildningsplats som utbildningsanordnaren anvisar. Genom förordning bestäms när studierna är heltidsstudier. (Lagen om yrkesutbildning 630/1998, 37)

5.2 Näringsfostran

Måltidssituationen är inte enbart intag av näring. Även den egna känslan för matkultur, seder och bruk byggs upp under skoltiden. Barnen lär sig bordsskick och tränar sina sociala kunskaper i samvaron med andra barn och lärare vid matbordet. Måltidssituationen är livsnära och den kan alltså på många olika sätt stöda närings-, hälso- och umgängesfostran samt annan social fostran. (Lintukangas, Manner, Mikkola-Montonen, Mäkinen & Partanen 2000)

Med näringsfostran avses även kunskapen om hälsosamma matvanor. Enligt statens näringsdelegation kan man med hjälp av en effektiv näringsfostran påverka barns och ungdomars kostvanor. Med hjälp av kommunernas kostservice tryggas dag- och skolbarnens dagliga orkande, styrs barnen till en hälsosam kost och medverkas till önskade kostvanor. För kostservicen måste utarbetas ett kvalitetsystem som säkrar att kosten är trygg och håller hög näringsmässig kvalitet. Forsknings- och utvecklingsverksamheten, statistikföringen, styrningen och koordineringen av kostservicen måste likaså främjas. Kunnandet i näringsfrågor bland de anställda i social- och hälsobranschen, livsmedelstillsynen och undervisningssektorn måste utvecklas och upprätthållas.

I skolor sker näringsfostran i form av ett samarbete mellan lärarna, kostservicepersonalen och skolhälsovården. I grundutbildningen läggs huvudvikten i näringsfostran på läroämnena huslig ekonomi och hälsolära. Kompletterande utbildning krävs för att förbättra lärarnas färdigheter i näringsfostran. (Statens näringsdelegation 2003. Sammandrag av åtgärdsprogram för att omsätta de nationella näringsrekommendationerna i praktiken)

5.3 Skolmatsrekommendationerna

Statens näringsdelegation publicerade år 2008 rekommendationer om skolmåltider. Avsikten med rekommendationerna är att ge riktlinjer till kommunala beslutsfattare, till personer som svarar för skolornas matförsörjning och till skolor om hur skolmåltiderna skall arrangeras. I rekommendationerna ges anvisningar bl.a. om skolornas mattider, måltider och måltidernas näringsinnehåll. I rekommendationerna behandlas också valet av födoämnen och ges anvisningar om hur skolmåltidens näringsmässiga kvalitet bedöms.

Enligt grunderna i läroplanen för den grundläggande undervisningen 2004 är kommunerna skyldiga att lokalt fastställa de centrala principerna för hur skolbispisningen ska ordnas som en del av elevvården samt målen för skolbispisningen när det gäller hälsa, näring och umgängesfostran. Kommunerna och skolorna får självständigt besluta om hur skolbispisningen rent praktiskt ska ordnas. Matsedlarna ska planeras enligt näringsrekommendationerna från Statens näringsdelegation.

Skolbispisningen är en del av skolans officiella elevvård. Alla skolor borde ha en bispisningskommitté underställd skolans elevvårdsgrupp och sammankallad av rektorn. I den borde förutom rektorn och/eller läraren i huslig ekonomi också ingå representanter för köket, hälsovården, lärarna och eleverna samt en föräldrarepresentant. Kommittén borde bl.a. ta ställning till den mat som serveras i skolan samt påverka hur skolbispisningen ordnas. En förutsättning för en lyckad skolbispisning är också att personalen i skolköket är engagerad och yrkeskunnig. För att upprätthålla sin kompetens behöver de få fortbildning.

5.3.1 Skolmåltidens näringsinnehåll

Utgångspunkten vid planering av skolmatens näringsinnehåll är Statens näringsdelegations publikation ”Finska näringsrekommendationer – kost och motion i balans” (2005). Det är speciellt viktigt att se till att andelen energinäringsämnen

och fettets kvalitet i skolmaten är i enlighet med rekommendationerna. Energinäringsämnenas relativa andelar anges i tabell 1.

Tabell 1. Energinäringsämnenas rekommenderade relativa andelar av skolmåltidens energiinnehåll (statens näringsdelegation 2005)

Energinäringsämne	% av energin
Fett	30
• Mättat fett	max 10
Protein	15
Kolhydrater	55

Skolmåltiden borde täcka ungefär en tredjedel av elevens dagliga energibehov. Måltidens ungefärliga energimängd som bas för planeringen av maten anges i tabell 2. Man ska i alla fall komma ihåg att elever av olika ålder och storlek har ett mycket varierande individuellt energibehov, vilket ska beaktas vid övervakningen av matportionerna.

Tabell 2. Skolmåltidens ungefärliga energiinnehåll i olika skolstadier (statens näringsdelegation 2005).

Skolstadium	Kcal	MJ
Förskola- åk 2	550	2.3
Åk 3 – 6	650	2.7
Åk 7– 9	740	3.1
Andra stadiet	860	3.6

Skolmaten ska vara fullvärdig, motsvara näringsrekommendationerna, smaka gott och locka eleverna att äta den. Samtidigt som eleverna erbjuds alternativ är det

viktigt att alla maträtter bygger på hälsosamma grundprinciper. En fullvärdig skolmåltid innehåller dagligen en varmrätt, grönsaker, matdryck (mjölk/surmjölk), bröd och bredbart pålägg. Gröt och soppa kompletteras med charkuteriprodukter samt bär, frukter eller grönsaker. Serveringslinjen ska planeras så att man tar sallad/grönsaker först.

Skolmaten ska enligt rekommendationerna för skolbispisning 2008 innehålla:

- Mångsidiga grönsaker, frukter och bär
- Fiberrikt bröd (helst med låg salthalt)
- Mjukt vegetabiliskt bredbart pålägg, dressing baserad på matolja
- Potatis/ris/pasta
- Magert kött/magra charkuteriprodukter
- Fisk minst en men gärna två gånger i veckan
- Mjolkprodukter, fettfria eller med låg fetthalt
- Vatten som törstsläckare

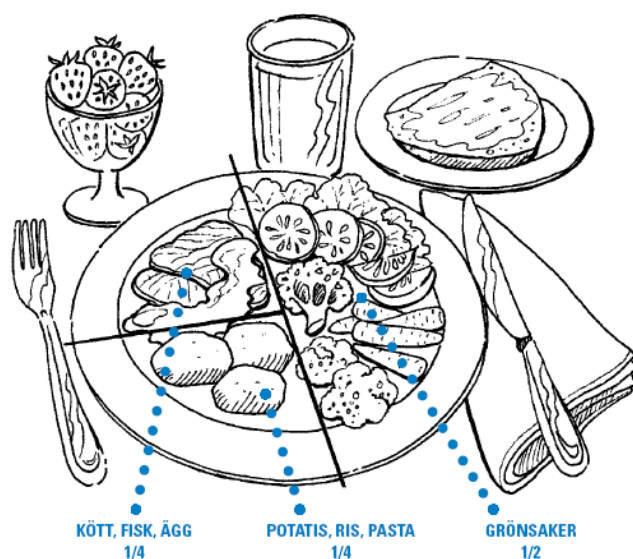
Om grönsaker säger näringsdelegationen inget om dess ursprung mer än att skolköken bör utnyttja årstidsvariationerna och om möjligt använda inhemska alternativ. *”Ättiksinläggningar, till exempel rödbeta eller kryddgurka, ersätter inte färska grönsaker. I övrigt ska grönsaker, frukter och bär serveras på ett varierat och mångsidigt sätt. Frukter serveras som sådana eller i klyftor. Rotfrukter eller grönsaker serveras som sådana eller skurna i bitar, rårivna, i sallader och/eller kokta eller som en del av maträtten, på smörgåsen eller instoppade i en semla. Grönsaker, frukter och bär i olika färger gör maten mera lockande.”*

Det framgår inte något om hurudana grönsaksprodukter som rekommenderas, t.ex. djupfrysta grönsaker eller färska. Detta anses förmodligen som en ekonomisk

fråga, och inte något som ur näringssynpunkt kunde vara intressant. Näringsdelegationen tar inte i beaktande hållbar utveckling, endast näringsfrågor. Vid punkten om upphandling av matjänster framgår dock:

”Vid upphandling av matjänster och då avtal ingås måste urvalskriterierna också omfatta faktorer som är avgörande för måltidens näringsmässiga kvalitet. De här kriterierna ska väga minst lika tungt som ekonomiska faktorer.”

Näringsdelegationen rekommenderar en modellmåltid baserad på dagens matsedel och näringsrekommendationerna som hjälp för eleverna att själva portionera sin mat korrekt. Modellmåltiden (figur 4) läggs upp så att halva tallriken fylls med grönsaker, en fjärdedel med potatis/pasta/ris och en fjärdedel med kött/fisk/ägg/bönor. I måltiden ingår dessutom 1–2 brödskivor, vegetabiliskt bredbart pålägg, ett glas mjölk eller surmjölk samt eventuell efterrätt, som också kan serveras som mellanmål. Måltidens olika delar ska ha samma relativa andelar på tallriken, fastän portionsstorleken varierar för elever av olika ålder.



Figur 4. Tallriksmodellen

Då man utvecklar skolmaten är det viktigt att beakta kommentarerna från eleverna och lärarna. Eleverna ska uppmuntras att fortgående ge kommentarer och utvecklingsförslag om skolbispisningen. Man ska stöda elevernas delaktighet i allt som rör skolbispisningen.

De hälso- och näringsmässiga målen samt målen för umgängesfostran i anslutning till skolbispisningen kommer man överens om och utvärderar i samarbete mellan hemmet och skolan. Utvecklingsförslag behandlas av en bispisningskommitté.

Det är viktigt att informera föräldrarna om skolbispisningens avsikt och betydelse, hur den ordnas samt sambandet mellan matvanorna i skolan och i hemmet. De som har hand om skolbispisningen ska regelbundet utvärdera kvaliteten på sin service. Om bispisningspersonalen har en positiv och uppmuntrande inställning och samarbetar med skolans övriga personal, ökar elevernas intresse för skolmaten och de äter bättre. Varje skolmåltid som ätits med glädje är en hederssak för bispisningen.

6 PLANERING AV SKÖRDEVECKANS MATSEDEL

Den praktiska uppgiften för mig med skördeveckan är att utforma en matsedel bestående av fyra varmrätter samt en modell för salladsbordet med tillhörande recept.

6.1 Ramar för planering

Arbetet startade med en så kallad ”startpalaver” 31.8 2010. Närvarande på palavern var hela ”temagruppen” bestående av enhetschef Kristina Linde, köksmästare Mårten Berg, vikarierande lektor i restaurangyrkesämnen Joakim Westeråker, projektkoordinator Ann-Sofi Ljungqvist, arbetsledare Marina Storbjörk och givetvis jag själv, praktikanten. Jag presenterades för konceptets innehåll; det vill säga matsedeln, information till kunderna (köksansvariga, kökspersonal och matgäster) och utvärdering av skördeveckan. Jag fick reda på att matsedeln skulle testas i fyra skolbispisningar i fyra kommuner; Petalax, Jakobstad, Vörå-Maxmo-Oravais och Nykarleby. Hur detta bestämdes är oklart för mig. Vid nämnda möte presenterades även den preliminära planen för tillfället. Först skulle kommunerna besökas av Linde och Berg, jag skulle göra upp en matsedel i åtanke med temat och göra en prisberäkning på detta. Följande steg i planen var själva genomförandet av skördeveckan och därefter utvärdering. Utvärderingen hamnade på min lott i och med detta lärdomsprov. Det bestämdes att arbetsledare Marina Storbjörk skulle fungera som en handledare som jag kunde konsultera i arbetet med recepten.

Det diskuterades på mötet om matsedeln skulle bestå av två separata eller efterföljande dagar, på en eller två olika veckor, eller om köken fritt skulle få välja hur de ville införa dagarna i sitt schema. Det bestämdes att skolköken fick avgöra själva och komma överens om temadagarna enligt sin situation.

6.2 Typ av recept

Det väsentliga kravet på recepten var att de skulle vara skolmatsrecept gjorda på lokalproducerade grönsaker i säsong hösten 2010. Recepten fick gärna vara nyskapande och inspirerande för skolköken i fråga om smaksättning och ingredienser. Recepten skulle bestå av grundrecept på 10 portioner.

Eftersom centralkök kan delegera sin mat till både lågstadie-, högstadie och dagiselever måste skolmatsedeln passa alla åldersgrupper. Högstadie-elever kan uppskatta mer kryddor och smak på maten, medan dagiselever inte nödvändigtvis vill äta mat med kraftig smak.

I fråga om övriga råvaror uttalades inga särskilda krav, men det är underförstått att recepten bör vara representativa för projektets övertygelser, det vill säga inga hel- och halvfabrikat på menyn, så lite tillsatsämnen som möjligt (i synnerhet smakförstärkaren glutamat) och så mycket närodlade råvaror som möjligt. Om en råvara är i säsong men inte tillgänglig i närområdet stryks denna från matsedeln.

Arbetsgruppen önskade även att jag skulle försöka skapa ett recept på så kallad fiskmassa, det vill säga malt fiskkött som lokala fiskare tillhandahåller. Detta för att introducera mer färsk fisk på skolmenyerna.

6.2.1 Tillagning och personalbehov

Recepten skall passa skolkök som tillverkar stora mängder portioner dagligen, det vill säga närmare 1000 portioner, lika väl som mindre kök. Den nya matsedeln fick inte innebära att köken skulle behöva ta in mer arbetskraft än vanligt, det vill säga att arbetsgången inte får vara mer krävande än den normala arbetsgången i köket. Rätter som kan tänkas uteslutas är t.ex. tillredning av köttfärsbiffar eftersom stora kök inte har möjlighet att ha personal som formar hundratals köttfärsbiffar för hand. Detta var ett krav som jag uppfattade kom från skolkökens sida, inte från arbetsgruppen. Å andra sidan kunde recepten innehålla anpass-

ningsmöjligheter, det vill säga de mindre köken kunde göra en mer tidskrävande variant på receptet än de större köken.

6.2.2 Kostnadsfrågor

Kostnadsdirektivet för matsedeln var inte strikt fastställt men arbetsgruppen bestämde att jag skulle sträva efter ett portionspris på 1 euro. I en portionskostnad på 1 euro ingår förutom den varma rätten även en portion av salladsbordet, ett glas mjölk, en skiva bröd och margarin.

Eftersom matsedeln införs i två dagar i gången kan köken ställa om i sin matsedel och kompensera skördedagarna med mindre kostsamma rätter de övriga dagarna; och således behöver inte den totala kostnaden för veckan vara högre än normalt även om själva skördedagarna skulle bli dyrare än vanligt.

6.3 Informationssökning

Jag sökte efter inspiration i böcker, projektets egen databas med närodlat-recept från tidigare inspirationstillfällen (broschyrer bland annat) samt Internet. Projektets tidigare recept är bra, men arbetsgruppen kände att de inte var ”up to date” och eftersökte nya, fräscha recept. Jag hade dock en bra utgångsmall där eftersom de recepten var grundrecept planerade för 10 portioner.

Jag studerade svenska skolors matsedlar och skolmatsrecept eftersom det finns en hel del om detta att hämta från svenskt håll. En stor inspirationskälla var Carola Magnussons ekologiska skolmatsrecept även om jag aldrig kom att testa något av dem. Carola Magnusson har blivit känd att utifrån storkökssmiljön vilja ta fram ekologiskt bra måltider. Hon är uppmärksammad i TV-programmet Matakuten på TV4 och 2009 tilldelades hon Gunilla Arhéns Förebildspris. Tanken med hennes mat är enkel, det är fråga om mat av rena, färska och ekologiska råvaror utan tillsatser. Magnusson väljer råvarorna efter säsong och matsedlarna planeras bara en vecka i förväg. Jag läste hennes böcker och gick igenom alla de recept av henne

som jag kunde hitta på internet. Jag fick en hel del idéer och infallsvinklar på nya skolmatsrätter från hennes texter.

6.4 De första recepten

Jag bestämde mig för ett grundrecept med köttfärs som jag tänkte piffa upp med nya smaker. Det första receptet på detta som jag planerade bestod av köttfärsbiffar med morot i, smaksatt med curry. Till detta hade jag tänkt mig en krämig rotsaksgratäng. Jag planerade även en ny version på pytt i panna; kalkon- och äppelpanna med fänkålsyoghurt, ett recept på fiskbiffar med gräddfilssås samt en vegetarisk pastarätt med ugnstekta grönsaker och blomkålspesto. Jag hade även med ett förslag på en pumpasoppa. Recepten hade jag planerat utifrån grundrecept som jag sedan influerade med nya smaker och råvaror. En del av rätterna var färdiga recept som jag funnit intressanta och gjort korrigeringar i.

Jag sammanställde en första matsedel med recept baserade på min informationsökning. Jag skrev ut en lista på de första recepten och även några alternativ som jag presenterade för arbetsgruppen. Arbetsgruppen gick igenom mina recept och gav synpunkter, en del recept förkastades direkt, andra fick stå kvar. I det här skedet kom mycket direktiv fram som jag inte vetat om tidigare eller fullständigt förstått. Här kom det till exempel fram att köttfärs- och fiskbiffar från grunden är en praktisk omöjlighet för en del kök. Istället för sej föredrogs fiskmassa och då i någon form av ugnsrätt som skulle vara enkel att tillreda. Pastarecept var ingen bra idé enligt arbetsgruppen, eftersom pasta är svårt att få till i storkök då de lätt blir överkokt. En del recept kunde arbetsgruppen alltså genast avgöra som för kostsamma eller för invecklade. I takt med arbetets gång fick jag en allt större förståelse för hurdana recept arbetsgruppen verkligen eftersträvade.

6.5 Testning av recept

Jag fick testa mina recept i utbildningsrestaurangen Fyrklöverns kök på yrkesakademien. Recepten provsmakades av arbetsgruppen och resulterade i att en del re-

cept godkändes medan andra förkastades. De recept som godkändes behövde ofta finslipning och jag testade att tillreda dem igen med vissa korrigeringar.

Något som jag lade ner mycket tid på var att utveckla ett recept med fiskmassa. Eftersom fiskbiffar är för arbetskrävande att tillreda i stora kök behövde jag utveckla någon form av ugnsrätt av massan istället. Detta visade sig vara en utmaning eftersom fiskmassan i ugn blir grå och trist till utseendet. Det är viktigt att skolmat ser aptitlig ut för att skolbarn skall vara villiga att äta den, speciellt med fisk som ofta är svårsålt för barn. Alla äter vi med ögat, och bedömer matens potentiella smak genom ett snabbt ögonkast. Jag kom med förslag om att täcka fiskmassan med såser och tillbehör efter gräddning, det förkastades eftersom fiskmassan trots allt ser grå och trist ut på tallriken efter portioneringen. Då testade jag att färga halva smeten grön med spenat och varva detta i ugnformen. Tyvärr hade jag ingen spenat till hands vilket gjorde att jag använd emig av förvälld grönkål istället. När arbetsgruppen fick provsmaka detta tyckte de att det inte blev gott med grönkål, och att det förmodligen inte skulle gå hem hos skolbarnen heller. Därefter beslöts det att vi inte skulle gå vidare med fiskmassan denna gång.

6.6 Bestämmande av rätter

Vid den sista provsmakningen bestämde jag tillsammans med arbetsgruppen vilka fyra varmrätter och salladsrecept som skulle användas i skolorna.

6.6.1 Skördarens fisk och rotsaksgratäng

En enkel gratäng där man varvar fisk med potatis och rotsaker. Innehåller rotsaker i säsong- palsternacka, kålrabbi, kålrot och morot. Jag ökade på mängden potatis för att få ner priset. Med detta recept hoppas jag inspirera köken att använda lokal, färsk fisk framom frysta halvfabrikat. Jag ville också visa att rätter med lokal fisk inte är oöverkomligt dyra att tillreda i skolkök. När fisken skivas tunt och varvas i en form med mycket potatis och rotfrukter kan köken dra ner på mängden fisk per elev utan att maten känns utdrygad. Vid provtestning blev rätten färgglad, krämig

och god. Hade ursprungligen tänkt strö över riven ost, vilket blev för dyrt och fick uteslutas.

6.6.2 Grisstek med äppel och lingon serverat med rödbetsmos

Helstekt grisfilé som serveras med en brunsås med hela lingon i, samt ett potatismos smaksatt med rödbeta. Tänkte att detta kunde ge skolköken en möjlighet att få med bär i maten och piffa upp det vanliga potatismoset.

Köttet kunde också göras på kassler, dock konstaterade jag med Storbjörk att priset på ytterfilé faktiskt inte var så pass högt, och vi sparar in på arbetskraft eftersom köttet sköter sig självt i ugnen.

6.6.3 Fiskgryta med höstsmaker

Jag tänkte mig en smakrik gryta med bitar av forell, köken kunde använda vilken fisk som helst sedan i fortsättningen. Grytan innehåller potatis, strimlad vitkål, morot, kålrabbi, zucchini och selleri och är kryddad med tomatpuré, timjan, kummin och paprikapulver vilket ger en röd färg. Detta recept var ursprungligen vegetarisk, men jag tillsatte fisk eftersom jag ville introducera köken till möjligheten att göra grytor med fisk, framom den vanliga fisksoppan. Jag valde att ta med strimlad vitkål i receptet eftersom detta enligt mig är en mycket underskattad ingrediens då den rivs ner till sallad men aldrig serveras varm.

6.6.4 Skördeköttfärslimpa

En lite annorlunda köttfärslimpa eftersom den innehåller riven zucchini och torrade örter. Jag har även planerat något som jag kallar ”kålrabbifräs” som rostas i ugnen och sedan hälls över den färdiga limpan. Till detta serveras en örtsås och kokt potatis. Kålrabbifräset är en fräschare variant till de ”rostade rotsakerna” som är väldigt ofta förekommande på skolmatsedlar nuförtiden i skördesammanhang.

6.6.5 Salladsbord

Fänkålsslaw

Den här varianten på coleslaw (vilket görs på strimlad vitkål) fick jag idén till då jag upptäckte att coleslaw är något som ofta introduceras på skolmatsmenyn då jag läste om andra skolmatsprojekt. Jag ville ta det ett steg längre och använda fänkål istället. Vid testning tog fänkålen överhanden eftersom den har en så kraftig smak, därför valde jag att blanda upp den med vitkål och morot, som dessutom gav lite färg åt salladen.

Päron och rödkålsallad

Med den här salladen tänkte jag att jag ville använda en lokal frukt, eftersom utländsk frukt inte passar ihop med närodlat temat. Rödkål tänkte jag ger vacker färg och är liksom vitkålen väldigt underskattad. Den här salladen är till skillnad från coeslawen som är krämig, mer fruktig och vinägrettbaserad. På så sätt har jag visat två olika varianter på hur man kan ta tillvara kål i sallader.

Förutom dessa två tillredda sallader föreslog jag ett salladsbord med gurka, tomat och paprika skurna i grova bitar och separat serverade. Detta för att presentera grönsakerna som sådana, små ”mumsbitar” till skolbarnen. Eftersom barn ogärna plockar åt sig salladskomponenter till en salladsportion och äter minimala mängder sallad tänkte jag att de skulle få plocka åt sig grova bitar av gurka, tomat och paprika och lära sig hur de smakar, precis som de är.

6.7 Inmatning i kostnadskalkyl

När recepten var bestämda kunde jag börja mata in recepten som portionskort och räkna ut kostnaden. Det var den lättaste vägen för mig att gå eftersom jag då skulle se svart på vitt hur mycket portionen kostar, och således göra korrigeringar direkt i programmet för att justera priset. Till exempel, skära ner på kostsamma produkter såsom matlagningsgrädde och ersätta det med ett billigare märke eller annan produkt utan att ändra receptet. Jag använde en färdig excelmodell som Joakim Westeråker tidigare hade använt vid ett liknande projekt.

6.8 Renskrivning

Jag skrev recepten i ett word-dokument som printades ut och stansades ihop. Även kostnadskalkylerna printades ut. Häftet gavs åt de intresserade skolköken för att de skulle få se recepten med kalkyleringar innan de bestämde sig för att vara med i konceptet. (Se bilaga 1 och 2).

7 UPPFÖLJNING AV KONCEPTET

”Skördeveckan” genomfördes i fyra skolbespisningar hösten 2010. De skolkök som testade konceptet är Petalax högstadium, Tegengrensskolan i Vörå, Carleborgsskolan i Nykarleby och Lagmans skola i Jakobstad. Under de aktuella dagarna hade skolköken med sig köksmästare Mårten Berg som handledare.

Arbetsgruppen på YA önskar ta reda på hur skördeveckan togs emot i de medverkande skolorna och hur konceptet kunde utvecklas i framtiden. Uppföljningen är viktigt för att projektet skall kunna utvärdera sina åtaganden och anpassa kommande temavecka-koncept enligt behov och efterfrågan.

7.1 Frågeställningar

De viktigaste frågeställningarna kring konceptet är hur samarbetet mellan Yrkesakademin (projektet) och de berörda skolorna fungerat, hurdana tankar personalen haft kring recepten, hur det praktiska arbetet i köken lyckats och hur skolelever reagerat på matsedeln. En ytterligare frågeställning är huruvida lärarna varit engagerade i temaveckan och om detta tagits med i undervisningen de aktuella dagarna.

7.1.1 Avgränsningar

I denna uppföljning kommer jag inte att undersöka vilka leverantörer som skolorna använt sig av under skördeveckan. Jag kommer heller inte att be om ekonomiska detaljer såsom matsedelns kostnad under de aktuella temadagarna.

7.2 Metod

Uppföljningen görs av mig som utomstående, eftersom jag inte är anställd eller under läroavtal på projektet vid utvärderingens tidpunkt. Jag planerar själv uppföljningen som jag önskar genomföra den och analyserar dess resultat fritt, utan influenser från uppdragsgivaren.

7.2.1 Undersökningens ansats

Min marknadsundersöknings ansats är en fallstudie, eftersom jag kommer att analysera närmare feedback från fyra separata deltagare i konceptet, d.v.s. de fyra skolköken, de fyra fallen. Den är även en kvalitativ undersökning eftersom den baserar sig på brevintervjuer.

7.2.2 Målpopulation

De personer som är av intresse för undersökningen är i första hand de storköksansvariga på respektive skolor. Även kökspersonalens, elevernas och lärarnas åsikter är värdefulla för undersökningen. Det är dock inte praktiskt möjligt för mig att utföra en så bred undersökning så att alla dessa kan komma till tals. Förhoppningsvis kommer deras åsikter att påverka slutresultatet, d.v.s. påverka de storköksansvarigas enkätsvar.

De fyra fallstudierna, det vill säga de fyra skolorna, tillhör alla olika kommuner. De skiljer sig också från varandra i antal portioner som serveras dagligen och hur köksarbetet är upplagt. Gemensamt för skolköken är att de gör mat för elever i varierande åldrar och årskurser. Nästan samtliga kök tillreder mat som ska tilltala alla åldersgrupper; dagisbarn, förskolebarn, lågstadiebarn, tonåringar och gymnasister. Köken har också varierande möjligheter till anskaffning av lokalproducerade råvaror och givetvis olika inställningar till ämnet.

7.2.3 Datainsamlingsmetod

Jag har gjort en brevenkät för min undersökning. Enkäten är indelad i tre delar, den första delen undersöker skolkökens åsikter om samarbetet mellan dem Yrkesakademien, den andra delen är inriktad på frågor kring recept och tillagning medan den sista delen tar upp frågor kring elevernas respons. Slutligen finns även en fråga kring lärarnas engagemang och utrymme för övriga synpunkter.

Varje ämneskategori inleds med en grafisk skala med olika påståenden, ex. ”skördeveckan har varit inspirerande och uppskattad”. Respondenten tar ställning till påståendet genom att ringa in en siffra från 1-4, varav 1 är lika med ”inte alls av samma åsikt” och 4 ”håller fullständigt med påståendet”. Jag har avsiktligt valt en sådan grafisk skala att respondenten inte kan välja ett mittenalternativ, och på så sätt leds respondenten att svara i en positiv eller negativ riktning. Skalan är ett mellanting mellan en ordinal- och en intervallskala, då den grafiska 1-4 fördelningen gör att jag kan räkna ut ett medelvärde, vilket en ordinalskala inte tillåter. I övrigt följer skalvärdet en ordinalskalans ordningsföljdssystem.

Efter delen med påståenden följer öppna, specifika frågor som respondenten svarar skriftligen på. Några frågor består av delfrågor betecknade med a) och b). Respondenten har möjlighet att ge så långa (eller korta) svar som denne vill, med sina egna ord. Jag har medvetet gjort stort utrymme för svarstext så att respondenten skall ledas till att ge utförliga svar.

Ursprungligen hade jag tänkt göra personliga intervjuer med köksledarna, men av praktiska skäl förkastade jag den idén. Jag ville inte heller att köksledarna skulle behöva bruka så mycket av sin dyrbara arbetstid åt att göra en djupintervju med mig via telefon. Att ringa utanför arbetstid är otänkbart då intervjun för dem är arbetsrelaterad. Brevenkäten är med andra ord en skriftlig version av den personliga intervju jag hade tänkt mig.

Brevenkätena med tillhörande svarskuvert skickades på posten till kökens adresser. Köksledarna fyllde i blanketterna och skickade tillbaka dem till Yrkesakademin i Brändö, Vasa där jag sedan hämtade dem.

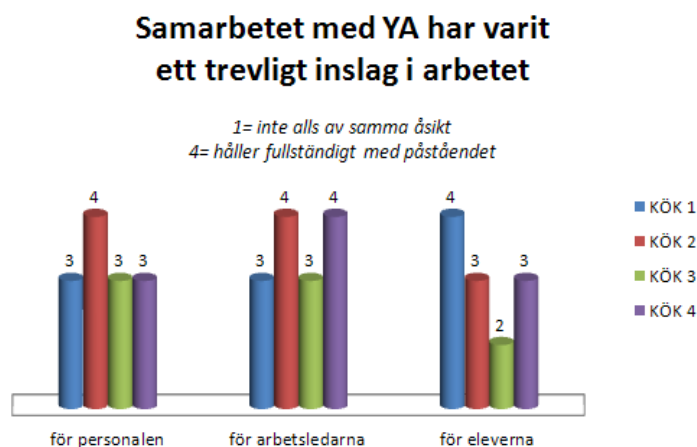
7.3 Analys av enkätsvar

Jag har valt att dela in min analys av enkätsvaren enligt enkätens delområden; det vill säga samarbete, recept och tillagning, personalen och köket, eleverna, lärarna och slutligen en sammanställning av köksledarnas övriga synpunkter.

Jag kommer inte att avslöja vilka kök som tycker vad i denna del. Jag kommer att relatera till ”kök 1”, ”kök 2”, ”kök 3” och ”kök 4”. Endast jag själv och yrkesakademien känner till vilket skolkök som tilldelats vilken etikett.

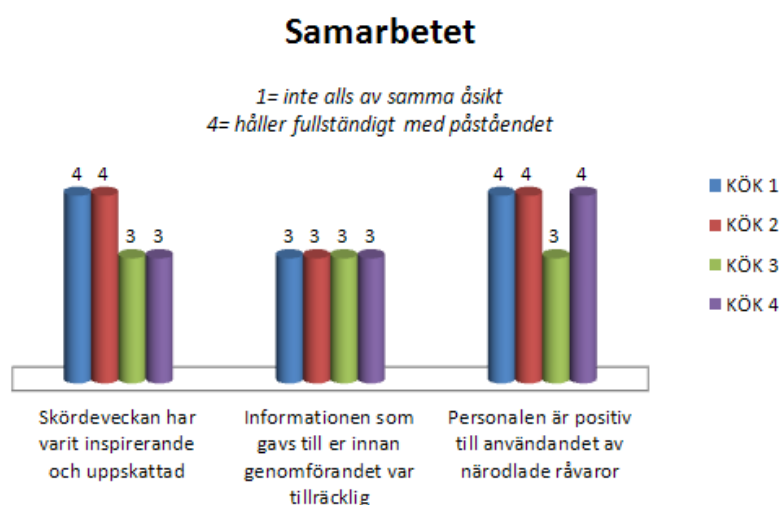
7.3.1 Samarbete

Först en analys av köksledarnas respons till åtta påståenden kring samarbetet.



Figur 5. Graf som visar köksledarnas åsikter kring huruvida samarbetet varit ett trevligt inslag i arbetet

På frågan om *samarbetet med YA varit ett trevligt inslag i arbetet för personal, arbetsledare och elever* (se figur 5) angav köksledarna i medeltal 3,25 för personalen, 3,5 för arbetsledarna och 3 för eleverna. Köken har med tanke på medelvärdet hållit med påståendet, förutom kök 3 som till motsats från de andra köken inte håller med om att arbetet skulle ha varit något trevligt inslag för eleverna. Detta kan tänkas påvisa att inte alla elever uppskattar att köket bollar med matsedeln och introducerar maträtter som avviker från den vanliga matsedeln. Dock har kök 1 angett värde 4 på denna fråga, vilket drar upp medelvärdet och gör frågan extra intressant. Jag kommer att analysera detta närmare i 7.3.4.



Figur 1. Kostledarnas åsikter kring tre påståenden på samarbetet med YA

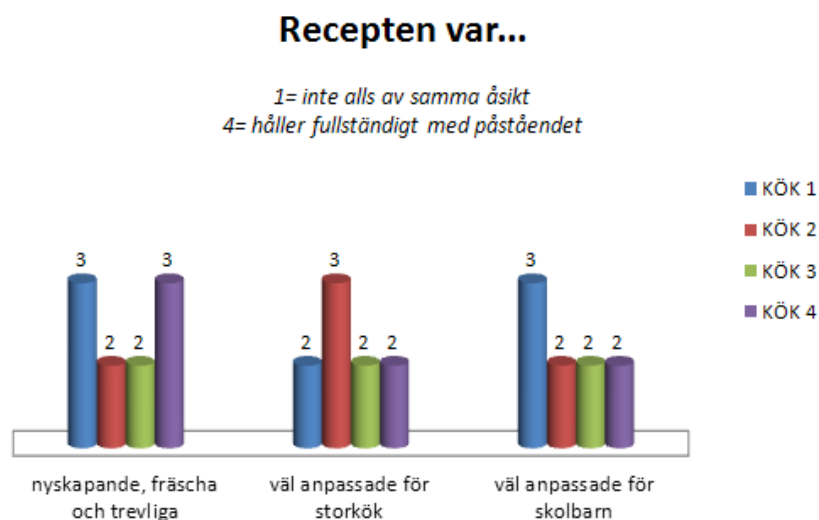
I figuren ovan (figur 6) har jag sammanställt svaren på tre olika påståenden. På påståendet att *skördeveckan varit inspirerande och uppskattad* har två kök angett värde 4 och de andra två köken värde 3. Det ger ett medelvärde på 3,5 och är alltså ett riktigt gott betyg. Köken var överens om att informationen som gavs innan genomförandet var tillräcklig, men det verkar finnas rum för förbättringar. Alla kök verkar hålla med påståendet att *personalen är positiv till användandet av närodlade råvaror*, ett kök angav värde 3 medan de övriga köken fullständigt håller med (värde 4).

I enkäten fanns två öppna frågorna kring samarbetet. Den första är *om YA kunde förbättra informeringen inför skördeveckan*. Kök 1 och 4 har lämnat denna fråga tom, vilket jag tolkar som att det inte finns något att förbättra eller att de inte har några förslag på förbättring. Med tanke på att samtliga kök angett värde 3 på denna fråga i det tidigare stycket kan jag anta att det är brist på förslag som gäller i de här två fallen. Kök 2 önskar planering och info i god tid, ”i god tid” är understreckat. Kök 3 har skrivit att infon var tillräcklig.

Den andra frågan lyder: *är det önskvärt att skördeveckan innehåller a) recept, b) kostnadsberäkningar?* Kök 1 svarade ”recept för 10 personer så man kan omvandla lätt” samt ”kostnadsberäkning för hel dag”. Kök 2 och 3 har kort och koncist svarat ”JA” på båda frågorna. Kök 4 har svarat med motiveringar: ”Bra med nya recept, man får något nytt” samt ”Bra med kostnadsberäkningar, maten blev dyr de här dagarna”.

7.3.2 Recept och tillagning

I denna del av enkäten samlade jag frågor kring själva recepten och tillagningen av rätterna. Även här hade jag inlett med åtta olika påståenden som köksledarna fick ta ställning till. Nedan följer resultatet.

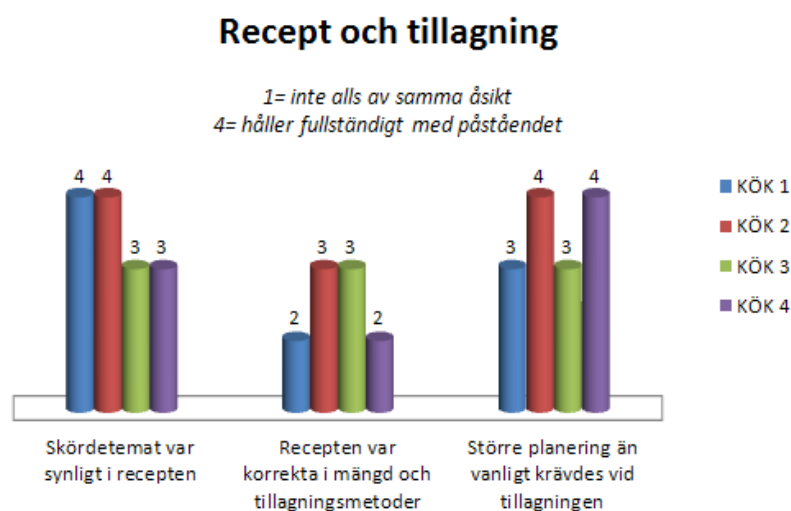


Figur 7. Kostledarnas åsikter kring recepten (1).

Jag har här valt att sammanställa tre av frågorna kring recepten i en graf (se figur 7). På påståendet *”Recepten var nyskapande, fräscha och trevliga”* är medeltalet 2,5. Det är en illa ställd fråga eftersom den egentligen innehåller tre olika påståenden som inte behöver utesluta varandra. Hursomhelst har kostledarna lyckats sammanfoga dem och värdera påståendet. 2,5 är ett ganska svagt betyg enligt mig,

speciellt eftersom de tidigare svarat mycket positivt på påståendet kring att skördeveckan varit inspirerande och uppskattad. Antagligen är det ordet ”nyskapande” som tar överhanden. Kostledarna anser kanske att recepten inte var tillräckligt ”nya” för dem för att klassas som nyskapande. På påståendet ”recepten var väl anpassade för storkök” har ett kök gett värde 3 medan övriga endast 2.

Likadant resultat blev det på påståendet ”*recepten var väl anpassade för skolbarn*”. Det ger ett medeltal på 2,25. Här måste man komma ihåg att dessa resultat enbart reflekterar kostledarens åsikt i frågan, inte skolelevernas. Vad kostledarna definierar som välanpassad mat för storkök och skolbarn kan jag bara spekulera kring, en definitiv slutsats är i alla fall att de recept som jag planerade kunde ha varit mer storköksvänliga och bättre anpassade för barn för att kostledarna skall godkänna dem.

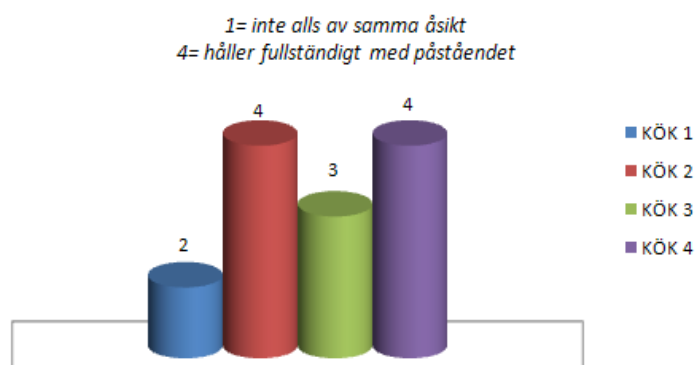


Figur 2. Kostledarnas åsikter kring recepten (2).

Tre andra påståenden som kostledarna tog ställning till ses i figur 8. ”*Skördetemat var synligt i recepten*” höll kostledarna med om. ”*Recepten var korrekta i mängd och tillagningsmetoder*” gav ett lägre värde, två kök höll inte riktigt med om detta. På påståendet ”*större planering än vanligt krävdes vid tillagningen*” har två

kök fullständigt hållit med och två kök delvis hållit med. Det är ett förväntat resultat eftersom en omställning i dagliga rutiner naturligtvis kommer att kräva större planering än vanligt. Man kan också tolka det som att recepten var svårare att tillreda än de recept som tillämpas normalt.

Mårten Bergs medverkan i köket var nödvändigt för genomförandet



Figur 9. Kostledarnas åsikter kring om Bergs medverkan i köket varit nödvändigt för genomförandet av skördeveckan.

I recept och tillagningsdelen av enkäten hade jag även med ett påstående kring Mårten Bergs medverkan i köket; anser köksledarna att det är nödvändigt för genomförandet att han är med i köket och jobbar under de aktuella dagarna? Två kök håller fullständigt med påståendet (figur 9). Ett kök angav värde tre och ett annat värde 2. Det tyder på att det här är en individuell fråga. Kök 1 till exempel är inte helt främmande för att genomföra temaveckor som skördeveckan utan hjälp i köket medan kök 2 och 4 inte skulle kunna genomföra temaveckan utan det.

Min bild av det här konceptet är att någon ska vara med i köket de här dagarna för att hjälpa kökspersonalen, men framför allt för att inspirera och motivera personalen att tänka i nya banor. Kök 1 kunde säkert klara av temaveckan utan Bergs medverkan, men skulle konceptets budskap gå fram då? Blir konceptet i sådant fall så väl anpassat till de egna metoderna och rutinerna att nytänkandet uteblir?

Eventuellt är värderingen 3 och 2 i denna skala ett sätt för kostledarna att påpeka ”vi klarar oss själva, vi behöver inte utomstående hjälp för att fixa det här”. Skulle påståendet istället ha varit ”Bergs medverkan är nödvändigt för motivationen och inspirationen i köksarbetet” hade kök 1 och 3 kanske gett högre värden.

Den första öppna frågan i detta delområde av enkäten är indelad i a och b:

- a) *Var receptens tillagningsmetoder genomförbara utan större omändringar gällande arbetsfördelning och metoder?*
- b) *Om inte, vad behövde ändras i recepten och hur löste ni det?*

Kök 1 svarar att recepten hade ändrats under tillredningen och planeringen. Med fiskgrytan hade de valt att servera potatisen separat eftersom det skulle ha blivit för liten mängd annars. Kök 2 svarar att de ändrade en hel del i recepten på grund av att samma råvaror ingick i nästan alla recept. Det var ”för mycket ihopblandat”, det är bättre med rotsaker skilt för sig. Kök 3 hade inte ändrat på något, men tillägger att spiskummin (kryddan) inte är någon "hit" för skolelever. Kök 4 svarade ”Ja” på fråga a, och lämnade b-frågan tom.

I den andra öppna frågan bad jag kostledarna att redogöra för sina tankar kring salladsbordet. Jag frågade hur salladsbordet skiljde sig från deras vanliga salladsutbud. Kök 1 svarade att det inte var så stor skillnad. Kök 2 ansåg att salladsbordet under skördeveckan var mer kryddad än vanligt. Kök 3 hade valt att koncentrera sig på huvudrätterna och således behållit sitt tidigare salladsbord under temadagarna. Kök 4 svarade att de vanligtvis har blandade sallader på salladsbordet men under temadagarna hade de delat upp salladerna i komponenter. Inga kök har delat med sig av några övriga tankar kring salladsbordet vilket gör det svårt att avgöra om mitt koncept för salladsbordet var lyckat eller inte.

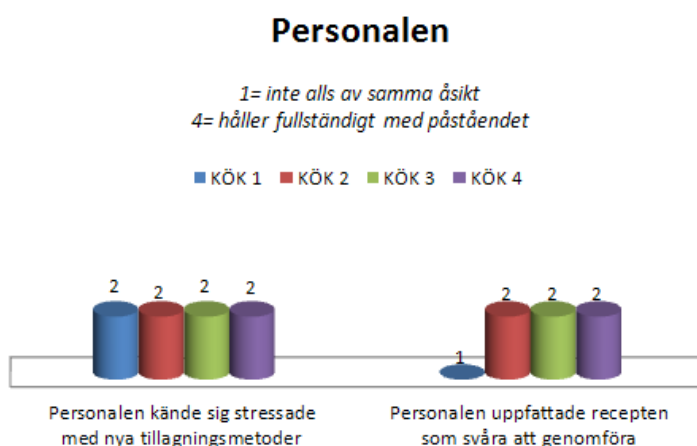
Öppna fråga 3: *Har ni fortsatt att använda er av något recept som tillreddes under skördeveckan? Isf. Vilket?* Kök 1 har gjort rotsaksgratängen igen och köttfärslim-

pan. Kök 2 och 3 har också gjort köttfärslimpan. Kök 4 har inte besvarat frågan vilket jag tolkar som ett nej.

7.3.3 Personalen och köket

I denna del av enkäten har jag tagit upp frågor som rör personalen och köket, deras inställning till konceptet och utvecklingsprojekt. Den här delen av enkäten består av som tidigare, påståenden och öppna frågor. Längst ner på sidan har jag också en alternativfråga där respondenten kryssar i de teman som de skulle önska ökad kunskap och handledning inom.

Först några påståenden kring personalen.

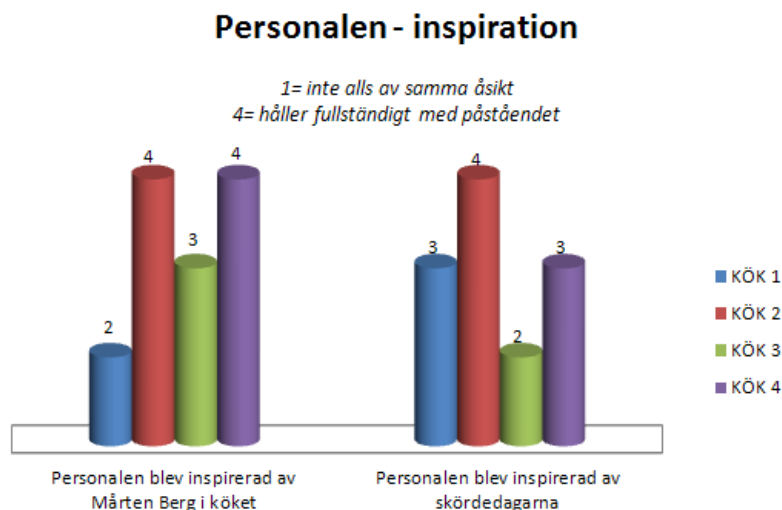


Figur 10. Kostledarnas åsikter om mottagandet hos personalen.

På påståendet ”personalen kände sig stressade med nya tillagningsmetoder” svarade kostledarna enhälligt värde två (se figur 10). De har antagligen inte upplevt att personalen varit mer stressad under temadagarna än vanligt. Det är bra med tanke på att stress varken är hälsosamt eller särskilt gynnsamt för arbetet. Skulle svaren tytt på ökad stress i samband med nya tillagningsmetoder skulle jag ha tol-

kat det som ett stort orosmoment för kommande utveckling inom skolbespisningen.

Enligt det andra påståendet i figur 10 verkar inte heller personalen ha uppfattat recepten som svåra att genomföra. Kök 1 är inte alls av samma åsikt som påståendet (kök 1 är för övrigt det kök som minst ansåg sig behöva hjälp av Mårten Berg i köket). Jag får en känsla av att kök 1 tyckte recepten var för enkla och att de hade förväntat sig mer.

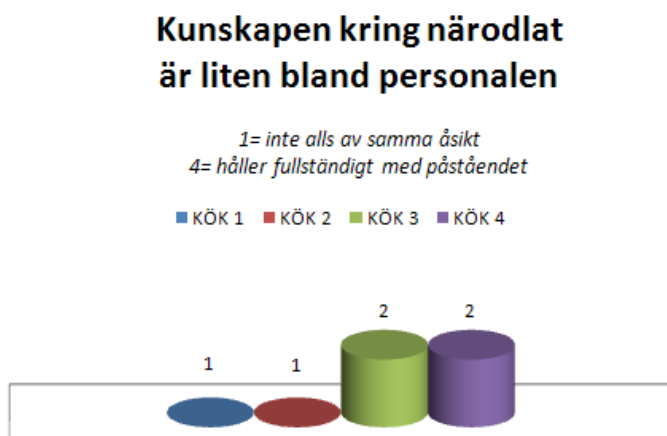


Figur 3. Kostledarnas åsikter kring inspiration för personalen.

Följande två påståenden rörde inspiration för personalen: ”Personalen blev inspirerad av Mårten Berg i köket” och ”personalen blev inspirerad av skördedagarna” (figur 11). Två kök har fullständigt hållit med om det första påståendet och angett värde 4. Kök 3 har angett värde 3 medan kök 1 håller sig på värde 2 och är därmed inte riktigt av samma åsikt. Jag börjar märka ett mönster, kök 2 och 4 håller oftast mer eller mindre med påståendena, medan kök 3 ofta håller sig på värde 3 och kök 1 är oftast negativt inställd till påståendena. Det är intressant. I det här fallet anser kök 1 att dess personal inte blev så väldigt inspirerade av Mårten Berg medan de andra köken verkar ha uppskattat hans medverkan och förmåga att in-

spirera. På det andra påståendet om skördedagarna har inspirerat personalen får jag inte ett lika högt medeltal som i det tidigare påståendet. Kök 3 kände sig minst inspirerat av skördeveckorna. Kanske börjar temat kännas ”prövat” för dem.

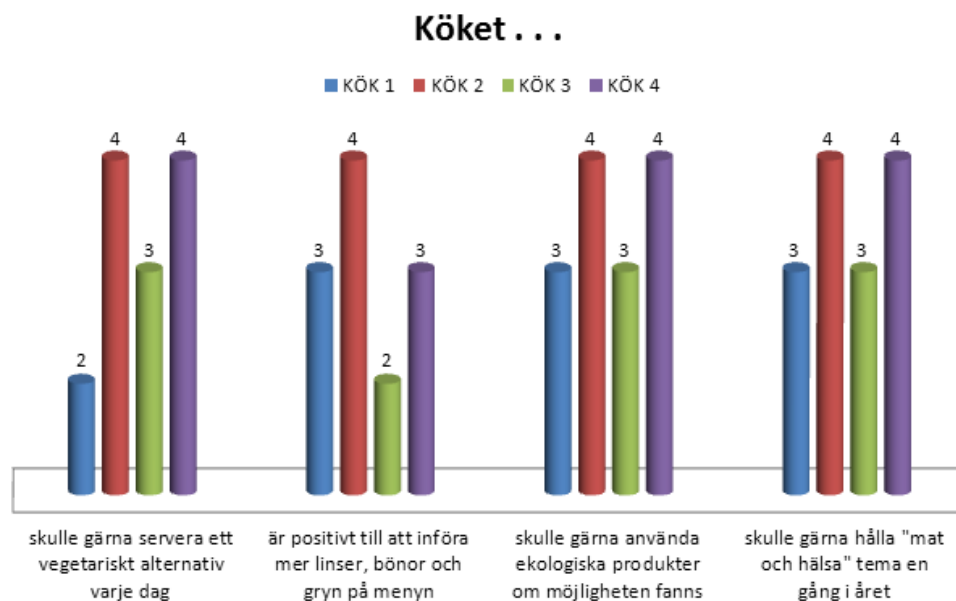
Jag hade även med ett sådant påstående som ”kunskapen kring närodlat är liten bland personalen” för att pejla kostledarnas åsikter kring detta (figur 12).



Figur 4. Kostledarnas svar på påståendet att kunskapen kring närodlat är liten bland personalen.

Så är inte fallet, enligt kostledarna. Kök 1 och 2 håller inte alls med påståendet och kök 3 och 4 håller delvis inte med. Kostledarna anser med andra ord att personalen har kunskap om närodlat och jag kan konstatera att kunskap om närodlat inte är något man längre behöver lära ut till skolkök. Hur man förverkligar kunskapen, är en annan sak.

De fyra sista påståendena i denna del har jag valt att sammanställa i en och samma graf (se figur 13).



Figur 5. Kökets inställning till fyra påståenden kring råvaror och teman.

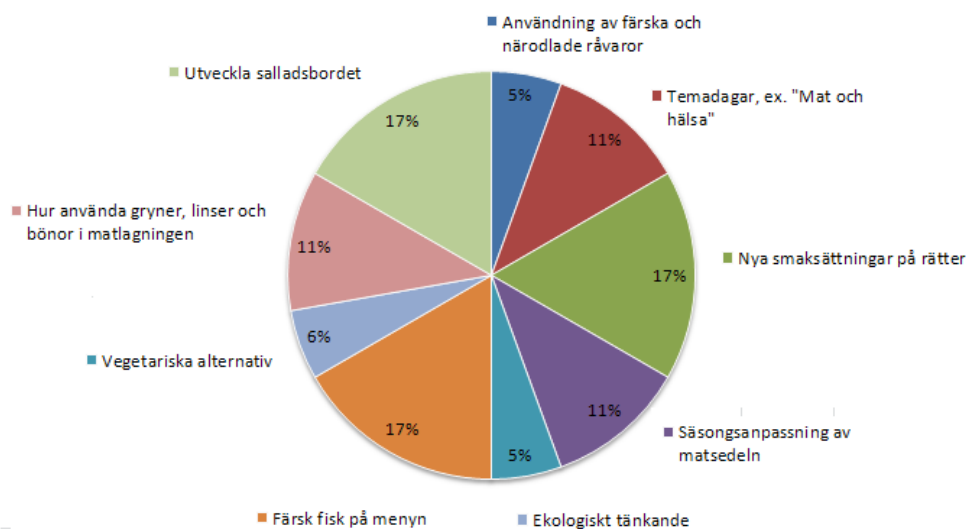
Till påståendet om *ett vegetariskt alternativ varje dag* är köken positivt inställda. Kök 2 och 4 håller fullständigt med. Kök 2 är inte lika säkert, men inte heller helt avvisande. På påståendet *"köket är positivt till att införa mer linser, bönor och gryner på menyn"* håller endast kök 2 fullständigt med. Kök 1 och 4 håller delvis med, kök 2 är delvis inte av samma åsikt. Det tyder på att köket i fråga inte anser att gryner i matlagningen behövs och/eller att matgästerna inte kommer att uppskatta sådan mat. Frågan om gryner, linser och bönor är för övrigt inte närodlat-relaterat utan tillhör mer kategorin "nyttigare skolmat" som inte är huvudtemat för detta lärdomsprov. Jag kunde dock inte hålla mig från att ta med detta i enkäten eftersom jag personligen anser att vi borde använda mer gryner och baljväxter i skolmaten. Vad som också syns i figur 17 är den positiva inställning köken har till ekologiska produkter om möjligheten fanns, samt det faktum att köken inte är helt främmande från att hålla årliga temadagar kring "mat och hälsa" i framtiden.

Påstående-delen efterföljdes av två öppna frågor. Den första: *Var handledningen av Mårten Berg tillräcklig för att hjälpa och inspirera personalen?* Jag märker nu att upprepningen är total i den här enkäten. Hursomhelst har kök 1 svarat: ”Mårten fick många goda idéer av oss”.

Läget var alltså tvärtom i deras kök, det var Mårten som blev inspirerad av dem och inte tvärtom. Eller menar kostledaren att de inspirerade varandra till goda idéer? Kök 2 svarar att de ”nog var nöjda” och ett kort och koncist ”Ja” blev det från både kök 3 och 4.

I den andra öppna frågan frågar jag om köket börjat använda några lokalproducerade grönsaker efter skördeveckan. Kök 1 svarar att utbudet inte är så stort, vilket får tolkas som ett nej. Kök 2 hävdar att det alltid använts lokalproducerat i deras kök. Enligt tidigare svar verkar kök 2 i alla fall uppskatta temaveckor med närodlat tema, men det är antagligen inget ”nytt” för dem längre. Kök 3 skriver att de redan använder lokalproducerad potatis, ägg och vitkål. Kök 4 svarade ”ja” på frågan.

Längst ner på sidan hade jag lagt in nio stycken teman som kostledaren fick kryssa för ifall de var intresserade av ökad kunskap och handledning inom just det ämnet/ämnena. Nedan har jag sammanställt en graf som visar resultatet från alla kök.



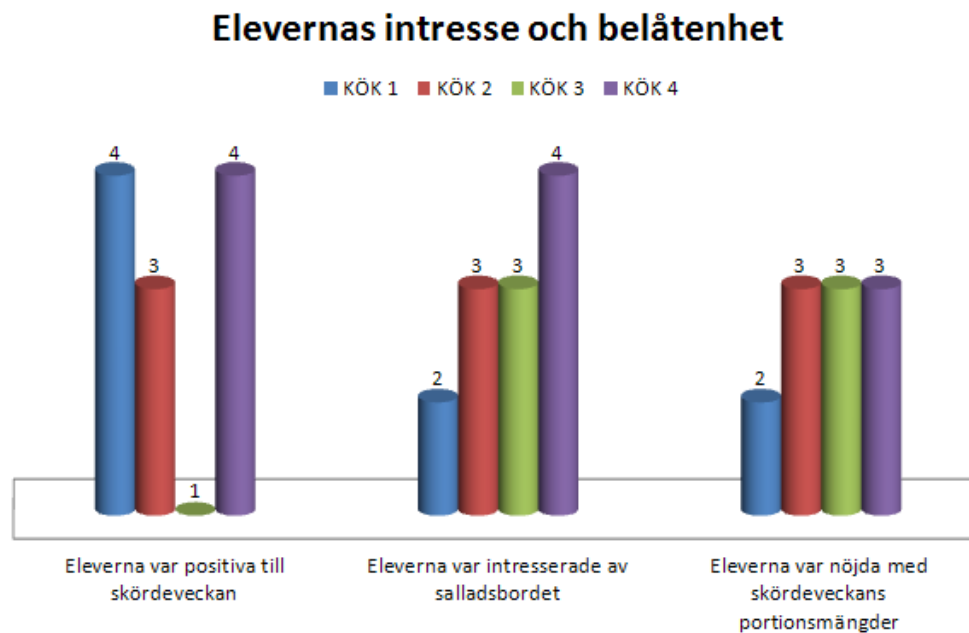
Figur 6. Cirkeldiagram som sammanställer i %-enheter vad personalen vill få ökad kunskap och handledning inom i framtiden.

Tanken med denna fråga var att undersöka vad köken är intresserade av att lära sig mer om i utvecklingssynpunkt. Det kunde resultera i nya idéer för kommande skolkökskoncept och temaveckor. Enligt diagrammet (figur 14) står ”utveckling av salladsbord”, ”nya smaksättningar på rätter” och ”färsk fisk på menyn” högst i kurs. Det är med andra ord teman som närodlat och kvalitet borde rikta in sig på ännu mer. Kanske kunde projektet föreläsa mer om dessa ämnen för skolpersonal och dela ut infoblada som ett tillägg till skördeveckan. Projektet kunde också introducera nya temaveckor och inspirationstillfällen som exempelvis enbart inriktar sig på salladsbord. Att intresset är högt för färsk fisk på menyn visar att närodlats projekt ”Havets Guld”, för utveckling av utbudet på fiskrätter i den kommunala bispisningen i Malax och Korsnäs, ligger i tiden och även kunde tillämpas på andra kommuners skolbispisningar. I alla fall tyder den här utvärderingen på att fiskrätter av färsk fisk är obekant för köken och att det finns utvecklingspotential för detta.

Minst intresse fanns kring ekologiskt tänkande, användning av närodlade varor och vegetariska alternativ. Det ekologiska tänkandet har ännu inte slagit igenom i vårt land, åtminstone inte inom den offentliga bespisningen. Jag misstänker att det kan behövas en del uppmuntran och information kring detta i skolorna för att de ska nappa. Ekologiskt tänkande borde uppmuntras mer med tanke på miljön och hållbar utveckling, även om kostledarna (enligt denna undersökning) inte verkar särskilt intresserade av att lära sig mer och utvecklas inom det. Det har varit mycket teman kring vegetariskt på senare år tror jag, det kunde förklara det låga intresset för utveckling av vegetariska alternativ.

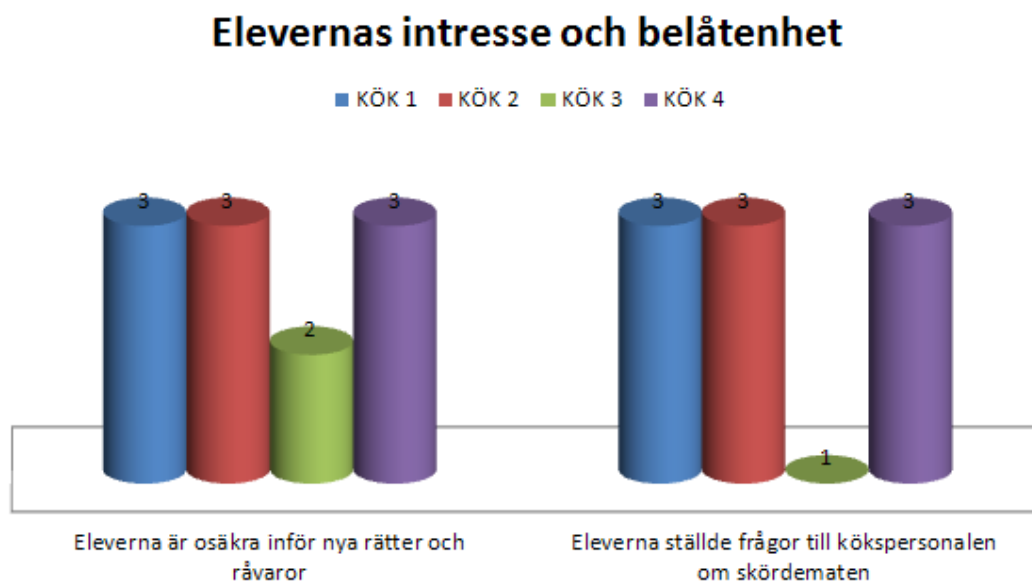
7.3.4 Eleverna

Denna del av enkäten består av fem påståenden och tre öppna frågor. Målet med denna del av enkäten var att få en uppfattning om elevernas intresse och belåtenhet kring skördeveckan. Resultatet reflekterar kostledarnas uppfattning om elevernas respons och inte elevernas personliga åsikter.



Figur 7. Kostledarnas svar på tre påståenden kring elevernas intresse och belåtenhet. Skalan är från 1-4, där 1 motsvarar ”inte alls av samma åsikt” och 4 ”håller fullständigt med påståendet”.

I figur 15 ses kostledarnas svar på tre påståenden. Den första; ”*eleverna var positiva till skördeveckan*”, gav motstridigt resultat. Kök 1 och 4 har fullständigt hållit med påståendet, kök 2 håller delvis med och kök 3 har inte alls varit av samma åsikt. Att kostledaren för kök 3 uppfattat sina elever som negativa till skördeveckan är ändå oroväckande och kanske är detta en fingervisning på att projektet borde försöka sälja idén till eleverna också och inte bara till kökspersonalen. På påståendet ”*eleverna var intresserade av salladsbordet*” har kök 1:s elever inte varit lika positiva som i det tidigare påståendet. Enligt kostledarna har eleverna överlag varit nöjda med portionsmängderna, kök 2:s elever var onekligen mer positiva till temat i sig än till själva maten.



Figur 8. Kostledarnas svar på två påståenden kring elevernas intresse och belåtenhet. Skalan är från 1-4, där 1 motsvarar ”inte alls av samma åsikt” och 4 ”håller fullständig med påståendet”.

Figur 16 visar responsen på två påståenden; ”*eleverna är osäkra inför nya rätter och råvaror*” och ”*eleverna ställde frågor till kökspersonalen om skördematen*”. Enligt kostledarna för kök 1, 2 och 4 är eleverna inte alltför osäkra inför nya rätter och råvaror. Deras elever har också ställt frågor kring maten. Kök 3 har angett värde 2 på det första påståendet och värde 1 på det senare. Det avviker ganska mycket från de andra köken och jag hoppas att de kommande öppna frågorna kommer att ge svar på varför.

Den första öppna frågan var;

A) *Märkte kökspersonalen om eleverna åt mer eller mindre av maten än vanligt?*

B) *Slängdes ouppäten mat bort under veckan?*

Kök 1 har svarat att eleverna åt vanlig mängd av varma maten. I deras fall hade moroten som ingick i rotsaksgratängen slängts bort. Kök 2 har svarat att maten överlag gillades och att de slängde samma mängd mat som vanligt. Kök 3 har svarat att det gick mindre mängd mat än vanligt. Deras elever är skeptiska till nya maträtter.

På fråga b) om bortslängd mat skrev kostledaren ”fiskgrytan gick ej så bra”. Kök 4 hävdar däremot att deras elever åt mer än vanligt och skriver på fråga b) ”nej, i vår skola slängs lite mat”. Det är svårt att dra slutsatser kring dessa frågor då köken har så olika uppfattningar.

Jag frågade även om något recept var populärare än de andra. Samtliga kök har svarat grisfilén. Kök 4:s elever äter gärna kött i skivor. Kök 2 skriver att filéreceptet med klyftpotatis varit särskilt uppskattat. Kök 3 skriver inte varför det varit populärast men anger i enkäten att det inte tidigare serverats i deras kök. Kök 1 har skrivit att de inte har råd att servera grisfilé en vanlig skoldag.

Jag frågade även om det var någon rätt som inte alls föll eleverna i smaken. Kök 1 svarar igen ”morötterna i rotsaksgratängen”. Det är svårt att dra någon annan slutsats om detta fenomen än att barnen i den skolan, i den åldern, helt enkelt inte tycker om kokt morot. Kök 2 har svarat att de var överlag nöjda med alla recept. Kök 3 svarar fiskgrytan och motiverar detta med kryddningen: ”Spiskummin passade inte eleverna, troligen för stark och okänd krydda”.

Kök 4 har svarat köttfärslimpan. De hade hackat zucchinin i den istället för att riva den. Barnen trodde då att det var stora lökbitar och ville inte äta maten. Det gör mig aningen besviken eftersom jag hade haft just detta i åtanke när jag skapade receptet och bestämde att zucchinin skulle rivas.

7.3.5 Lärarna

I enkäten hade jag med en öppen fråga där kostledarna fick redogöra för lärarnas respons.

Har lärarna engagerat sig i skördeveckan?

- a) Hurudan respons har hörts från dem?
- b) Har lärarna varit till kökets hjälp?

Kök 1 citerar sina lärare: *"Ha ni fått na feil i køki tå ni ha laga tok de goud mat"?!* På fråga b) har kostledaren skrivit att lärarna inte hade någon aning om att de hade tema och att kosthållschefen inte hade informerat.

Kök 2 skriver att de fått bra respons från lärarna, men de har inte hjälpt köket. Kök 3 har inte fått någon respons alls från lärarna. Kök 4 har lämnat frågan helt tom. Sammanfattningsvis drar jag slutsatsen att lärarna inte engagerat sig i kökets temavecka, förmodligen eftersom de inte blivit informerade om detta i förväg. Jag återkommer här till min tanke kring att projektet borde försöka sälja idén till eleverna också genom att informera lärare och be dem diskutera närodlat och skördegrönsaker inför dessa temaveckor. På så sätt är kanske eleverna bättre förberedda på förändringar och lärarna automatiskt mer engagerade.

7.3.6 Övriga synpunkter och kommentarer kring skördeveckan

Kök 1 skriver att de kan medverka flera gånger och önskar idéer på sallader. Avslutningsvis skriver de "Mårten Berg – var är tårtan ???" med en efterföljande glad smiley.

Kök 2 tyckte att recepten var för lika varandra. "Samma rotsaker ingick i två av varmrätterna. Eleverna tycker bättre om att man håller grönsakerna lite skilt. Ibland behöver man förstås ha det lite blandat. "

Kök 3 har lämnat frågan tom.

Kök 4 skriver att barnen har ett eget trädgårdsland som de skördar på hösten. Potatisen används som klyftpotatis. Rödbetorna klyftades och gräddades i ugnen, örterna tillsattes i maten och rödlöken blandades i salladerna. Föregående år har barnen skördat potatis och de har fått hjälpa till med matlagningen.

7.4 Sammanfattning av utvärderingen

Jag hade förväntat mig utförligare svar och åsikter från kostledarna. Den information som kom fram är egentligen inte något som man konkret kan bygga vidare på. Någon som jag borde ha intervjuat är köksmästare Mårten Berg som var med i köket de här dagarna, förmodligen hade jag fått bäst information från honom.

Det kom fram att recepten varit för lika varandra. Under planerings början hade jag noggrant valt rätter som varierade i smak, råvaror och typ av maträtt. Vartefter mina förslag förkastades på grund av de mycket snäva planeringsramarna började mina recept bli mer och mer lika varandra. Uppdragsgivarna förklarade för mig att maträtterna inte skulle följa varandra i fyra dagar, utan dem skulle köken själva få plocka in på två separata veckor. Därmed skulle jag inte behöva oroa mig för att mina rätter skulle passa in då köken själva skulle anpassa sina matlistor efter dem.

Jag undrar om vi är för konservativa i planeringen av skolmatsrecept. Ett sådant här koncept skulle ha varit ett ypperligt tillfälle att testa helt nya recept, oavsett våra förutfattade meningar kring vad barn tycker om eller inte. De kök som verkligen vill utvecklas skulle då ha fått vara med, som till exempel kök 2 och 4 som verkar vara mycket positivt inställda till nya maträtter. Köken verkar överlag inte anse att närodlat-tänket är något ”nytt” längre och är överlag bekanta med lokalproducerade rotsaker och grönsaker. Om lärare på skolan skulle få information om temaveckan i tid och på så sätt kunna informera och förbereda eleverna på temat skulle de kanske ha en nyfikenare inställning till maten. Att vi plötsligt utan förvar-

ning kommer in i deras rutiner och introducerar mat som är obekant för dem verkar inte vara något framgångsrecept. Den viktigaste slutsatsen från denna utvärdering enligt mig är att vi måste arbeta för att sälja idén hos eleverna också och inte bara hos kökspersonalen.

7.5 Konceptet som restaurangtillämpning

Liknande koncept som skördeveckan skulle också kunna tillämpas på lunch restauranger. Receptens mängd på 10 portioner gör det lätt att omsätta i restaurangernas egna portionsmängder. Att recepten är enkla och baserade på grundrecept ger restaurangerna utrymme för att utveckla sina egna smaksättningar och versioner på dem.

Förutom recepten kunde man lägga större tyngdpunkt på information kring tillgängliga leverantörer, vad som egentligen är närproducerat och varför detta är ett bra val. För konceptet skulle det utvecklas en symbol, eller logotyp som restaurangerna skulle få skylta med under den aktuella temaveckan. På så sätt skulle deras kunder uppmärksammas på att restaurangen just då använder närproducerat. Chansen till kreativ tillagning är förmodligen mycket större vid en restaurangtillämpning än en kommunal skolbespisning. Restaurangerna har mycket större ekonomisk frihet och behöver inte heller bekymra sig för näringsrekommendationer. Ett restaurangkök har också ett mer utvecklat tillagningssystem än ett skolkök, restaurangerna har förmågan att förbereda rätter dagen innan och ta vara på mat som lämnar över. Skolkök är tvungna att slänga allt som inte gått åt och är obekväma till att förbereda komponenter vilket gör det omöjligt att tillreda komplexa rätter.

Konceptet kunde även bestå av kompletta menyer för a'la carte restauranger bestående av närproducerade komponenter. Överlag är dock dessa restauranger rätt bra på att ta tillvara råvaror från närområdet, så de står förmodligen inte i något behov av utveckling.

DISKUSSION

I detta lärdomsprov har jag satt mig in i ämnet närodlat och skolbespisningens inställning till detta i och med arbetet med skördeveckan i skolköken. Jag har försökt definiera vad som egentligen är närodlat och vilka problemställningar som finns inom ämnet. I Finland finns det fördomar om att storkök är emot närmat, även jag själv hyste liknande fördomar innan detta arbete. Faktum är att efterfrågan på närmat för tillfället är större än utbudet. Speciellt en av de medverkande skolorna i skördeveckan hade angett i sin enkät att de har ett svagt utbud av närproducerade råvaror i sitt område och således inte kan använda så mycket som de skulle vilja.

Som underlag till min receptplanering har jag satt mig in i teorin kring måltidsplanering enligt de statliga näringsrekommendationerna. Jag märkte att näringsrekommendationerna sätter väldigt lite fokus på råvarornas kvalitet, viktigast är att maten är näringsrik och fettsnål. Enligt statsrådets redogörelse om livsmedelspolitik 2010 har regeringen börjat ta beslut i riktning mot bättre, hållbarare skolmat. I årets riksdagsval förekom också debatter kring närmat vilket tyder på att det är ett ämne som berör och som diskuteras.

En stor del av detta lärdomsprov har bestått av arbetet med skördeveckan tillsammans med mina uppdragsgivare på Närodlat-projektet. Det var ett frustrerande men lärorikt planeringsarbete. Jag hade väldigt snäva planeringsramar och inte mycket tid för receptutvecklingen. Det fanns inte tid för en sensorisk analys av recepten. Den största utmaningen tyckte jag var kalkyleringen av kostnaderna för matsedlarna, det var även här jag lärde mig mest. Jag känner att jag nu har större kännedom kring vad råvaror kostar och givetvis hur man går tillväga för att räkna ut detta.

Jag var inte med om själva genomförandet av skördeveckan ute i skolorna, men i och med min utvärdering har jag kunnat ta del av kommentarer och åsikter från kostledarna i efterhand. Utvärderingen gav inte så många raka svar men gav ändå

en del indikationer på var skolköken i regionen står idag. Som jag tidigare skrivit är köken väldigt positivt inställda till närmat. Det är snarare en fråga om utbud än storkökens villighet till närodlat. Något som kom fram i alla enkäter var det att lärarna inte vetat om temaveckan överhuvudtaget. Det betyder att eleverna inte heller kan ha vetat om det före de steg in i matsalen den aktuella dagen. Informati- onen och diskussionen i skolorna är bristfällig när det vankas temavecka. Elever- na borde också engageras och inspireras, då gäller det att åtminstone sikta in sig på lärarna och hoppas att de för budskapet vidare.

Vem är det egentligen som beslutar vad barnen skall, vill och borde äta? Kostle- darna har en uppfattning, men är det en rättvis uppfattning? Jag har mötts av kommentarer som ”att det kommer inte barnen att vilja äta” under receptplane- ringen. Är det ett faktum vad barn äter, eller är det förutfattade meningar? De flesta barn är tveksamma att testa mat som de inte har testat tidigare. Barn behöver lära sig att tycka om ny mat genom att de får bekanta sig med den i lugn och ro. Vi måste vänja skolbarnen vid varierad mat och att våga prova nya rätter och smaker. En kostledare påpekade att fiskgrytan inte hade varit någon ”hit” hos de- ras elever, detta motiverade han med att fiskgrytan hade kryddats med spiskum- min och det tycker inte barn om. Eftersom det är hans åsikt är det svårt att avgöra om det faktiskt är kryddan som är problemet eller om grytan på annat sätt visade sig motbjudande för barnen. Om det är kryddningen, kanske vi inte borde se det som en förlust. Barnen fick pröva en ny smak i alla fall.

Jag hoppas att projektet gör fler temaveckor i framtiden och kan ha nytta av detta arbete och de slutsatser jag dragit från erfarenheten. I övrigt är jag mycket nöjd med mitt lärdomsprov, jag gjorde det enligt bästa förmåga och lyckades skriva det under tredje året vilket gör att jag kan ta examen i förtid. De kunskaper som jag fått tillämpa i detta lärdomsprov är bland annat produktutveckling, restaurangser- vice, budgetering och ekonomiplanering, måltidskunskap, och för den teoretiska delen forskningsmetoder och studier inom miljöansvar.

KÄLLFÖRTECKNING

Foodia, livsmedelsprojekt i Österbotten (2010). Närodlat projektplan på foodia.fi.
<URL:<http://www.foodia.fi/sv/content/n%C3%A4rodlat-och-kvalitet>>

Förordningen om tillsatssämnen för livsmedel (1992).
<URL:<http://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/1992/19920521>>

Lintukangas, Manner, Mikkola-Montonen, Mäkinen & Partanen (2000). Skolmål-
tiden – god hälsa och goda vanor. Helsingfors. Utbildningsstyrelsen.

Livsmedelssäkerhetsverket Evira (2009). Produktsäkerhetsenhetens handbok om
tillsatser. Offentlig handling. Tillgänglig i elektronisk form (PDF): <URL:
<http://www.evira.fi/portal/se/evira/publikationer/?a=view&productId=134>>

Livsmedelssäkerhetsverket Evira (2011). Information om ekologisk produktion.
<URL:http://www.evira.fi/portal/se/evira/sakenheter/ekologisk_produktion/>

Livsmedelssäkerhetsverket Evira (2011). Information om tillsatssämnen.
<URL:http://www.evira.fi/portal/se/livsmedel/information_om_livsmedel/_sammansattning/tillsatser/>

Lokalproducerad mat i Österbottniska kök (2010). Närodlat och Kvalitets inform-
ation på internet.
<URL:www.yrkesakademin.fi/lokalproducerat>

Marthaförbundet. Recepthäfte om Närmat. Tillgänglig i elektronisk form (PDF):.
<URL:<http://ung.martha.fi/Site/Widget/Editor/223/files/Recept%C3%A4fte%20n%C3%A4rmat.pdf>>

Närproducerad mat i Åbo. Lösningar 2011.
<URL:http://www.lösningar2011.fi/index.php/local_food_in_turku?_utma=1.914983815.1296541433.1297159832.1298273773.5&_utmb=1.1.10.1298273773&_utmc=1&_utmx=&_utmz=1.1298273773.5.5.utmcsr=google|utmccn=%28organic%29|utmcmd=organic|utmctr=1%C3%A4hiruokakampanja%20turun%20ravintoloissa&_utmv=-&_utmh=28876220>

Oker-Blom, Kenneth (u.å) om närmat på sin webbplats med hänvisning till Erkki
Pullinen. Bioenergia ja lähiruoka.
<URL:http://www.kennethokerblom.com/index.php?option=com_content&view=article&id=58&Itemid=55&lang=fi>

Smaklust (2009). Vad är mathantverk? <URL:
<URL:http://www.smaklust.se/11034.vad_ar_mathantverk.html>

SRE, Främjandet för finländsk matkultur (2010). Pressmeddelande.

<URL:http://kouluruokavaalit.fi/ruoka.fi/www/se/aktuellt/pressmeddelanden.php?we_objectID=530>

Statens näringsdelegation (2008). Rekommendation för skolbespisningen. Tillgänglig i elektronisk form (PDF):

<URL:http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/attachments/vrn/kouluruokailu_2008_kevyt_swe_2.pdf>

Statens näringsdelegation (2003). Sammandrag av åtgärdsprogram för att omsätta de nationella näringsrekommendationerna i praktiken.

<URL:http://wwwb.mmm.fi/ravitsemusneuvottelukunta/Toim_ohj_RU.htm>

Statsrådets redogörelse om livsmedelspolitik (2010).

<URL:<http://217.71.145.20/TRIPviewer/show.asp?tunniste=SRR+6/2010&base=erovr&palvelin=www.eduskunta.fi&f=WORD&kieli=ru>>

Svenska livsmedelsverket (2009). Ur nyhetsarkivet ”om märkningen Äkta vara, mat utan tillsatser”.

<URL:<http://www.slv.se/sv/grupp3/Nyheter-och-press/Nyheter1/Om-markningen-Akta-vara-mat-utan-tillsatser/>>

Vetamix/Yle.fi.Säsongsguide. PDF format.

<URL:http://yle.fi/vetamix/media/pdf/MinPlanet_sasongsguide.pdf>

Vänttinen, Reetta & Korpi-Vartianinen, Jukka-Pekka (2010). Lähiruoan käyttö julkisen sektorin ammattikeittiöissä. Ruokatuotantosektorin aluetaloudellinen hyöty Pohjois-Savossa. Sisä-savon seutuyhtymän julkaisuja 1/2010.

Tillgänglig i elektronisk form (PDF):

<URL:http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/oppaat_lahiruoan_kaytto_julkisissa_ammattikeittioissa2010.pdf>

Wikipedia. Mats-Eric Nilsson.

<URL:http://sv.wikipedia.org/wiki/Mats-Eric_Nilsson>

Äkta vara's webbplats.

<URL:www.aktavara.org>

BILAGA

YA! Närodlat och Kvalitet

Skördevecka

RECEPT

BILAGA

Skördarens fisk och rotsaksgratäng

10 portioner

Ingredienser:

- 0,6 kg forellfilé

- 0,1 kg kålrot
- 0,2 kg morot
- 0,5 kg potatis
- 70 g kålrabbi
- 70 g palsternacka
- salt och peppar
- 15 ml örtekrydda, t ex oregano eller timjan, torkad
- 50 g dill, hackad
- 0,3 l matlagningsgrädde

Arbetsgång:

Skala rotfrukterna och skiva dem tunt. Blanda rotfrukterna med salt, peppar, örtekryddor och vitlök. Skiva forellen.

Gör först ett lager av rotfruktsblandningen i en smord GN. Rada därefter forellskivorna ovanpå. Strö salt och peppar över fisken samt hackad dill och gräslök. Bred resten av rotsakerna ovanpå.

Häll över grädden. Grädda i ugn, 200° ca 30 min.

BILAGA

Grisstek med äppel och lingon serverat med rödbetsmos

10 portioner

Ingredienser

- 0,8 kg ytterfilé
- Salt, peppar, timjan

Sås:

- 1 l vatten+köttbuljong
- 0,5 dl kinesisk soja
- 0,4 kg äpplen
- 3 dl lingon, (rårörda med socker)
- maizenaredning

Potatis- och rödbetsmos

- 0,8 kg potatis, mjölig sort
- 200 g rödbeta
- 3,5 dl mjölk
- 50 g smör
- salt, vitpeppar

Arbetsgång:

1. Putsa och krydda ytterfilén och stek i ugn tills genomstekt.
2. Koka upp vatten och buljong, tillsätt soja och red av med maizena.
3. Kärna ur och tärna äpplena. Fräs dem i lite smör.
4. Rör ner stekta äpplen och rårörda lingon i såsen. Smaka av såsen med salt och peppar
5. Koka potatis och rödbeta, helt mjuka var för sig. Värm mjölken. Häll potatis och rödbeta i assistent, mosa dem med vispen, häll på mjölk och vispa luftigt. Montera med smör och smaka av med salt, peppar.
6. Skiva upp grissteken i portionsbitar och servera med sås och mos

BILAGA

Fiskgryta med höstsmaker

10 portioner

Ingredienser:

- 0,8 kg forell, i bitar
- 100 g potatis, i tärningar
- 100 g vitkål, strimlad
- 70 g morot, i tärningar
- 70 g kålrabbi, i tärningar
- 70 g zucchini, strimlad
- 30 g selleri, skivad
- 3 msk tomatpuré
- 0,2 dl timjan, torkad
- 0,1 dl kummin
- 1 dl paprikapulver
- 0,8 dl rypsolja
- 5 dl fiskbuljong
- salt

Yoghurt-topping:

- 2 dl matyoghurt
- Honung
- Salt, peppar

Arbetsgång:

1. Fräs rotsaker, potatis, kål och kryddor i olja i en stor kastrull eller stimkittel. Rör om så att kryddorna blandas väl. Rör ner tomatpuré.
2. Slå på buljong. Låt puttra under lock på svag värme i 20-30 min.
3. Tillsätt fisken i grytan och låt sjuda ytterligare 3 min, smaka av med salt.
4. Servera med yoghurt smaksatt med honung, salt och peppar.

BILAGA

SKÖRDEKÖTTFÄRSLIMPA

10 portioner

- 0,8 kg köttfärs
- 100 g lök
- 100 g zucchini
- 0,3 l vatten
- 0,15 l skorpmjöl
- 2 st ägg
- 2 msk rypsolja
- Salt, peppar
- örtekryddor

Kålrabbifräs:

- 100 g kålrabbi
- 50 g purjo
- 50 g färsk persilja
- 1 dl rypsolja
- citronsaft av ½ citron
- salt, peppar

Örtsås:

- 0,9 l köttbuljong
- 0,5 dl senap
- 1 dl matlagningsgrädde
- Salt, peppar
- torkade örter
- maizenaredning

Tillbehör: 1,2 kg Kokt potatis

Arbetsgång:

1. Skala och hacka löken fint, riv zucchini grovt.
2. Blanda skorpmjölet med hälften av vätskan samt lök, zucchini, kryddorna, oljan och äggen. Låt blandningen svälla. Tillsätt malet kött rör om smeten, endast så mycket att den blir slät.

BILAGA

3. Forma till köttfärslimpor i smorda backar och beströ ytan med skorpmjöl. Grädda i 170 grader tills genomstekt.
4. *Sås*: Koka upp köttbuljong, tillsätt senap, kryddor och grädde. Red av.
5. *Kålrabbifräs*: Skala och skär kålrabbi i strimlor, hacka purjon. Fukta purjon och kålrabbin med rypsolja, smaksätt med citronsaft, salt och peppar. Fräs i stekbord tills de mjuknat. Vänd ner hackad persilja.
6. Fördela kålrabbi-purjoblandningen i köttfärslimps-formarna innan servering. Servera med kokt potatis och örtsås.

BILAGA

Salladsbord

Fänkåsslav

10 portioner

- 150 g vitkål
- 100g fänkål
- 80 g morot
- 1 dl gräddfil
- 1 dl majonnäs
- 1 tsk senap
- 1 tsk spiskummin
- ½ tsk salt
- 1 krm svartpeppar

Finstrimla kålen. Skala och riv moroten. Skala och hacka fänkålen. Blanda dem med gräddfil, majonnäs, senap och salt. Låt salladen stå i kyl någon timme.

Päron och rödkålsallad

10 portioner

- 0,25 kg rödkål, tunt strimlad
- 0,25 kg päron, grovt rivna
- 2 msk sweet chili
- 1 msk vinäger
- 1 msk rypsolja
- 1 msk råsocker
- salt

Blanda sweet chili, vinäger, olja och råsocker. Vänd ner kålen och päronrivet.

BILAGA

Salladskomponenter:

- Gurka i bitar
- Tomater i klyftor
- Strimlad paprika

BILAGA

Närodlat
och kvalitet

YA!
Yrkesakademin
i Österbotten

Uppföljningsenkät

Skördeveckan 2010

Malin Båtmästar

1/18/2011



VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU
VASA YRKESHÖGSKOLA
VAASA POLYTECHNIC

BILAGA

Bästa storköksansvarig,

Jag heter Malin Båtmästar och är restonomstuderande. Jag har ingått i Närodlat och Kvalitets arbetsgrupp kring skördevecka-konceptet 2010 och har under handledning utvecklat de skörderecept som Ni provkört under hösten.

Ert skolkök är ett av fyra som testat konceptet under vägledning av köksmästare Mårten Berg. Meningen med skördeveckan var att inspirera Er till att använda lokala råvaror och utveckla skolmatsrecept med säsonganknytning. Konceptet innehöll även kostnadsberäkningar som Ni fick ta del av innan samarbetet inleddes. Nu är vi nyfikna på hur ni tyckte och tänkte om skördeveckan och recepten.

Formuläret kommer att behandlas konfidentiellt, d.v.s. Er information kommer att analyseras i mitt lärdomsprov utifrån ett sådant perspektiv att läsaren inte kan ta del av specifika storköks svar. Läsaren kommer att veta vilka skolor som varit inblandade men inte vilka skolor som skrivit vad i sina enkätsvar. Endast projektet Närodlat och Kvalitet kommer att känna till dessa detaljer.

Jag hoppas med detta formulär kunna ta del av Era tankar och åsikter kring samarbetet och således kunna förbättra konceptet ytterligare. Det är därmed av stor vikt att formuläret ifylls noggrant och sanningsenligt.

Sänd in Ert svar till Yrkesakademin genom att sända svarsblanketterna i det medföljande kuvertet.



Kontaktuppgifter

Tel. 050 5944218

malin.batmestar@netikka.fi

Tack för Er medverkan!

Malin Båtmästar

restonomstuderande, Vasa yrkeshögskola

BILAGA

UPPFÖLJNINGSENKÄT

Skördevecka koncept 2010

Storkök: _____



SAMARBETET

Svara på följande påståenden genom att ringa in en siffra från 1-4, varav 1 = inte alls av samma åsikt och 4 = håller fullständigt med påståendet

Samarbetet med YA har varit ett trevligt inslag i arbetet för personalen	1	2	3	4
Samarbetet har varit ett trevligt inslag i arbetet för arbetsledarna	1	2	3	4
Samarbetet har varit ett trevligt inslag i arbetet för eleverna	1	2	3	4
Skördeveckan har varit inspirerande och uppskattad	1	2	3	4
Informationen som gavs till er innan genomförandet var tillräcklig	1	2	3	4
Personalen är positiv till användandet av närodlade råvaror	1	2	3	4

Öppna frågor

Hur kunde YA förbättra informeringen inför skördeveckan?

Är det önskvärt att skördeveckan innehåller

- a) Recept?
- b) Kostnadsberäkningar?

BILAGA

RECEPT OCH TILLAGNING



Svara på följande påståenden genom att ringa in en siffra från 1-4, varav 1 = inte alls av samma åsikt och 4 = håller fullständigt med påståendet

Skördetemat var synligt i recepten	1	2	3	4
Recepten var nyskapande, fräscha och trevliga	1	2	3	4
Recepten innehöll mer närproducerade råvaror än vad som vanligen används	1	2	3	4
Recepten var väl anpassade för storkök	1	2	3	4
Recepten var välanpassade för skolbarn	1	2	3	4
Recepten var korrekta i mängd och tillagningsmetoder	1	2	3	4
Större planering än vanligt krävdes vid tillagningen	1	2	3	4
Mårten Bergs medverkan i köket var nödvändigt för genomförandet	1	2	3	4

Öppna frågor

- Var receptens tillagningsmetoder genomförbara utan större omändringar gällande arbetsfördelning och metoder?
- Om inte, vad behövde ändras i recepten och hur löste ni problemet?



Redogör för era tankar kring salladsbordet. Hur skiljde sig salladsbordet från ert vanliga salladsutbud?

Har ni fortsatt att använda er av något recept som tillreddes under skördeveckan? Isf. Vilket?

BILAGA

PERSONALEN OCH KÖKET



Svara på följande påståenden genom att ringa in en siffra från 1-4, varav 1 = inte alls av samma åsikt och 4 = håller fullständigt med påståendet

Personalen kände sig stressade med nya tillagningsmetoder	1	2	3	4
Personalen blev inspirerad av Mårten Berg i köket	1	2	3	4
Personalen blev inspirerad av skördedagarna	1	2	3	4
Personalen uppfattade recepten som svåra att genomföra	1	2	3	4
Kunskapen kring närodlad är liten bland personalen	1	2	3	4
Köket skulle gärna servera ett vegetariskt alternativ varje dag	1	2	3	4
Köket är positivt till att införa mer linser, bönor och gryn på menyn	1	2	3	4
Köket skulle gärna använda ekologiska produkter om möjligheten fanns	1	2	3	4
Köket skulle gärna hålla "mat och hälsa" tema en gång i året	1	2	3	4

Öppna frågor

Var handledningen av Mårten Berg tillräcklig för att hjälpa och inspirera personalen?



Har Ert kök börjat använda några lokalproducerade grönsaker efter skördeveckan?

Vad vill personalen få ökad kunskap och handledning inom? Kryssa för de olika alternativen

Användningen av färska och närodlade råvaror Temadagar, t.ex "Mat och hälsa"

Nya smaksättningar på rätter Säsongsanpassning av matsedeln

Vegetariska alternativ Färsk fisk på menyn Ekologiskt tänkande

Hur använda gryner, linser och bönor i matlagningen utveckla salladsbordet

BILAGA

ELEVERNA



Svara på följande påståenden genom att ringa in en siffra från 1-4, varav 1 = inte alls av samma åsikt och 4 = håller fullständigt med påståendet

Eleverna var positiva till skördeveckan	1	2	3	4
Eleverna var intresserade av salladsbordet	1	2	3	4
Eleverna är osäkra inför nya rätter och råvaror	1	2	3	4
Eleverna var nöjda med skördeveckans portionsmängder	1	2	3	4
Eleverna ställde frågor till kökspersonalen om skördematen	1	2	3	4

Öppna frågor

- Märkte kökspersonalen om eleverna åt mer eller mindre av maten än vanligt?
- Slängdes opppäten mat bort under veckan?

Var något recept populärare än de andra? Varför?

Var det något av recepten som inte alls föll eleverna i smaken? Varför?
