



GÖTEBORGS UNIVERSITET

Institutionen för kost- och idrottsvetenskap

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

Susanne Dahlgren

Magisteruppsats i kostvetenskap, 15hp

Kurs: MHA302

Handledare: Marianne Pipping Ekström

Examinator: Helena Åberg

Datum: September 2010



GÖTEBORGS UNIVERSITET

Institutionen för kost- och idrottsvetenskap IKI
Box 300, SE 405 30 Göteborg

Titel:	Skolmaten – ”så här vill vi ha det”, säger gymnasieelever
Författare:	Susanne Dahlgren
Typ av arbete:	Magisteruppsats, 15hp
Handledare:	Marianne Pipping Ekström
Examinator:	Helena Åberg
Kurs:	MHA302
Antal sidor:	78 exklusive bilagor
Datum:	September, 2010

Sammanfattning:

I Sverige serveras dagligen cirka 230 000 skolmåltider inom gymnasieskolan. Begreppet kvalitet är, i måltidssammanhang, svårt att definiera och mäta. Förväntningar och upplevelser kring måltider kan utgöra en sätt att beskriva begreppet måltidskvalitet. Att kunna välja mellan två eller tre huvudrätter förs fram som ett sätt att höja kvaliteten inom skolmåltiderna, och överensstämmer väl med nationella riktlinjer.

Syftet med studien har varit att undersöka gymnasieelevers beskrivningar av begreppet måltidskvalitet samt vilka förväntningar och upplevelser kring måltidskvalitet som eleverna för fram. Tankar kring valmöjligheter av maträtter som en kvalitetspåverkan, har studerats. Genom inledande kvalitativa fokusgruppintervjuer med 23 elever framträdde uppfattningar och tolkningar, som låg till grund för en kvantitativ enkätundersökning. Denna besvarades av 393 gymnasieelever.

Resultatet visar att *måltidskvalitet* beskrivs som ett komplext begrepp bestående av olika delar kring mat, miljö, service, inflytande och valfrihet; delar som tillsammans formar måltiden och upplevelsen av denna. Eleverna framför höga *förväntningar* kring matens sensoriska egenskaper och utseende, valmöjligheter av maträtter, bröd, sallad och dryck. En ren och fräsch matsalsmiljö, lunchrastens längd och möjlighet att koppla av är viktigt, liksom logistik vid matservice och diskinlämning. Att kunna framföra önskemål och förslag är betydelsefullt. Däremot framförs låga förväntningar inför mötet med skolmåltidspersonalen. Positiva *upplevelser* framkommer kring valmöjligheter och matsedelns variation, samt att kunna koppla av i en ren, fräsch och snygg miljö och där logistiken kring diskinlämning fungerar. Matens sensoriska egenskaper motsvarar inte gymnasieelevernas förväntningar. Låga värden konstateras inför elevernas upplevelser kring kontakt med personal och möjlighet att kunna framföra önskemål och förslag. Möjligheten till *valmöjligheter kring maträtter* uppfattas tydligt som en höjning av kvaliteten inom skolmåltider, då eleverna menar att de besöker skolrestaurangen oftare, umgås med kompisar där, äter mer och uppfattar att de orkar med skolarbetet bättre.

Genom att diskutera studiens resultat utifrån FAMM, Five Aspects Meal Model (Gustafsson et al, 2006), har en teoretiskt grundad måltidsmodell formats, inom ramen för värdering och utveckling av skolmåltider.

Nyckelord: Skolmåltid, måltidskvalitet, gymnasieelever, alternativrätter



UNIVERSITY OF GOTHENBURG

Department of Food and Nutrition and Sport Sciences
Box 300, SE 405 30 Göteborg, Sweden

Title: The school meals – “the way we want it”, according to pupils in a Swedish gymnasium
Author: Susanne Dahlgren
Type of work: Thesis, 15 ECTS
Supervisor: Marianne Pipping Ekström
Examiner: Helena Åberg
Course: MHA302
Pages: 78 exclusive appendix
Date: September, 2010

Abstract:

In Sweden, ca 230 000 school meals are daily served within the gymnasiums, and meal quality as a concept is difficult to define and to measure. The possibility of choosing between two or three main courses, is promoted as a way of raising the quality of school meals, well corresponding to national guidelines.

The aim of the study has been to analyze pupil’s descriptions of the meal quality concept, and what expectations and experiences within meal quality, there are brought up by the pupils. Ideas around choice of meals as a quality impact have been studied.

Through initial qualitative focus group interviews with 23 pupils, an empiricism appeared, that created a basis for the quantitative survey which was replied by 393 pupils.

The result views that meal quality is described as a complex concept, consisting of different parts as food, environment, service, influence and choice; parts that together create the meal and the experience from it. The pupils express high expectations regarding the sensoric properties, and the appearance of the food, choice of meals, bread, salad and beverages. Important subjects are a clean and sober dining-room environment, time enough to have lunch, possibilities to relax, and also well working logistics at food service and handing in dishes. It is important to have possibilities to express wishes and proposals regarding the meal. Pupils underline positive experiences of possibilities to choice, relaxing in a sober, clean and nice environment, and also regarding well functioning handing in the dishes. The sensoric properties of the food and the communication with the school restaurant staff are not looked upon by the pupils, as corresponding to their expectations. The possibility of choice of meals is pointed out clearly as a quality improvement of school meals, as the pupils suggest that they visit the school restaurant more frequently, socialize with friends there, eat more and have the opinion that they cope with their school work in a better way.

By transferring the result of the study to the FAMM Five Aspects Meal Model, a meal model for school meals, suitable for quality development within this field and also for further research, was created.

Key words: School meals, meal quality, pupils in the Swedish gymnasium, alternative meals

1. Inledning	7
2. Bakgrund	7
2.1 Måltid	7
2.1.1 Definitioner av begreppet måltid	8
2.1.2 Perspektiv på begreppet måltid	9
2.1.3 Måltidsforskning	13
2.1.4 FAMM, en måltidsmodell kring måltider utanför hemmet	16
2.1.5 Sammanfattning av kapitlet Måltid	18
2.2 Ungdomar	18
2.2.1 Ungdomar och matvanor	19
2.2.2 Ungdomar och valfrihet	21
2.2.3 Tidigare forskning kring ungdomars uppfattningar om skolmåltider	22
2.2.4 Sammanfattning av kapitlet Ungdomar	25
2.3 Skolmåltider i Sverige	26
2.3.1 Historisk framväxt	26
2.3.2 Skolmåltidernas organisation	28
2.3.3 Riktlinjer för skolmåltider	29
2.3.4 Intresseorganisationer	30
2.3.5 Sammanfattning av kapitlet Skolmåltider	31
2.4 Kvalitet	32
2.4.1 Definitioner inom tjänstesektorn	32
2.4.2 Kvalitetsbegrepp inom måltidsområdet	35
2.4.3 Sammanfattning av kapitlet Kvalitet	36
2.5 Problematisering	37
3. Syfte	37
3.1 Frågeställningar	37
3.2 Avgränsningar	37
4. Metod	38
4.1 Val av metod	40
4.1.1 Triangulering	40
4.1.2 Fokusgruppintervju	40
4.1.3 Enkätundersökning	41
4.1.4 Forskningsetiska principer	41
4.2 Förberedelser	42
4.2.1 Urval	42
4.2.2 Inför fokusgruppintervjuer	43
4.2.3 Inför enkätundersökning	44
4.3 Genomförande	45
4.3.1 Fokusgruppintervjuer	45
4.3.2 Enkätundersökning och dess pilotstudie	46
4.4 Bearbetning och analys av data	46
4.4.1 Fokusgruppintervjuer	46
4.4.2 Enkätundersökning	46
4.4.3 Bortfallsanalys	47
5. Resultatredovisning	48
5.1 Gymnasieelevernas beskrivningar av begreppet måltidskvalitet	50
5.2 Gymnasieelevernas förväntningar och upplevelser kring måltidskvalitet	52

5.3	Gymnasieelevernas tankar kring valmöjligheter av alternativrätter	55
5.4	Sammanfattning av resultat	57
6.	Diskussion	61
6.1	Resultatdiskussion	61
6.1.1	Beskrivning av måltidskvalitet inom skolmåltider	61
6.1.2	Förväntningar och upplevelser kring måltidskvalitet	64
6.1.3	Valfrihet av maträtter som kvalitetspåverkan	67
6.2	Metoddiskussion	68
6.2.1	Val av metod, förberedelser, genomförande samt bearbetning och analys av data	68
6.3	Slutord	70
	Referenser	71
	Bilagor	
I.	Sammanställning av avhandlingar publicerade i Sverige 2002-2010 med sökbegrepp Måltid* och Meal* där författare och lärosätenas geografiska tillhörighet presenteras	
II.	Skriftlig information kring forskningsetiska principer till informanter	
III.	Stimulusmaterial	
IV.	Intervjuguide	
V.	Slutligt enkätformulär	
VI.	Missivbrev till lärare	
	Tabeller	
Tabell 1.	Översikt över antalet avhandlingar (inkl. licentiatavhandlingar) inom ämnesområdet mat och måltider publicerade i Sverige 1980-2003, samt 2002-2010 .	
Tabell 2.	Andel gymnasieelever i procent, som instämmer helt till påstående om skolmåltiden	
Tabell 3.	Antalet måltider i grundskola – gymnasieskola/eftergymnasiala skolor och special- och särskola i Sverige, 2004.	
Tabell 4.	Fokusgruppernas sammansättning	
Tabell 5.	Redovisning av antal besvarade enkätformulär	
Tabell 6.	Gymnasieelevernas värderade förväntningar och upplevelser kring måltidskvalitet	
Tabell 7.	Gymnasieelevernas värderade uppfattningar kring valmöjligheter av maträtter	
Tabell 8.	Andel elever (%) som hade höga förväntningar och positiva upplevelser kring måltidskvalitet	
Tabell 9.	Andel elever (%) som hade positiva upplevelser av möjligheten att kunna välja mellan två huvudrätter	
Tabell 10.	Avvikelser mellan gymnasieelevernas höga förväntningar och positiva upplevelser kring måltidskvalitet	
Tabell 11.	Avvikelser i procentenheter, mellan gymnasieelevernas höga förväntningar och positiva upplevelser kring måltidskvalitet	
	Figurer	
Figur 1.	FAMM – Five Aspects Meal Model – illustrerar måltidens komplexitet enligt Gustafsson et. al (2006)	
Figur 2.	Grönroos modell över tjänstekvalitet (Gummesson, 1991)	
Figur 3.	Tjänstekvalitet enligt Parasuraman et al. (1985)	
Figur 4.	Beskrivning av metodavsnitt från val av metod till bearbetning och analys av data.	
Figur 5.	Beskrivning av tillvägagångssätt från metodavsnittet via redovisning av resultat samt resultatdiskussion till avslutande framväxt av nya begrepp.	
Figur 6.	Beskrivning av tillvägagångssätt från bearbetning av empiri till framväxt av nya begrepp	
Figur 7.	Illustration av gymnasieelevernas beskrivning av begreppet Måltidskvalitet	
Figur 8.	Måltidskvalitet i skolmåltider, med utgångspunkt i FAMM	

Förord

– *På plats!* Nu är magistern äntligen *på plats*, och det hade inte varit möjligt utan vissa personer i min närhet.

Jag vill börja med att tacka min fantastiska handledare Marianne Pipping Ekström, som med stort engagemang och så skickligt lotsat mig framåt, så att alla delar nu är *på plats*. Jag sänder också varma tankar till de goa tjejer som hjälpte mig att få figurer, diagram, referenser och bilagor *på plats*, och inte minst så att den spännande inledningen kom *på plats*.

En tacksam hälsning går till Göteborgs Universitet, Utbildningsvetenskapliga fakulteten som på sitt sätt bidragit till uppsatsen. Tack till alla gymnasieelever som deltagit i intervjuer och enkätundersökning – utan er hade studien inte kommit *på plats!*

Sist men inte minst, tack till Bertil som alltid finns *på plats* när jag behöver dig.

1. Inledning

Näringsriktig skollunch i all ära – men vad är en *måltid*? Fiskpinnar med pulvermos på plasttallrik i skolmatsalen, är det en måltid? Vad innebär en trevlig miljö att äta skollunchen i? Hur uppfattas bemötandet från skolmåltidspersonalen? Vilken betydelse har sällskapet med kompisarna? Att kunna välja mellan flera maträtter – är det positivt? Så vad innefattar en måltid i skolrestaurangen?

I samband med en kurs på Restauranghögskolan i Grythyttan för ett par år sedan kom jag för första gången i kontakt med Five Aspects Meal Model, FAMM, (Gustafsson et al, 2006). Modellen beskriver, på ett tydligt sätt, en helhetsbild av måltiden och hur de olika faktorerna tillsammans bildar upplevelsen. Du som redan nu blir nyfiken, bläddra fram till Figur 1 så hittar du FAMM.

Jag fattade direkt tycke för detta sätt att beskriva en måltid, och ”har den alltid med mig” vid fikastunder, restaurangbesök och kvällsmaten med familjen.

Genom min bakgrund som kostekonom i offentlig måltidsverksamhet och i kontakten med yrkesverksamma inom måltidsområdet i allmänhet och skolmåltidsverksamheter i synnerhet, kommer jag ofta i kontakt med elever och skolmåltider. Vi kan konstatera att det råder en livlig debatt kring ämnet och media ”hänger på” och presenterar både bra och dåliga exempel på skolmåltidsverksamheter. Det var då jag fick min idé! Tänk om jag skulle överföra ”tänket från FAMM” till skolmåltider och vidareutveckla modellen, för att kunna användas vid kvalitetsarbete inom området.....En sådan tanke! Spännande! Men vi tar det från början och börjar med begreppet måltid!

2. Bakgrund

Som en inledning till denna magisteruppsats, har en teoretisk bakgrund sammanställts. Litteraturgenomgången innehåller ämnesområden såsom: måltid, ungdomar, skolmåltider i Sverige samt kvalitet. Definitioner, perspektiv och modeller skapar en teoretisk referensram inför min studie. Väl medveten om att bakgrundsdelen är gedigen väljer jag dock att presentera den i ett omfångsrikt skick. Ambitionen har här varit att anta ett helhetsgrepp i ämnet måltidskvalitet inom skolmåltider och att därigenom kunna referera till magisteruppsatsen i min dagliga yrkesroll som universitetsadjunkt vid Göteborgs Universitet.

2.1 Måltid

Måltidsbegreppet är komplext och svårt att definiera, och det framträder tydligt i föreliggande kapitel. Ambitionen är här att visa hur forskare i världen problematiserar området och genom forskning söker förståelse för innebörden. Genom att redogöra för olika definitioner och perspektiv skapar jag en teoretisk referensram inför syftet med magisteruppsatsen, då begreppet måltid är centralt. Måltidens roller i form av gemenskap, markör, kommunikation, symbolvärde och identitetsskapare diskuteras och fördjupar förståelsen för begreppet. En sammanfattning av svensk forskning inom området visar en spännande förändring kring forskningsinriktningen under de senaste åtta åren. Avslutningsvis flyttas fokus mot måltider utanför hemmet och mot de offentliga måltider dit skolmåltider kan hänföras. Modellen FAMM illustrerar gästens upplevelser av måltider tillagade och serverade inom restaurang-

och storhushållsområdet och lägger därmed grunden för vidare resonemang inom ämnesområdet.

2.1.1 Definitioner av begreppet måltid

Att definiera måltiders tidpunkter och matinnehåll kan vara svårt i dagens samhälle, då samhällsutvecklingen har påverkat människors måltidsvanor. Många människor har idag inte ett regelbundet matmönster med tre huvudmål, och måltider sprids ut under dygnets alla timmar (Mäkelä, Kjærnes & Ekström, 2002). Livsmedlen kombineras på allriken på olika sätt, och inte minst inom skolmåltider blir detta tydligt. Innebörden av frukost, lunch och middag skiljer sig därför vida mellan olika människor (Fjellström, 2003a), och normer, rutiner och vanor kopplade till kultur och samhälle utvecklas.

Enligt Svenska Akademiens Ordbok är innebörden av måltid ”intagande av föda, eller viss mängd föda vid en speciell tidpunkt, eller tid för intagande av föda” (Svenska akademien, 2008). Även i engelsk litteratur beskrivs ordet *meal* som den mängd föda som intas under ett tillfälle samt att måltid avser den tid under vilken man äter en måltid (Meiselman, 2000). Denna typ av definition inrymmer inte måltidens sociala aspekter; därför föreslår Mäkelä (2000) och Fjellström (2004) en analys av måltiden som en del i ätandets sfär, med dimensioner som struktur och formalia samt social gemenskap.

Genom att sätta likhetstecken mellan *meal* och *menu* menar Edwards (2000) att man främst beskriver vilken typ av maträtter som ingår i måltiden. Ibland beskrivs även vilken miljö måltiden intas i, samt vilken funktion måltiden har – näring/nutrition eller sociala aspekter. Mary Douglas (1975), är känd för sina tidiga och klassiska definitioner i form av *meal*, som innefattar en strukturerad helhet med regler kring tid, plats och aktiviteter och uttrycker en närmare vänskap. Att umgås med en *drink* eller *snack*/mellanmål innebär, enligt Douglas (1975) endast en ytlig gemenskap, vilket tydligt framgår i följande citat

Drinks are for strangers, acquaintances, workmen and family. Meals are for family, close friends, honored guests. Those we know at meals we also know at drinks. The meal expresses close friendship (Douglas, 1975 s. 256)

Även de Graaf (2000) utgår från begreppet *meal*, som beteckning för huvudmålen frukost, lunch och middag. Han betraktar övriga mattillfällen som mellanmål/snacks, då de enligt honom bidrar med betydligt mindre energi. Här är utgångspunkten energiinnehållet i huvudmålen som är större och uppvisar en näringsmässigt bättre nivå än vid *snacks*. Energiinnehållet kan därmed tjäna som en form av måltidsdefinition (Douglas 1975; de Graaf 2000). De återkommande strukturerade måltiderna (Douglas, 1975; de Graaf, 2000; Kissileff, 2000; Kjærnes et al., 2009) uppträder hos de allra flesta människor, och under hela livet. Måltidernas frekvens och innehåll ändras kontinuerligt, beroende på samhällsutveckling och familjestrukturer sammanfattas av Kjærnes et al., (2009).

I måltidssammanhang för Ekström (1990) fram begreppet *kosthåll* som ett sammanfattande begrepp för allt som har med matens produktion att göra. Hon menar att måltidsmönster innefattar vad man äter, när man äter och med vem man äter, och förstärker härmed det sociala perspektivet.

Trots svårigheterna att definiera måltidsbegreppet är de flesta forskarna överens om den tydliga sociala aspekten (Simmel, 1957/1993, Douglas 1975; Ekström 1990; Wood 1995; Sobal, 2000; Døving 2002; Kjærnes et al., 2002; Holm 2003; Fjellström 2009; Meiselman 2009; Mäkelä 2009; Nyberg 2009). Måltiden med dess olika delar utgör ett ramverk inom

vilket möten uppstår och utvecklas och utgör viktiga delar i människors vardagsliv. Det engelska ordet *community*, gemenskap betonar här sambandet mellan människor, och *companion* betyder, enkelt översatt, den som man delar sitt bröd med (de Vault 1991; Holm, 2003; Mäkelä, 2009) och som sammanfattar måltidsbegreppet till en angelägenhet av både biologisk och social karaktär.

Måltiden är ett sätt att föra samman människor i olika sammanhang, och utveckla och förstärka vidare relationer (Douglas, 1975). Det faktum att måltiden intas tillsammans med andra människor betraktas av Mäkelä (2000) som en nödvändighet för en beskrivande definition. Mat och dryck utgör samtidigt skärningspunkter mellan den individuella/privata och den kollektiva/offentliga sfären (Simmel, 1957/1993; Kjærnes et al., 2002; Ekström, 1990; Holm, 2003; Mäkelä et al., 2002). Genom måltiden införlivas enskilda handlingar och värderingar i ett gemensamt normativt sammanhang. Den sociala kontexten analyseras av Holm (2001) i form av tre olika delar såsom platsen för måltiden, sällskapet samt måltidens karaktär. Platsen i form av hemmet, arbetsplatsen/skolan samt övriga platser utgör arenor för måltiden, där den fysiska utformningen påverkar upplevelsen av måltiden på olika sätt. Holm (2001) hänvisar vidare till fyra olika kategorier sällskap; familjemedlemmar, kollegor/skolkamrater, vänner och ensamätande. Måltidens karaktärer i form av tidsomfång och andra närvarande aktiviteter ramar slutligen in måltiden i ett större sammanhang och där individuella uppfattningar formas och fastslås.

Døving (2002) poängterar i sin fenomenografiska¹ forskning att mat ska betraktas som ett helt och hållet socialt fenomen. Hans utgångspunkt är den kontext som människor befinner sig i, för att därefter följa de olika händelser som är kopplade till mat och måltider. Hemmet och familjen spelar en viktig roll när matvanor grundläggs och formas. Här konstaterar de Vault (1991) utifrån intervjuer med föräldrar, att avsaknaden av gemensamma måltider oroar vissa föräldrar som därmed betraktar måltiderna som värdefulla aktiviteter i de vardagliga rutinerna. Goda måltidsvanor som en del i den sociala gemenskapen, blir därför i en del familjer prioriterade genom att på olika sätt underlätta den tidskrävande matlagningen avslutar de Vault (1991).

Trots att de samhällsvetenskapliga måltidsdefinitionerna ofta utgår från familjen (Douglas 1975; Ekström 1990; Mäkelä 2000), medför även måltider utanför hemmet känslor av gemenskap (Mäkelä, 2000; Nyberg, 2009), företrädesvis i skolrestauranger och på arbetsplatser. Måltider i offentliga arenor innebär möten mellan olika matkulturer, och där måltidsvanor beskriver människors sociala och kulturella bakgrund, men även identitet. Härigenom uppstår samtal som visar förhållningssätt och sociala förhållningssätt. Vänskap men också ovänskap bekräftas (Holm, 2003) och nya relationer skapas eller avslutas.

2.1.2 Perspektiv på begreppet måltid

Då de olika perspektiv utifrån vilka måltiderna kan betraktas, är värdefulla redskap för mitt fortsatta förhållningssätt för jag här ett resonemang vidare kring olika utgångspunkter vid

¹ Fenomenografi : forskningsansats som belyser variationen av hur människor uppfattar ett fenomen. Utmärkande för fenomenografien är subjektets sätt att förstå sin omvärld samt hur objektet framträder i individens medvetande (Mårdsjö, 1994).

betraktandet. Perspektiven blir värdefulla utgångspunkter i den senare diskussionen kring studiens resultat.

Meiselman (2000) inleder genom att framhålla komplexiteten i begreppet måltid. Han menar att måltiden har många olika dimensioner, såsom psykologiska, fysiologiska, nutritionella, antropologiska, sociologiska, kulinariska, ekonomiska m.fl, vilket omöjliggör en allmängiltig definition. Härigenom krävs en tvärvetenskaplig ansats för att förstå innebörden av måltider, både med teoretisk och praktisk utgångspunkt. I sin antologi *Dimensions of the Meal* (2000) har han samlat måltidsforskning från olika discipliner i ett försök att skapa en överblick av området och visa på behovet av tvärvetenskaplig forskning inom området. Genom att sammanföra nutritionella och fysiologiska aspekter med sociala aspekter i form av psykologi och sociologi, ökar möjligheterna att besvara de olika frågor som uppkommer i diskussioner kring måltidernas komplexitet (Meiselman, 2000).

Ur *nutritionellt perspektiv* utgår de Graaf (2000) i sin definition från ätandets frekvens och närings- och energiinnehåll under dagen. Han refererar till till studier i USA, som visar att endast hälften av respondenterna äter tre måltider per dag. I övrigt varierar antalet måltider i hans undersökning, vilket även bekräftas i europeisk forskning. Meiselman (2009) redovisar 3-7 dagliga måltider hos äldre personer och måltider som enligt Kjærnes, Holm, Gronow, Mäkelä och Ekström (2009) intas under dygnets alla timmar.

Det *psykologiska perspektivet* redogörs för av Pliner och Rozin (2000), som menar att måltiden är ett psykologiskt och universellt fenomen som återkommer hos alla människor i världen. Människor äter under relativt korta tidsperioder, mellan perioder med minimal eller obefintlig konsumtion. Pliner och Rozin (2000) fortsätter att mena att de flesta människor associerar måltid med fenomenet att äta – oftast tre mål, samt ett eller ett par mellanmål. Måltiderna är viktiga som hållpunkter vad gäller att organisera sina aktiviteter under dagen, och används dessutom ofta som tidsmarkörer när människor vill dra sig till minnes olika händelser i förfluten tid. Förhållanden som sinnesstämning och mänsklig tillgänglighet kan tjäna som ett sätt att inleda och/eller avsluta en måltid (Meiselman, 2009), och uppfattas därmed som ytterligare exempel på tidsmarkörer.

Kulturella och historiska perspektiv ger förklaringar till ätandets utformning både inom kulturer och i jämförelser mellan länder och folkgrupper. Enligt Douglas (1975) och Mäkelä (2000) inrymmer måltidsbegreppet en kulturell bas och varje kultur formar sin definition genom att avgöra vilka livsmedel som är acceptabla att äta och på vilket sätt. Genom dessa fundamentala normer präglas människor redan från födseln och den kulturella präglingen förblir därför livsviktig. Det innebär vidare att människor lär sig budskapen genom sätten att tillreda, servera och delta i måltider (Mäkelä, 2000) och de kulturella koderna skapar specifika måltidsmönster.

Meiselman (2009) tillägger att måltidsmönstret ändras över tid och vissa kulturella skillnader blir tydliga i mötet mellan människor från olika länder. Det bekräftas även av Kjærnes et al., (2009) som resonerar kring både likheter och skillnader mellan de nordiska länderna. Gemensamt är bl.a. indelningen i frukost-lunch- middag samt utformningen av frukost bestående av bröd och pålägg. Traditionen med varm lunch i Sverige och Finland står i motsats till kall, oftast medhavd, lunchmat i Norge och Danmark. I Norge och Danmark definieras kall mat som lunch, vilket inte är fallet i Sverige och Finland, där kall mat betraktas som *snacks* enligt Kjærnes et al., (2009). Trots nationella skillnader kring matvanor

konstaterar Kjærnes et al. (2009) vidare att de flesta människor äter relativt strukturerade sociala måltider med utgångspunkt i var, när, hur, vad och med vem, företrädesvis i hemmet eller på arbetsplatsen.

I måltidsstudier med ett *sociologiskt perspektiv* är den sociala kontexten en utgångspunkt. Värderingar och attityder är föränderliga utifrån människorna själva, och den sociala kontexten som omger oss. I olika sammanhang görs gällande att människor i allt större utsträckning äter fler små mål fördelade under dygnets timmar, sk grazing / oorganiserat ätande i tid och plats (Ekström, 1990; de Vault, 1991; Kjærnes et al., 2009) särskilt bland yngre population. Oron för grazing och frånvaron av familjemåltider med närings- och kulturella följder är en del av en pågående diskussion i samhället och tolkas till stor del som en strävan mot ökad individualism. Här menar Fjellström (2009) att fenomenet inte fått det genomslag som vissa forskare befarat. Att dela måltider, företrädesvis tillsammans med familjen/ sammanboende, är fortfarande det dominerande sättet att äta det senare målet under dagen/middagen, enligt Mattson Sydner (2002); Mäkelä et al., (2002); Fjellström (2009); Holm (2003); Kjærnes et al., (2009).

Måltidens olika roller vid interaktion människor emellan är åtskilliga och därför är det nödvändigt att göra någon form av avgränsning. Här förs ett resonemang kring gemenskap och måltiden som markör av klass, tid och identitet, men även som kommunikationsmedium och symbolvärde.

Markör av klass, tid och identitet. Måltidens unika roll som markör uppmärksammas hos flera forskare (Wood, 1995; Ekström 1990; Mäkelä, 2000; Holm 2003; O'Doherty Jensen, 2003; Meiselman 2009; Nyberg 2009) som menar att människors identitet markerar särdrag; antingen som individ eller grupp. Identitet utvecklas genom hela livet och är därmed inte statisk. Varje människa har även olika identiteter i skiftande sammanhang. En tydlig tendens de senaste decennierna är enligt Holm (2003) och Meiselman (2009) att många människor har ett behov av att själv skapa sina identiteter på olika sätt. Att lägga om mat- och måltidsvanor kan här vara en strategisk planering av vem man vill vara och/eller vilken kropp man vill ha.

Med utgångspunkt i de klassiska frågeorden var, när, hur, vad och med vem indikeras, genom måltiden, social status/klass och identitet, maktrelationer, men även tillhörighet och utanförskap. O'Doherty Jensen (2003) åsyftar tendensen att människor från övre sociala skiktet äter mer varierat och större andel "lättare" rätter, ofta i överensstämmelse med näringsrekommendationer. Att visa skillnaden mellan "vi" och "de" blir härigenom möjligt i form av ekonomiska och kunskapsmässiga val av livsmedel och maträtter. Genom sätten att planera, tillreda och servera har även värden/värdinnan möjlighet att markera klasskillnad och status (Ekström, 1990). Kvinnans roll i hushållet framträder som utgångspunkt i Ekströms (1990) studier och i hennes analyser framkommer att det framför allt är arbetsfördelning, måltidsmönster, matlagningmetoder och val av maträtter som står som klassmarkörer.

Val av mat samt måltidens var, när, hur, vad och med vem, är inte endast ett uttryck för ekonomiska villkor, utan också markerande villkor. Nyberg (2009) berör detta genom att hänvisa till individens möjlighet att bjuda på en måltid som inte är förenlig med den egna klasstillhörigheten; då signaleras en önskan att framställa sig själv i ett annat uttryck. Val av fysisk placering för måltiden och/eller maträtternas prismässiga nivå kan här utgöra en tillfällig uppvisning som markerar verklig eller eftertraktad klasstillhörighet.

Douglas (1975) och Kjærnes et al. (2009) betraktar måltiderna som en integrerad del i människors vardagsliv och därmed en markör av tid vid organisering av övriga aktiviteter.

Måltidsrytmen är starkt kopplad till vanor och regelbundna tidpunkter och är därmed svår att förändra. Aktiviteter utanför hemmet medför dock mer flexibla rutiner (Kjærnes et al., 2009) framför allt kring antalet måltidstillfällen. Från studier i de nordiska länderna redovisas mellan ett och sex måltidstillfällen per dag, och med ett genomsnitt om ca 3.93 dagliga måltider (Kjærnes et al., 2009).

Kommunikation. Enligt Douglas (1975), Ekström (1990) och Counihan (1999) är mat och måltider ett sätt att kommunicera, och i sin forskning gör de jämförelsen med språk och dess grammatik. Kedjan genom vilken maten får sitt sammanhang bildar meddelandet. Douglas (1975) försöker tolka måltidens innehåll och utformning, och konstaterar att måltidens grammatik är föränderlig på samma sätt som samhället i övrigt. Grammatikreglerna fungerar här i en vidare mening än att vara avgörande för vad som är rätt och fel (Ekström 1990). Människor kommunicerar på olika sätt och i olika sammanhang allt i det dagliga livet. I det sociala rummet placeras klasserna i sina positioner och här utspelas ”strider” om inplacering och markeringar av tillhörighet. Dessa ”strider” pågår med tecken och symboler som särskiljare och måltiden, med sin unika grammatik, framträder som en stor och viktig officiell arena (Ekström, 1990).

För den som lagar och serverar maten uppstår en mycket tät förbindelse mellan maten och personen; en täthet som avspeglas i många situationer (Andersson, 1980). Måltiden blir även här en dialog med maten som kommunikationsmedel, och där människor konsumerar mer än det som ligger på tallriken. Att klaga på maten kan då uppfattas som kritik och klagomål på personen som lagat maten, eftersom den tillagande personen i bokstavlig mening *är* den mat hon/han tillagat. Ett exempel här kan nämnas skolelevs omdömen om skolmåltiden, som då kan kännas svåra att framföra på ett konstruktivt sätt. Ekström (1990) menar att genom de sociala relationerna illustreras matens kommunikativa aspekt då mat förmedlar budskap. Hon ger exemplet på mamman som serverar något som barnen uppskattar eftersom hon vill ha en lugn och trivsamt stund utan konflikter. Även kommunikation av mänskligt beteende och de vuxnas roller uppfattas av barn och ungdomar i samband med måltider, och grundläggande regler kring bordsskick grundläggs (Wood, 1995; Holm, 2001; Fjellström, 2009). Genom måltiden kommuniceras vidare avståndstaganden och tillmötesgåenden (Ekström, 1990) och som en närhet eller distans (Wood 1995) i form av formella och informella umgängesregler.

Den kommunikativa tillämpningen varierar i olika kulturer och kan därför inte anses allmängiltig. Genom att äta måltider med skiftande symboliska meningar, kommunicerar människor social tillhörighet (Wood 1995; Counihan, 1999; Mäkelä, 2000; Sobal, 2000; Fjellström, 2003a) men även kompetens och personlig smak. Gåvor i form av mat (Wood 1995) signalerar inbjudningar till gemenskap, bevis för affärsuppgörelser och markering av högtider och traditioner.

Symbol. Måltiden symboliserar familjen som en social enhet och den serverade maten är en materiell bärare av den gemenskap som familjen utgör (Holm, 2003). Därmed antar måltiden även rollen som konfliktpunkt, främst genom barnens krav på självständighet och identitet, vilket styrks av Ekströms (1990) forskning. Matkonflikter kan tolkas utifrån matens roll som bärare av familjens enhet och moderns (eller den som tillagat maten) kärlek till barnet.

Måltider erbjuder basala och regelbundet återkommande tillfällen att lära sig vad det innebär att vara människa. Härigenom tränas bordsskick, formella och informella umgängesregler (Otnes, 1991), i livets olika skeden. Även om ätandet i sig är individuellt, är måltiden med andra människor det som skapar en vana av samvaro. Måltiden förenar, vanligtvis en familj

eller ett hushåll, i regelbundna intervaller med tillfällena till identifiering i form av grupp. Måltiden hjälper människor att dela på det som egentligen inte är delbart, dvs. alla aktiviteter kring måltiden. Otnes (1991) avslutar med att poängtera att måltiden *är* gruppen och gemensamma måltider är ett sätt att manifesteras grupptillhörigheten.

Måltiden som symbol för kvalitet återkommer, redan tidigt, som ett centralt begrepp hos flera forskare (Douglas 1975; Murcott 1982a). Begreppet *proper meal* (Murcott 1982) avser en måltid bestående av kött, potatis, sås och grönsaker, och där tillagningen omgärdas av normer som överensstämmer med ”riktig tillagning från grunden”. Endast ”rena, färska” kött detaljer inryms här, tillsammans med två sorters grönsaker, där minst en sort ska vara grön. Såsen binder slutligen ihop ingredienserna till en *proper meal*. Sedan länge associeras därför husmanskosträtter med enkel vardagsmat, men i en tid av stress förknippas idag dessa rätter med vällagade rätter av hög kvalitet, ofta med utgångspunkt i närproducerade och svenska råvaror.

Informella regler för inköp och tillredning visar här dessutom ett *genusperspektiv*, som uppmärksammas av Murcott (1982) och Ekström (1990). I deras studier beskriver kvinnor hur de tillagar måltider utifrån färska råvaror och med stor arbetsinsats, vilket ger en viktig symbolisk innebörd av kvinnlig omsorg om familjen. Matens roller i familjelivet har undersökts av Ekström (1990), som visar genom sin forskning att det i huvudsak är kvinnor som planerar, tillagar och serverar måltider. de Vault (1991) tillägger att genom att tillgodose de individuella behoven, underlättas gruppens socialisering. Sambandet mellan kvinnor och mat förstärks av Counihan (1999) som menar att mat står som en symbol för kvinnlighet i alla kulturer. Genom amning grundlägger kvinnor rollen som den som förser familj och omgivning med föda i olika former. Den omvårdande rollen bibehålls oftast genom livets olika skeden, och benämns av de Vault (1991, s. 56) som ”the invisible work”; ett arbete som kvinnorna inte alltid får uppskattning för.

2.1.3 Måltidsforskning

Ovanstående definitioner och perspektiv utgår framför allt från internationell forskning inom området. Hur långt har måltidsforskningen kommit i Sverige? Svensk forskning kring mat och måltider har, tillsammans med internationell forskning, bedrivits och dokumenterats sedan slutet av 1800-talet. Professor Christina Fjellström vid Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala Universitet, framstår som en känd företrädare för den senare svenska måltidsforskningen. Fjellström (2003a) menar att måltidsforskning är ett stort begrepp, vad gäller innehåll och ämnestillhörighet. Här tillägger, som tidigare redovisats, Herbert Meiselman (2000) att de olika disciplinerna betonar skilda aspekter av måltiden och hänvisar till nutritionsforskarens fokus på närings- och energiinnehåll som ställs mot etnologens intresse för måltidskulturer. Sociologen/antropologen betonar måltidens sociala egenskaper med aspekter såsom gemenskap och relationer.

Enligt Fjellström (2003a) är det två grundläggande frågeställningar som styr måltidsforskningen av idag – hälsoinriktad/naturvetenskaplig inriktning med utgångspunkt i mat i form av energi och näringsvärde, samt fokusering kring maten som gemenskap och symbolmarkör, kommunikationsmedel och källa till upplevelse; dvs. måltider som en existentiell betydelse.

Den naturvetenskapliga forskningen syftar till att klarlägga den ”objektiva” delen av ämnet. Fokus på nutritionsforskning utgår från människors val av livsmedel, samt konsumtions- och näringsintag i förhållande till hälsoaspekter. Nutritionsstatus kopplas ofta samman med risker

för välbefinnandessjukdomar². Denna typ av forskning sker nästan uteslutande på gruppnivå med en tydlig målsättning att kunna generalisera resultaten, och är därför intressant ur ett folkhälsoperspektiv.

Den samhällsvetenskapliga och humanistiska måltidsforskningen försöker förstå människans subjektiva upplevelser av måltider och omgivande samhället. Det hermeneutiska³ perspektivet framträder med frågor kring måltider och olika uppfattningar, normer och värderingar kopplat till måltiden. Genom måltidens symbol- och kommunikationsvärde i den samhällsvetenskapliga och humanistiska måltidsforskningen vill forskarna förstå mekanismer bakom människors förhållningssätt till mat, samhällsstrukturer och kulturer. Måltidens kommunikativa betydelse och identitetsskapande möjlighet har därför blivit mer intressant att diskutera och utgör forskning både på individ- och gruppnivå. Avslutningsvis belyser forskarna inom det samhällsvetenskapliga och humanistiska området alltmer de sociala aspekterna i måltiden. De relationer och gemenskaper som uppstår mellan människor visar härmed komplexiteten i begreppet måltid. Företrädesvis det sociologiska och antropologiska forskningsfältet framhäver vissa av måltidens aspekter med kopplingar till social gemenskap och relationer. Måltiden signalerar innebörd, kultur, och symbolik. Relationer mellan människor i olika miljöer, i olika tidsperioder och med olika grundläggande värderingar benämns som matens sociala aspekter (Fjellström, 2003a).

För att illustrera den svenska måltidsforskningen hänvisas till Tabell 1. Vid en genomgång av svensk forskning inom området mellan år 1980-2003, identifierade Fjellström, Mattsson Sydner, Sepp och Virhammar (2003b) avhandlingar från 24 ämnesdiscipliner. Dessa tidigare bidrag till måltidsforskningen redovisas i den *vänstra tabellkolumnen*. Här framgår tydligt bredden inom området alltifrån livsmedelsvetenskap, nutrition och hushållsvetenskap till antikens kultur och samhällsliv, kommunikation och teologi.

Samhällsutvecklingen i västvärlden har sedan början av 1900-talet, inneburit en övergång från en kamp för överlevnad till en tillvaro som kännetecknas av konsumtion och överflöd (Fjellström, 2003a). Matens betydelse som njutningsmedel därmed blivit alltmer uppenbar och detta tar sig uttryck i den senare svenska forskningen från år 2002 och framåt och som redovisas i den *högra kolumnen* i Tabell 1. Vid inventering har jag utgått från Libris⁴. Som utgångspunkt har sökbegreppen *Måltid** och *Meal** använts (Libris, 2010a; Libris, 2010b). Vid genomgången identifierades 55 avhandlingar utifrån sökbegreppen. Alla avhandlingar mellan 2002-2010 har sammanställts, studerats och kategoriserats med hänsyn till ämnesområde. I bilaga I redovisas underlaget för inventering av den senare forskningen och där framgår även avhandlingarnas titlar och publiceringsår. En avgränsning till forskning enbart kring människors måltider, innebar att 5 avhandlingar sorterades bort då dessa berör djurs ätande. I tabell 1 redovisas därför 50 avhandlingar kring mat och måltider 2002-2010.

² Välbefinnandessjukdomar: benämning på sådana sjukdomar som anses bero framför allt på en olämplig livsstil (rökning, alkohol, felaktiga kostvanor, otillräcklig fysisk aktivitet). Som exempel nämns hjärtinfarkt, lungcancer, kronisk bronkit, karies och skrumplever (Nationalencyklopedin, 2010b)

³ Hermeneutik: läran om texttolkning, ursprungligen i filologi och teologi. Inom filosofin är hermeneutiken en vetenskaplig metod som framhäver betydelsen av förståelse för intentioner bakom text och tal samt för forskningsobjektet (Nationalencyklopedin, 2010c)

⁴ LIBRIS webbsök: de svenska forskningsbibliotekens gemensamma katalog. LIBRIS omfattar över 6 miljoner titlar från cirka 170 bibliotek (Kungliga biblioteket, 2010)

Tabell 1. Översikt över antalet avhandlingar (inkl. licentiatavhandlingar) inom ämnesområdet mat och måltider publicerade i Sverige 1980-2003, samt 2002-2010 .

Ämnesområde	Avhandlingar 1980-2003 (Källa: Fjellström et al., 2003b)	Avhandlingar 2002-2010 Källa: Libris 2010a; 2010b)
Antikens kultur och samhällsliv	1	1
Antropologi	4	
Arkeologi, arkeologi och antik historia	4	2
Arbetsvetenskap		1
Arkitektur	2	
Botanik		1
Ekologi	2	
Ekonomisk historia	6	4
Etnologi	3	2
Folkhälso- och vårdvetenskap	8	1
Företagsekonomi	9	
Historia	2	1
Hushållsvetenskap	13	4
Kommunikation	1	
Kulturgeografi		2
Livsmedelsvetenskap	50	
Måltidskunskap	1	5
Nutrition	> 50	12
Offentliga måltider		3
Pedagogik, mat och identitet	4	2
Psykologi	6	
Sensorik		4
Sociologi	5	1
Teknik, kemiteknik, bioteknik, kemi- och bioteknik	6	3
Teologi	2	1
	152 avhandlingar 1980-2003	50 avhandlingar 2002-2010

Tabellen visar att, inom den tidigare svenska forskningen (1980-2003) dominerar den naturvetenskapliga inriktningen starkt, framförallt med inriktning mot nutrition. Cirka 50 avhandlingar inom detta ämnesområde utgjorde en tredjedel av alla avhandlingar. Hushållsvetenskap⁵ bidrog med huvuddelen av det samhällsvetenskapliga ämnesfältet.

I den senare svenska forskningen (2002-2010) utgör fortfarande nutrition den dominerande inriktningen med 12 avhandlingar, vilket innebär ungefär en fjärdedel av totalt antal avhandlingar och är en därmed en procentuellt minskning jämfört med tidigare forskning. Intressant att notera är den ökande forskningen inom måltidskunskap, sensorik och offentliga måltider, som bidrar med totalt 12 avhandlingar och därmed samma antal som inom nutrition.

Bilaga I redovisar vidare att under 2002-2010 har Institutionen för Restaurang- och måltidskunskap vid Örebro Universitet publicerat sju avhandlingar inom ämnesområden såsom familjemåltider, sensorik, färdigmat – konsumtion, måltidsupplevelse samt mat- och måltidskultur. Ämnesdisciplin Hushållsvetenskap representeras av fyra avhandlingar inom nutrition, offentliga måltider samt sensorik. Kostvetenskap⁶ har tillkommit som ämnesområde

⁵ Hushållsvetenskap : Tvärvetenskapligt ämne, som betonar en helhetssyn på ämnesområdet och med fokus på beslutsfattande, val och utnyttjande av resurser inom hushållet (Hjälmeskog, Cullbrand & Petersson, 2006)

⁶ Kostvetenskap: Kunskapsområde som beskriver människans möte med maten ur ett tvärvetenskapligt perspektiv (Göteborgs Universitet, 2010)

och bidrar med en avhandling inom nutrition och en avhandling med fokus på offentliga skolmåltider.

Sammanfattningsvis framträder en förändrad bild av den svenska måltidsforskningen genom en ökad inriktning mot samhällsvetenskapligt inriktning i allmänhet och olika delar inom måltidskunskap i synnerhet. Detta överensstämmer med Meiselman (2009) som betonar att det krävs ytterligare interdisciplinär forskning inom ämnesområdet som ett led i både nuvarande och kommande förståelse av begreppet måltid.

2.1.4 FAMM, en måltidsmodell kring måltider utanför hemmet

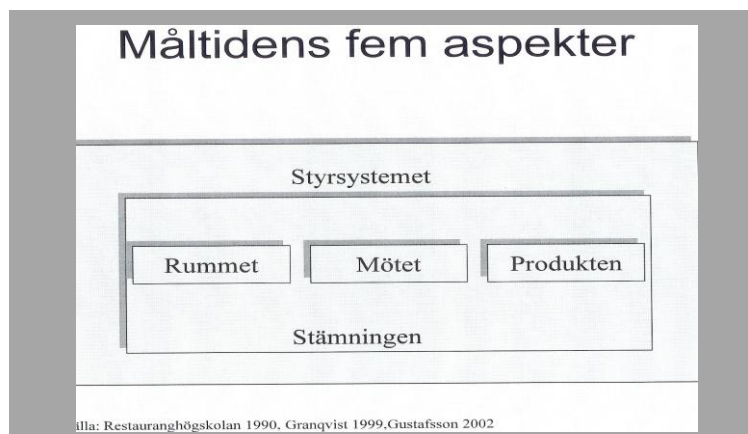
Då dagens huvudmål/lunch oftast intas utanför hemmet; i form av skol-, äldre-, eller personalmåltider är det betydelsefullt att belysa måltidsbegrepp även för dessa kategorier av måltidsverksamheter. Måltidens meningsbärande funktioner i tidigare redovisad litteraturgenomgång är enligt min mening möjliga att koppla till måltider, organiserade av storhushåll och restauranger. Det är här intressant att studera måltider, planerade och serverade av någon organisation/institution, och därför lyfter jag måltidsbegreppet från utgångspunkten i familjen och flyttar blicken mot den offentliga måltiden – d.v.s. utanför hemmet. Den offentliga måltiden i olika former, utgör en stor del av människors vardag och speglar människors relationer i andra arenor än i hemmen. Den privata och offentliga måltiden är inte möjlig att separera helt, då de normer och värderingar som barn och ungdomar grundlägger vid familjemåltiden, formar deras uppfattningar kring den offentliga måltiden.

Denna magisteruppsats fokuserar kring skolmåltider och i strävan efter att synliggöra bredden av ämnesområdet, avslutar jag detta avsnitt med att resonera kring en måltidsmodell med utgångspunkt i måltider utanför hemmet.

Sedan 1993 har Restauranghögskolan Grythyttan vid Örebro Universitet bedrivit undervisning och forskning kring en måltidsmodell FAMM - Five Aspects Meal Model (Gustafsson et al, 2006). Modellen utgör, ur producentperspektiv, ett planerings- och analysverktyg för måltider inom restaurang, men kan även överföras till andra typer av offentliga måltider; såsom skolmåltider och äldremåltider. Kvalitativa studier (Gustafsson et al., 2006) har visat att kontexten i måltiden är viktig för gästens acceptans. Denna kunskap är därmed avgörande för producentens tillvägagångssätt vid arbetet med måltider och för fortsatt utveckling av verksamheter.

De fem faktorerna rummet, mötet, produkten, stämningen och styrsystemet (Figur 1) skapar förutsättningar för gästens upplevelse av måltiden. Våra sinnesintryck i kombination med tidigare erfarenheter förstärker alternativt försvagar dessutom den upplevda känslan, och sammanförs till gästens totalupplevelse.

En måltid utspelas alltid i någon form av fysiskt *rum*. Rummet kan t.ex. utgöras av en restauranglokal, personalmatsal eller skolrestaurang. Inredning, färger, material och belysning är viktiga delar för upplevelsen. Ljus, ljud och dekorationer ingår här som betydelsefulla delar.



Figur 1 . FAMM – Five Aspects Meal Model – illustrerar måltidens komplexitet enligt Gustafsson et. al (2006)

Enligt Gustafsson et al., (2006) utgörs *mötet* av olika former av sociala interaktioner, såsom mellan gäst och gäst men också mellan gäst och personal. Olika kategorier av personal ingår dessutom i interna interaktioner. Då serveringspersonal oftast utgör första intrycket av ett restaurangbesök, framhävs här betydelsen av kunskaper inom psykologi och bemötande. *Produkten* innefattar mat och dryck (Gustafsson et al., 2006) och sammansättningen av dessa. Meiselman (2000) visar i studier att sättet hur menyn kombineras och presenteras för gästen spelar stor roll för hur måltiden uppfattas. Gästens förväntningar ställs mot gästens upplevelser av mat och dryck, och därmed upplevelsen av hela måltiden. Olika typer av måltidsverksamheter förutsätter olika former av *styrsystem*, såsom lagar, bestämmelser, ekonomi, hygien och logistik. Gustafsson et al. (2006) menar att oftast pågår dessa faktorer bakom det som är synligt för gästen, men trots detta är av betydelse. Helheten av upplevelser kan sammanfattas som *stämningen*, och människans fem sinnen används som förmedlare av intryck. Gustafsson et al. (2006) avslutar med att poängtera att kunskaper kring FAMM därför ger förutsättningar för att skapa och presentera måltider med gästens upplevelse i centrum.

Att erbjuda måltider utanför hemmet kräver professionella kunskaper vad gäller planering, och genomförande (Edwards 2009; Nyberg 2009). Specifika förhållanden i form av tillagningsprocesser, serverings- och distributionsmetoder, fysisk miljö, prisnivå och hygieniska aspekter ställer krav på arbetssätt som skiljer sig väsentligt från hemmiljö. Gästernas krav på variation i menyer möter personalens förutsättningar i form av tid och kompetens. Edwards (2009) redovisar en studie utförd av Cardello et al., 1996, som visar på huvudsakligen negativa omdömen kring matens kvalitet och sensoriska egenskaper samt lågt ställda förväntningar på de offentliga måltiderna. Trots detta utgör måltider utanför hemmet en betydande del i människors vardagsliv och har en unik roll vad gäller social gemenskap, kommunikation och upplevelser.

Meiselman (2000) samt Gustafsson, Öström, Johansson och Mossberg (2006) uppfattar den offentliga måltiden som ett komplext system. Flera faktorer samspelar och är avgörande för upplevelsen av måltiden. Internationella studier visar på vikten av kontexten i måltidssituationen, och den är avgörande för upplevelsen (Gustafsson et al., 2006). I vårt moderna samhälle har mat och måltider, och på det sätt de konsumeras blivit symboler och uttrycksätt. Identiteter, livsstilar och kulturella koder kommuniceras. Sociala relationer inleds och etableras. Att äta för att bli mätt är i vissa situationer inte tillräckligt. Människor ställer

idag krav på upplevelser och där är den offentliga måltiden ett sätt att nå upplevelsekänslan enligt Gustafsson et al., (2006).

I senare forskning kring måltider utanför hemmet uppmärksammas konsumentens/gästens förväntningar inför måltiden. Litteratur inom ämnesområdet identifierar två kategorier av förväntningar; sensorik och njutningslystnad (Prim, 2008). Genom sensoriska förväntningar bygger konsumenten upp känslor av måltiden i kombination med önskan om upplevelser vid restaurangbesök i synnerhet och där olika faktorer samspelar till totalupplevelsen.

Edwards (2009) och (Nyberg 2009) berör slutligen den fysiska miljöns betydelse för måltidsupplevelsen, och mer specifikt servicenivå och logistik i köer i olika institutionella måltidsmiljöer. Genom att erbjuda flera alternativrätter (Edwards, 2009), ges gästerna förutsättningar att utöka sin matrepertoar. Mäkelä (2009) betonar känslan av samhörighet på arbetsplatsen eller i skolans måltidslokaler, då familjemåltiden, i ett föränderligt samhälle, inte ensam står som symbol för gemenskapen kring maten. Fortsatt forskning inom måltidsområdet bör enligt Meiselman (2009) och Mäkelä (2009) därför innefatta måltider även utanför hemmet.

2.1.5 Sammanfattning av kapitlet Måltid

Litteraturgenomgången betonar komplexiteten i begreppet måltid. Nutritionella, psykologiska, kulturella, historiska och sociologiska ansatser påvisar problemet med en enhetlig beskrivning. Trots svårigheterna att definiera måltidsbegreppet är de flesta forskarna dock överens om den tydliga sociala aspekten (Simmel, 1957/1993, Douglas 1975; Ekström 1990; Wood 1995; Sobal, 2000; Døving 2002; Kjærnes et al., 2002; Holm 2003; Fjellström 2009; Meiselman 2009; Mäkelä 2009; Nyberg 2009), vilken jag väljer att återknyta till i senare resonemang i detta magisterarbete. Det sociologiska perspektivet i form av måltidens olika roller har redovisats och kommer att diskuteras med utgångspunkt i studiens resultat. Redovisningen av den svenska måltidsforskningen sedan 1980 åskådliggör en ökad inriktning mot det samhällsvetenskapliga ämnesfältet genom sociologiska perspektiv kring måltiden.

FAMM illustrerar måltidsproducentens tillvägagångssätt vid utveckling av måltider och kan tjäna som ett planerings- och analysverktyg för måltider utanför hemmet och blir därmed en viktig del i det fortsatta resonemanget kring gymnasieungdomars beskrivningar, förväntningar och uppfattningar kring skolmåltider.

2.2 Ungdomar

Syftet med detta magisterarbete är att undersöka gymnasieungdomars uppfattningar, förväntningar och upplevelser kring måltidskvalitet inom skolmåltider. Genom att beskriva ungdomar och deras förhållningssätt till matvanor och valfrihet underlättas förståelsen för studiens problematisering. Från tidigare svenska undersökningar skildras ungdomars uppfattningar kring skolmåltider, och avslutas med fokus på forskning kring fysisk måltidsmiljö, det sociala sammanhanget och matens sensoriska egenskaper.

Ungdomar är en heterogen grupp, vars främsta gemensamma nämnare är åldern. Den primära målgruppen är åldersgruppen 13-25 år (Ungdomsstyrelsen, 2010). Ungdomar är en grupp med gemensamma behov och intressen och de möter likadana samhällsliga strukturer, institutioner och regler. Inom gruppen finns dock skillnader såsom kön och sociokulturella förutsättning. Den psykologiska vuxenfasen formar ungdomarna mot ett beteende som följer resten av livet. Händelser som t.ex. att välja gymnasieprogram, flytta hemifrån och bilda familj utgör viktiga sociala markörer. Nya beteendemönster formas, både av familjen och det omgivande

samhället (Fornäs, 1994). Media påverkar inom mode, mat och politisk uppfattning. Ungdomsstyrelsen (2010) menar att utbildningsmöjligheter är en förutsättning för ungdomarnas utveckling i kombination med påverkansmöjligheter i olika sammanhang. Härmed skapas kunskaper och erfarenheter som gör att de kan delta i samhället på lika villkor som andra grupper.

Ungdomarna önskar hitta sin egen identitet och sociala tillhörighet utanför familjen (Fornäs, 1994; Prättälä, 1989; Ungdomsstyrelsen 2010). De olika ungdomsgrupperna skapar ofta en kollektiv identitet från vilken individerna själva önskar utveckla sin identitet (Prättälä, 1989). Identitetsbegreppen skapas ur ett utbud av stilar, tecken och symboler och det kan vara lätt att tappa fotfästet. Många ungdomar är enligt Fornäs (1994) kulturellt orienterade och uttrycker detta på olika sätt t.ex. i form av matvanor. Uttryckssätten är meningsbärande och beskriver den viktiga distanseringen från familjen och betonar självständighet anser Fornäs (1994).

Identitetsbegreppet innehåller både individuell inre och yttre självbild, men även identitet i en social kontext. Den mänskliga gemenskapen av skilda slag är viktig att manifesteras. Individer rör sig tillsammans i kollektiva sammanhang och arenor där handling och tanke uttrycks. Värderingar, åsikter men också makt och motstånd blir tydliga när viljor och behov kolliderar med givna normer. Den kultur som formas av ungdomarnas föräldrar överensstämmer inte alltid med den kultur som formas av media (Fornäs, 1994). Fritid, kompisar och skolan framträder därför som värdefulla arenor i självständighetsprocessen, samtidigt som de utgör resurser i form av stöd och skydd i den individuella utvecklingen.

2.2.1 Ungdomar och matvanor

Ungdomars matvanor väcker intresse bland forskare (Prell, 2004) och då ofta i form av matvanor och måltidsmönster som en del i ungdomskulturen. Forskarna är överens om att matvanor och måltidsmönstret ändras över tid. Kulturella förändringar, ekonomiska och politiska beslut, medieexponering, globalisering och ökat uteätande medverkar till dessa förändringar. Mat- och måltidsvanor har därmed blivit en del av individens identitet. Ett minskat inflytande från föräldrarna och större och viktigare umgänge med vänner framhålls av Owen (1999). Prell (2004) tillägger här att en önskan kring självständighet kännetecknar ungdomarnas motiv till ombildning av matvanorna.

Kulturellt arv, matpreferenser och matens tillgänglighet (Neumark-Sztainer, Story, Perry, & Casey, 1999) formar måltidsmönstret som tillsammans med matvanor betraktas som återkommande karaktäristiska aktiviteter i människors dagliga liv. Varje generation formar sina egna matvanor och regler kring hur måltider kombineras och konsumeras. Prättälä (1989) och Wesslén (2000) beskriver hur västvärldens ungdomar idag har större möjligheter och friheter att göra individuella val av livsmedel samt frekvens och tidpunkt för måltiderna. De stora valmöjligheterna till differentierade måltider lägger grunden för ett socialt sammanhang som en del i ungdomskulturen.

Ungdomar uppvisar, i vissa fall, stereotypa exempel på hedonistisk livsstil, utifrån bestämda populära varumärken och fysiska platser för måltiderna (Prättälä, 1989). Prell (2004) för här fram exempel från utifrån en studie bland ungdomar i de nordiska länderna, som visar att småätande är vanligt och kan motsvara 25-35% av det dagliga energiintaget. Många ungdomar hoppar över frukost och avstår från skollunchen. Hamburgare, pizza, kebab och pommes frites uppfattas som ”skräpmat”, men det var det vanligaste förekommande som ungdomarna åt de dagar de inte gick till skolrestaurangen. Förklaringen till att hamburgerrestauranger är populära förklaras av Svensson (2003) med att priset är bra i

förhållande till mängd erhållen mat. Dessa lättillgängliga restauranger upplevs som mindre trivsamma än caféer, men bra vid tidsbrist och erbjuder välsmakande maträtter.

Att äta tillsammans med andra människor ger en känsla av trygghet samtidigt som det stärker den sociala tillhörigheten inom en grupp (Abrahamsson, Andersson, Becker & Nilsson, 2006). I resultaten från Svensson (2003) poängterar flertalet ungdomar betydelsen av att äta tillsammans med både vänner och familjen. Den sociala gemenskapen värderas därmed högt och ungdomarna menar att det även har betydelse för smaken på maten. Då föräldrar och lärare inte kan påverka matvanorna på fritiden upplever ungdomarna ett större mått av oberoende, menar Wesslén (2000) och det sociala inflytandet från vänner framträder tydligt.

Wesslén (2000) redogör för en studie bland 136 tonåringar med en snittålder om 17 år, och med syftet att studera ungdomars matvanor. Resultatet visar att framför allt flickorna framhåller måltidernas sociala roll framför att bli mätt. På samma sätt visar Prättälä (1989) från äldre finska studier, att starkast påverkan på matvanorna har familjen, och främst från modern som den ansvariga för måltiderna i hemmet. Här påvisas inte påverkan från kompisar i större utsträckning, vilket möjligtvis nyare forskning visar. Tidsaspekten vid egen matlagning är också viktig för matvanorna; både flickor o pojkar föredrar mat med kort tillagning. Medias inflytande kring utseende och kroppsideal influerar tydligt, och där flickor känner större press att äta kalorismått. Bra mat beskrivs som hemlagad, gärna husmanskost och tillagad av modern, eller den som vanligtvis ansvarar för matlagningen. Även lättare rätter såsom sallader, fiskrätter eller vegetariskt uppfattas som bra mat. Sensorik har stor betydelse i valet av nya maträtter (Prättälä, 1989; Berg, 2002) och innefattar smak, lukt och konsistens. Flickorna uppfattar sig själva som mer medvetna om matens betydelse för hälsa och utseende än pojkarna och känner oftast press kring att äta hälsosamt. Däremot uppfattar pojkarna måltiderna mer som ett sätt att bli mätta, och med ett mindre komplicerat förhållningssätt till mat och måltider, avslutar Wesslén (2000).

Wessléns (2002) studie har inspirerats av Prättälä (1989) och överensstämmer väl när det gäller ungdomars uppfattningar kring konsumtion av vissa livsmedel. Ett ökat intag av fett, socker o energimängd, men även frukt och grönsaker, samtidigt som en minskning av mängd kolhydrater och potatis framkommer. I Wessléns studie (2002) beskrivs vidare en kategorisering i ”bra mat” och ”skräpmat”. Bra mat i form av hemlagat, oftast husmanskost, framstår i enlighet med Murcotts (1982) uppfattning kring ”proper meal” och Wessléns (2000) resultat som den mat ungdomarna äter med familjen och som uppfattas som nyttig. Berg (2002) och Prättälä (1989) framhåller att barn och ungdomar formar sin matrepertoar utifrån föräldrarnas påverkan, vilket förstärker att bra mat oftast utgörs av den mat som äts inom familjen.

Frekvensen av måltidstillfällen väcker intresse inom måltidsforskningen. Pliner och Rozin (2000) för fram att *tremålsmönstret* är det vanligast förekommande i alla de flesta kulturer. Dock framträder fenomenet grazing/småätande (Mäkelä et al. (2002); Kjærnes et al. (2009) och Fjellström (2009) i vissa sammanhang som ett möjligt fenomen till följd av modern livsstil och behov av självständighet. En upplösning av traditionella matvanor samt ett behov av individualisering blir synligt i olika sammanhang, och innebär större flexibilitet och möjlighet att välja utifrån smak och preferenser.

2.2.2 Ungdomar och valfrihet

När barn och ungdomar blir äldre kan de ta alltmer kontroll över sina liv. Utifrån kulturer formas identiteter genom t.ex. musik, kläder, språk och matvanor. I kombination med familjens påverkan utvecklar ungdomarna egna uttryckssätt och möjlighet att genom olika val markera identitet och social tillhörighet. En kombination av faktorer påverkar ungdomars val av mat (Wesslén 2000; Berg, 2002; Prell, 2004; Prim 2008; Prell 2010). Processen pågår i en dynamisk komplex interaktion och kan undersökas och förstås genom olika perspektiv (Berg, 2002).

Ett delsyfte i detta magisterarbete är att undersöka gymnasieungdomars uppfattning kring valmöjligheter kring maträtter som en kvalitetspåverkan. I den vetenskapliga litteraturen skildrar Fornäs (1994) ungdomars möjligheter att göra individuella val som ett sätt att markera identitet och klasstillhörighet. I en tid av frigörelse och identitetssökande framträder matval som ett sätt att befästa egen självbild. Owen (1999) och Wesslén (2000) tillägger att genom internationella intryck i form av resor och media uppvisar ungdomarna ett större intresse att testa nya maträtter och individuella val ökar deras matrepertoar och matkulturen breddas härigenom. Prim (2008) resonerar utifrån att individuell livsriktning utifrån normer, värderingar samt förutsättningar, skapar förhållningssätt vilka ligger till grund för personliga strategier vid val av livsmedel och måltider. Uttrycket preferenser är starkt kopplat till val och signalerar att en produkt eller situation föredras framför någon annan vilket är betydelsefullt i måltidssammanhang.

Neumark-Sztainer et al., (1999); Wesslén, (2000); Berg, (2002) beskriver familjens påverkan som mest betydelsefullt, tätt följt av smakpreferenser. Betydelsen av föräldrars och övriga familjemedlemmars preferenser minskar dock efterhand enligt Owen (1999); Berg (2002) ; Prell (2010) och ersätts med influenser från vänner/kompisar. Prell (2010) visar i kvalitativa studier kring val av fiskrätter, hur elever väljer att gå till skolrestaurangen, alternativt hur de väljer maträtt i skolrestaurangen utifrån vad kompisar säger eller gör. Från 16 årsåldern minskar dock trycket att äta detsamma som kompisar och medför att ungdomarna uppskattar mat på ett sätt de inte tidigare gjort sammanfattar Prell (2010).

Medvetenhet kring matens kvalitet som en viktig utgångspunkt i valet av mat i olika sammanhang, framträder på ett tydligt sätt. Prell (2010) påvisar betydelsen av de sensoriska egenskaperna i form av smak, utseende och konsistens på mat och maträtter i skolrestauranger. På samma sätt är dessa egenskaper viktiga i valet av frukosträtter (Berg, 2002) samt i valet av färdigrätter enligt Prim (2008).

Hälsoaspekter är genomgående i olika studier bland ungdomars val av mat. Enligt Prättälä, (1989) och Wesslén (2000), ökar medvetenheten kring matens betydelse för hälsan genom information och kunskaper. Ungdomarna blir därför alltmer tydliga i sina val. En kroppsuppfattning och större omsorg om utseende och vikt, medför att flickorna oftare väljer nyttigare maträtter, enligt Wesslén (2000). Härigenom framträder på ett tydligt sätt föräldrarnas minskade påverkan och det sociala umgängets ökade påverkan.

Maten som markering blir tydlig hos Larsson (2001) som tolkar vegansk livsstil hos ungdomar som uttryck för hälsomedvetenhet, etiska eller politiska ställningstaganden. De individuella ståndpunkterna framstår som föränderliga över tid, men tillsammans med attityder, förväntningar och upplevelser kring matsituationer, skapas självuppfattningar och medverkar till att forma ungdomarna till självrådande människor. Genom återkommande exponering av olika maträtter, och därmed tillhörande val, skapar ungdomarna en viktig

självbild i den sociala kontext som måltiden utgör (Owen, 1999; Berg, 2002; Prim, 2008; Prell, 2010) och där skolrestaurangen framträder som en viktig arena.

2.2.3 Tidigare forskning kring ungdomars uppfattningar om skolmåltider

Skolmåltider nämns med endast en mening i skollagen, och redovisas här som introduktion till detta avsnitt.

4 a§ Eleverna i grundskolan skall erbjudas kostnadsfria skolmåltider. (Sveriges Riksdag, 1997)

Ovanstående innebär att de svenska kommunerna inte har laglig rätt att ta ut skolmåltidsavgifter i grundskolan, dock omfattas inte gymnasieskolan av denna lagstiftning.

Eftersom skolverksamheten är en kommunal angelägenhet, varierar de ekonomiska förutsättningarna för skolmåltidsverksamheten hos de olika kommunerna. Till viss del kan ekonomiska utgångspunkter tillskrivas gymnasieungdomarnas upplevelser av skolmåltiderna; dock samspelar ett flertal faktorer. Som tidigare beskrivits är påverkan från familj och vänner tydlig under tonåren. Genom önskemål att markera identitet, ställs ungdomarna inför många valmöjligheter. Individuella kunskaper, förförståelser och skilda måltidsmönster framträder i den betydelsefulla arena som skolmåltidsmiljön utgör. Skolmåltider uppfattas hos eleverna (Prell, 2010) som ett mellanting mellan restaurang- och hemlagade måltider, och där måltidsmiljön och utbudet av maträtter medför skilda upplevelser av den dagliga skolmåltidsverksamheten.

Forskning kring ungdomars uppfattningar kring skolmåltider sker både nationellt och internationellt. Då denna uppsats fokuserar på svenska gymnasieelevers skolmåltider, väljer jag att sammanfatta forskning, genomförd i Sverige och med fokus på gymnasieskolor. Nordlund och Jacobsson (1999a) inleder med resultat från en studie omfattande ca 1400 gymnasieelever, fördelade på 24 skolor. Studiens syfte utgår från kartläggning av mat- och dryckesvanor under skolveckan samt en kartläggning av attityder till olika faktorer i måltidssituationen. Av respondenterna utgörs 54% av flickor och 46% pojkar. Undersökningen visar att flertalet ungdomar har bra matvanor och att skolmåltiderna fungerar på ett tillfredsställande sätt. 70 % av eleverna, oberoende av sociokulturell bakgrund och kön, äter dagligen i skolrestaurangerna. Av elever som inte besöker skolrestaurangerna, uppger 20 % att de går hem, och lika många, 20 % av eleverna besöker café eller hamburgerrestauranger, pizzerior, gatukök eller äter smörgås. Wesslén (2000), Svensson (2003) och Prell (2004) förklarar att denna typ av maträtter företrädesvis konsumeras i umgänget med kompisar och det förhållandevis låga priset är en inverkan faktor. Anledningar till att inte besöka skolrestaurangen uppges vara att maten inte smakar bra, samt negativa kommentarer kring servering, ljudnivå, köer och sitttider (Nordlund & Jacobsson, 1999a).

Nordlund & Jacobsson (1999a) konstaterar vidare att elevernas uppfattningar företrädesvis berör den *fysiska måltidsmiljön, det sociala sammanhanget* och *matens sensoriska egenskaper*. Tillsammans bildar dessa delar en kontext, som formar måltiden, där individuella förväntningar och upplevelser noteras.

Då ämnesområdet i detta magisterarbete fokuserar kring måltidskvalitet och helhetsbegreppet av måltid, gör jag, under nästa rubrik, en koppling mellan tidigare forskning kring skolmåltider och FAMM (Gustafsson et. al, 2006), i Figur 1. Den fysiska måltidsmiljön

motsvaras av *rummet*, det sociala sammanhanget överensstämmer med *mötet*, och matens sensoriska egenskaper kopplas till *produkten*.

2.2.3.1 Tidigare forskning kring skolmåltider utifrån rummet

Måltider intas alltid i någon form av rum; förutom i restauranger serveras måltider på sjukhus, i skolrestauranger, i hemmiljö eller utomhus enligt Gustafsson et. al, (2006) som poängterar betydelsen av inredning, ljus, ljud och textilier för intrycket och känslan i samband med måltiden. Statens Livsmedelsverk, SLV (2007) rekommenderar en trivsamt och lugn matsalsmiljö, där tillräckligt med tid ges för måltiderna och där måltiderna serveras på fasta, regelbundna tider. En god skolmåltidsmiljö innebär enligt Jacobsson och Nordlund (1992) och (SLV, 2007) att maten serveras i en ändamålsenlig matsalsmiljö med lämplig inredning och möblering. Utsmyckning, bullerdämpande åtgärder samt att det är rent och snyggt signalerar omsorg om eleverna, vilket Andersson och Karlsson (2004) stärker genom sin forskning som visar att ungdomarna är överens om betydelsen av skolmåltidsmiljön. Färgsättning, material samt lugn och ro framförs som viktiga faktorer. Att det luktar gott är en självklarhet, och musik upplevs som ett sätt att dämpa övrig oönskad ljudnivå. Bra skolmåltidsmiljö karaktäriseras, enligt Skolmatens Vänner⁷ (2008b) som ambitionen att servera närproducerad och ekologisk mat, omsorgsfull tillagning samt servering i trevlig miljö och en strävan efter nöjda matgäster.

Nordlund och Jacobsson (1997) konstaterar att situationen i skolrestaurangen påverkar elevernas inställning till att både besöka matsalen samt att äta en fullvärdig lunchmåltid. Genom renovering av matsalar, noterades en ökad närvaro och därmed större konsumtion av maten. Skolmatens Vänner (2008a) rekommenderar att organisera logistik vid servering och diskinlämning så att köer undviks. Skolmatens Vänner (2008a) menar här att genom att lärare och elever äter tillsammans skapas förutsättningar för goda matvanor och därmed en viktig del i kunskapsinläringen.

2.2.3.2 Tidigare forskning kring skolmåltider utifrån mötet

Möten i måltidsmiljön innefattar interaktioner på olika sätt; såsom mellan gäster, mellan gäster och personal men också mellan personal (Gustafsson et. al, 2006). Eleverna påverkas, i sin måltidssituation, av sin omgivning på flera sätt. Andersson och Karlsson (2004) och Prell (2010) menar att uppfattningar kring maträtterna, och miljön i skolrestaurangen utgår till stor del från den sociala kontexten. Måltider som intas tillsammans med vänner är därför viktigt för ungdomarna. Att gå ensam till skolrestaurangen upplevs negativt och mindre positiva omdömen kring skolmaten möts av skepsis och innebär att eleverna ibland avstår från skolmåltiden.

Skolmåltiden innebär mer än att äta, framgår i intervjuer med elever och kan uttryckas enligt följande

Om man inte har någon kompis att äta med kanske man inte äter alls eller en liten portion, så kompisar det spelar roll, gör det

(Andersson & Karlsson, 2004, s.24)

2.2.3.3 Tidigare forskning kring skolmåltider utifrån produkten

Produkten innebär mat och dryck; tillagad och serverad i olika kombinationer (Gustafsson et. al, 2006), och kräver stor kompetens hos personalen. Föreningen Bättre skolmat (2009) publicerar en populärvetenskaplig studie med 4000 elever, som visar att nära hälften (47%) av

⁷ Skolmatens Vänner: Intresseorganisation som verkar för att sprida kunskaper kring skolmåltider, vara forum för erfarenhetsutbyte samt kvalitetsbedöma skolmaten. Verksamheten bedrivs med stöd av LRF, Lantbrukarnas Riksförbund (Skolmatens Vänner, 2008c)

eleverna uppfattar att det inte alltid finns tillräckligt med mat. 57 % av eleverna menar att det inte finns tillräckligt med sittplatser och att de måste stressa med maten, och endast en tredjedel av eleverna anser att skolrestaurangen känns fräsch. Resultatet står i motsats till rekommendationer från SLV (2007) som innebär att eleverna serveras tillräckligt med mat och har tillräckligt med tid för måltiden.

Variationer kring elevernas uppfattningar av skolmåltiderna framträder. Prell (2004) uppvisar övervägande negativa omdömen från eleverna i sin studie, vilket inte överensstämmer med Nordlund och Jacobsson (1999a), där 42 % av ungdomarna konstaterar att maten smakar bra, och 31% uppger motsatsen. Matens temperatur nämns som en faktor relaterad till smaklighet. Prell (2004) undersöker i sina studier ungdomars inställningar till skolmåltider med fokus på fiskrätter. Hon bekräftar, i likhet med Andersson och Karlsson (2004) de sensoriska egenskaperna som återkommande avgörande faktorer för upplevelser av skolmåltider. Matens visuella intryck är enligt Hansen, Jensen och Gustafsson (2005) en betydelsefull faktor för ett lyckat restaurangbesök och därmed för beslutet att återvända eller ej. Smak, konsistens och utseende kommenteras bland gymnasieeleverna, och ofta görs paralleller till motsvarande maträtter tillagade i hemmen. Att maten ska vara fräsch och tillräckligt varm är en ytterligare framträdande kvalitetsaspekt. Tillbehören i form av potatis och sås uppfattas som betydelsefulla, och potatisens dåliga kvalitet medför att vissa eleverna avstår från huvudrätten. Tillagnings- och serveringssätten har härmed stor betydelse för acceptansen, vilket bekräftas genom både nationella och internationella studier (Meyer, 2000) och Prell, 2004).

Majoriteten av eleverna framför önskemål kring större valfrihet med tre alternativrätter, varav en vegetarisk rätt (Sjögren & Wesslén, 1994; Nordlund & Jacobsson, 1999a; Andersson & Karlsson, 2004; Prell, 2004). Eleverna framför uppfattningar att de skulle äta mer i skolrestaurangen om alternativrätter erbjuds. Vidare framförs önskemål om ett större utbud av tillbehör i form av ris, pasta, bröd och sallader. Elevernas önskemål kan ställas mot en undersökning hos skolmåltidsansvariga i Sveriges kommuner (Skolmatens Vänner, 2007). Av 279 kommuner uppger 22 % att alla kommunala grundskolor erbjuder minst två varmrätter dagligen, 21 % uppger att de flesta skolor erbjuder detta utbud. På följdfrågan kring hur ofta alternativrätter serveras svarar 42 % av föregående kommuner att det sker 4-5 dagar per vecka.

Meyer (2000) och Halling, Jacobsson, Nordlund (1990) visar i sin forskning att skolor som erbjuder fler alternativrätter, uppvisar större andel nöjda elever. Valmöjligheter är viktiga för ungdomar (Meyer, 2000), vilket överensstämmer med rekommendationer från Skolmatens vänner (2008a) samt SLV (2007) där följande citeras

Det är bra om eleverna erbjuds minst två olika lagade rätter till lunch.
Valfriheten ökar sannolikheten för att alla elever ska äta av skollunchen.
(SLV, 2007 s 6).

Avsaknaden av påverkansmöjligheter kring utbudet av maträtter, framträder tydligt (Prell, 2010) och större variation efterfrågas, tillsammans med möjligheten att kunna välja mellan olika rätter. Matråd⁸, som ett sätt att framföra önskemål, diskuteras (Andersson & Karlsson, 2004), medan vissa ungdomar menar att det är lättare att ta kontakt med skolmåltidspersonal direkt.

⁸ Matråd: Grupp bestående av elever, föräldrar och personalkategorier med uppgift att diskutera och arbeta fram bättre skolmat och skolmåltidsmiljö (SLV, 2007)

I Nordlund och Jacobssons (1999a) undersökning fick 1400 gymnasieelever ett antal påstående om skolmåltiden att ta ställning till (Tabell 2).

Tabell 2. Andel gymnasieelever i procent som instämmer helt till påståenden om skolmåltiden (Källa: Nordlund & Jacobsson, 1999a). n= 1400

Påstående	Andel i % av eleverna som instämmer helt
-----------	--

<i>Det skall alltid finnas olika sorter av bröd och dryck</i>	86
<i>Det ska finnas minst två huvudrätter att välja mellan</i>	72
<i>Det skall alltid finnas en vegetarisk rätt att välja på</i>	69

Resultatet visar en stor majoritet, bland de 1400 gymnasieeleverna, för möjligheten att välja vegetarisk rätt, flera huvudrätter samt flera sorters bröd och dryck och det stämmer väl överens med ovanstående presenterad forskning.

2.2.4 Sammanfattning av kapitlet Ungdomar

Tonårstiden kännetecknas av en utveckling mot vuxenlivet, och är därmed en period av identitetsskapande. Genom olika meningsbärande uttrycksätt beskriver ungdomarna den viktiga distanseringen från familjen och betonar självständighet. Fritid, skola och kompisar framträder som värdefulla arenor i processen, samtidigt som de utgör resurser i form av stöd och skydd i den enskilda utvecklingen. Härigenom betonar jag skolmåltidsmiljön som en betydelsefull plats, intressant för vidare forskning.

Västvärldens ungdomar har idag möjligheter och friheter att göra individuella val av livsmedel, maträtter och måltidsmönster. Mat och måltider har därmed blivit en del av identiteten. Den sociala gemenskapen med kompisar värderas högt och har, enligt ungdomarna, en påverkande faktor på de sensoriska egenskaperna. Att gå ensam till skolrestaurangen kan upplevas som negativt. Att prova nya maträtter uppfattas som ett steg mot vuxenvärlden. En tendens är att ungdomarna oftare äter ”skräpmat” i sällskapet med kompisar, och ”bra mat” tillsammans med familjen.

En studie bland 1400 gymnasieelever (Nordlund & Jacobsson, 1999a) visar att en majoritet av eleverna har bra matvanor och att skolmåltidsverksamheten fungerar på ett tillfredsställande sätt. 70 % av eleverna, oberoende av sociokulturell bakgrund och kön, äter dagligen i skolrestaurangerna. I min teoriredogörelse fokuserar jag kring Nordlund och Jacobssons (1999a) resultat i form av matens sensoriska egenskaper, fysisk måltidsmiljö och det sociala sammanhanget. Tillsammans bildar upplevelserna en kontext, där jag väljer att dra paralleller till en vetenskapligt vedertagen modell för helhetsupplevelse av måltider, *Five Aspects Meal Model, FAMM* (Gustafsson et. al, 2006). Fysisk måltidsmiljö, det sociala sammanhanget och matens sensoriska egenskaper motsvarar här rummet, mötet och produkten ur FAMM modellen.

Majoriteten av eleverna från Nordlund och Jacobssons studie (1999a) framför önskemål kring större valfrihet med två alternativrätter samt en vegetarisk rätt och större utbud av sallader, bröd och dryck, vilket överensstämmer med Statens Livsmedelsverk (2007) riktlinjer - *Bra mat i skolan. Råd för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem.*

2.3 Skolmåltider i Sverige

Detta avsnitt fokuserar kring skolmåltidsverksamheten i Sverige. Skolmåltidens historiska framväxt ger en värdefull bakgrund till det förändrade synsättet på skolmåltiden från mitten av 1940-talet fram till idag. Skolmåltidernas organisation och de nationella riktlinjerna för verksamheterna beskrivs. Avslutningsvis redogörs för ett antal intresseorganisationer som är aktiva i den fortsatta utvecklingen av bra skolmåltider.

2.3.1 Historisk framväxt

Det är inte känt när skolmat serverades för första gången i Sverige. Virgin (1970) menar att år 1946 skildras som inledning av svensk skolmåltidshistoria, dock förekommer lokala avvikelser i form av tidigare introduktion av skolmåltider⁹. Ett riksdagsbeslut detta år innebar att statsbidrag kunde utgå till de kommuner som beslutade om en utbyggnad av ”bispisningsverksamheten”. Fram till december 1966 skedde utbyggnaden i stadig takt och med statliga ekonomiska medel. 1960-talet kännetecknades av en framtidstro och utveckling inom såväl storhushålls- som skolmåltidssektorn. Utvecklingen gick starkt framåt inom livsmedelsutbudet. En mängd förberedda produkter togs fram, alla för rationell tillagning i stor skala. Förpackningsindustrin bidrog med nya innovativa lösningar, såsom t ex portionsförpackningar. Utrustnings- och maskintillverkarna inom området konstruerade konvektionsugnar¹⁰, omrörare¹¹ och mikrovågsugnar. Utvecklingen präglades starkt av en stark tilltro till samordningsfördelar vid tillagning och utnyttjande av livsmedelsindustrins produkter. I samband med det nya sättet att bedriva skolmåltidsverksamhet presenterade 1968 Statens institut för folkhälsan i samråd med Skolöverstyrelsen och Svenska Kommunförbundet nya rekommendationer och förslag till maträtter, recept, portionsstorlekar och tillagning (Lorenzoni, 2001). Trivsel i matsalsmiljön, tidpunkt för måltiderna samt rasternas längd innefattades dock inte i rekommendationerna.

En mängd kostutredningar tillsattes för att studera hur produktionen bäst skulle bedrivas. Efter tillagning i de stora köken skulle måltiderna distribueras till en mängd olika mottagningskök, för slutlig servering till eleverna. Denna distribution av varm mat medförde ofta problem främst på grund av den långa varmhållningstiden som kunde uppgå till fyra – fem timmar och med stora kvalitetsförsämringar som följd. De alternativa lösningar som togs fram byggde i stor grad på distribution av djupfrysta helfabrikat eller kylda tillagade måltider. För att ta klara den frysta/kylda distributionsformen måste dock mottagningsköken utrustas med konvektionsugnar och mikrovågsugnar för uppvärmning av maten. Dessa industriellt anpassade lösningarna skapade i många fall enformighet och dålig ekonomi, på grund av både stora investerings- och driftskostnader (Halling et al., 1990).

Under 1970- talet fortsatte utvecklingen inom både samhället och skolmåltidsområdet. Decenniet kännetecknas av stor inflyttning från landsbygd till tätorter och storstadsområden. Sjuttioalet kännetecknas vidare av en kraftig ökning av andelen förvärvsarbete kvinnor samtidigt med en kraftig löneutveckling för skolmåltidspersonal i kombination med måttlig ökning av livsmedelspriser och livsmedelsindustrins produkter, som fick till följd att egen tillagning blev dyrare än användningen av olika förärbetade produkter. De skolkök som byggdes under 1970- talet var små och sparsamt utrustade, då de förutsattes få mat från industrin eller centralkök (Halling et al., 1990). Den nya arbetsmiljölagen 1972, ställde krav på underhåll och ombyggnad av lokaler och har därefter fortsatt driva utvecklingen inom maskin- och utrustningsdelen.

⁹ Muntlig källa I

¹⁰ Konvektionsugn: Ugn med ångfunktion för storkökstillagning (SKL, 2006)

¹¹ Omrörare: Blandarutrustning för storkökskokgryta (SKL, 2006)

Tiden fram till mitten av 1980- talet präglades av stark expansion av uteätandet och kraftig utbyggnad av skolor, daghem, servicehus och sjukhus. Den ekonomiska situationen var god och den kommunala skolmåltidsverksamheten gynnades av det ekonomiska klimatet. Kostnadsutvecklingen för löner och livsmedel utvecklades olika. Fram till 1980 steg lönekostnaderna snabbare än livsmedelskostnaderna. Detta medförde en tro på att centraliserad tillagning och/eller stort utnyttjande av livsmedelsindustrins helfabrikat skulle påverka lönsamheten på ett gynnsamt sätt. I början av 1980 – talet började livsmedelskostnaderna stiga i högre grad än lönekostnaderna. Anledningen var minskade statliga livsmedelssubventioner och en kostnadsutveckling större än inflationen. I enlighet med statsmakternas direktiv om begränsad kommunal expansion, blev skolmåltiderna ett besparingsområde med försämrad standard och utbud som följd (Halling et al., 1990).

Jacobson och Nordlund (1992) menar att senare delen av 1980-talet och framåt karaktäriserades av kärv ekonomi i de flesta av landets kommuner. Kostnadsutvecklingen för livsmedel innebar en standardsänkning på många håll och svårigheter att uppfylla de nationella Näringsrekommendationer gällande energi och näringsinnehåll. Avsaknaden av nationella mål och normer har medfört att kommunerna prioriterat skolmåltiderna på (ekonomiskt) olika sätt med stora variationer som följd. 1981 utfärdade därför Statens Livsmedelsverk, SLV, ”Svenska Näringsrekommendationer”, med anvisningar om fördelning av energigivande näringsämnen, vitaminer och mineraler samt energiintag och måltidsfördelning. Trots att skolmåltidsverksamheten är en kommunal angelägenhet, har staten via normer och rekommendationer hela tiden haft ett visst inflytande, framför allt vad gällde lokaler och näringsrekommendationer.

Perioden 1990/2000-talen kännetecknas enligt Delfi¹² (2005) av fortsatt utveckling inom skolköken med förändrade menyer, rationella matlagningsmetoder, fortsatt stor användning av prefabricerade produkter och effektiva organisationer. Alternativa distributionsformer, såsom cookchill¹³ introduceras. Myndigheters krav kring hygien och spårbarhet¹⁴ stärker kvalitetsnivån. Önskemål kring alternativrätter och ekologiska samt närproducerade livsmedel ökar ständigt, ofta parallellt med kommuners krav på ekonomiska åtgärningar.

Denna genomgång av litteratur har tydligt visat det förändrade synsättet kring skolmåltider. Ansvar för barnens vardagliga måltider har genom skolmåltidernas införande 1946 (Virgin, 1970) förskjutits till skolans arena och i och med det samhällets omsorg. De mättande måltiderna med lägre krav på näringsriktighet ersätts av väl sammansatt och varierad måltidsplanering. En ekonomiskt rationell mathållning blir alltmer viktigt för kommunerna (Post; Bergström: Jonsson & Shanahan, 2004). Medvetenheten om goda matvanors betydelse för folkhälsan och skolprestationer har format de nationella riktlinjerna. Alltmer har övriga delar i skolmåltidssituationen kommit i fokus; betydelsen av tillräcklig med tid att äta, en avkopplande måltidsmiljö, möjligheter till alternativrätter och elevinflytande.

¹² Delfi: Sammanställning med statistik kring storhushåll och restauranger i Sverige (Delfi Marknadsparter, 2005).

¹³ Cookchill: Metod för tillagning och snabbkylning samt kylförvaring av mat (SKL, 2006)

¹⁴ Spårbarhet: Råvaror och ingredienser som en tillverkare av livsmedel använder ska kunna spåras bakåt till leverantören och tillverkade produkter ska kunna följas framåt till köparen (Isaksson, 2004).

2.3.2 Skolmåltidernas organisation

Införandet av skolmåltidsverksamheten i Sveriges kommuner har kommit att bli en av de större sociala reformerna. Med start genom regeringspropositionen 1946:174, byggdes verksamheten ut successivt. Först 1973/74 var skolmåltidsreformen helt genomförd. Lagstiftningen var till en början inte tvingande; trots detta erbjöd samtliga kommuner grundskole- och gymnasieelever tillgång till skolmåltider i slutet av 1970-talet (Halling et al., 1990; Skolmatens Vänner, 2010a). Sedan 1997/98 är skollunchen reglerad i skollagen för grundskolan, dock inte för gymnasieskolans verksamhet. Skollagen 4 kap. 4a§ SFS 1985:100 reglerar, som tidigare nämnts, följande:

4 a§ Eleverna i grundskolan skall erbjudas kostnadsfria skolmåltider
(Sveriges Riksdag, 1997)

Gymnasieskolan omfattas dock inte av denna lagstiftning. Sverige och Finland är unika i världen med att servera fria skolluncher inom grundskolan (SKL, 2006). Den svenska skolmåltiden (inom grundskolan) skall dock inte längre endast vara kostnadsfri. 17 mars 2009 presenterade Utbildningsdepartementet ett förslag till ny skollag, där skolmåltidernas roll stärks. I mars 2010 redovisade Skollagsberedningen en regeringsproposition där det förtydligas att de serverade skolmåltiderna även ska vara näringsriktiga (Regeringskansliet, 2010). I förarbetena till det nya lagförslaget framhålls att det anses som en del av läroplanens intentioner att eleverna får tillgång till varierad och näringsriktig mat och möjlighet att äta tillsammans med andra barn och vuxna. Utbildningsdepartementet framhåller vidare att det inte är möjligt att i lagtexten närmare föreskriva vad skolmåltiderna ska innehålla. Vid bedömning av vad som är en näringsriktig måltid hänvisar Regeringskansliet (2010) till att Statens Livsmedelsverks¹⁵ råd för bra mat i skolan bör vara en utgångspunkt.

Beslutet kring kvalitetssäkring av skolmåltiderna möts av positivt gensvar från intresseorganisationer inom området såsom Skolmatens vänner samt Kost och Näring¹⁶. Följande uttalande kan tjäna som ett exempel på reaktioner hos organisation inom området.

- Krav på skolmatskvalitet i nya lagen är historiskt! Vi är lättade och glada efter många års kamp för kvalitetssäkring av skolmåltiderna. Det här kommer förhoppningsvis att betyda förbättringar för många av Sveriges elever och förskolebarn (Annika Unt Widell, projektledare i Intervju i SVT, Skolmatens Vänner, 2010b)

Skolmåltider i grundskolan och gymnasieskolan drivs oftast i kommunal regi med kostchef¹⁷ som verksamhetschef. I många kommuner ansvarar en husmor för den dagliga verksamheten i tillagningsköket, i samarbete med övrig kökspersonal. I skolorna serveras huvudsakligen ett mål per dag. Såväl central- och mottagningskök förekommer (Delfi, 2005).

Kommunernas måltidskostnad (livsmedel, personal, transport och övriga kostnader) per elev och år varierar betydligt. En sammanställning 2006 på uppdrag av Skolmatens Vänner (2008d) uppvisade stora skillnader mellan landets kommuner. Underlaget baserades på uppgifter från Statistiska Centralbyrån, SCB, och kostnaden är justerad för inflation.

¹⁵ Livsmedelsverket är den statliga centrala myndigheten för livsmedelsfrågor (Statens Livsmedelsverk, 2010)

¹⁶ Kost och Näring - Kost och Näring är en intresseförening som är ansluten till fackförbundet Ledarna. Medlemmarna arbetar inom området kost och nutrition, exempelvis måltidsverksamhet i offentlig och privat regi, kostrådgivning och nutritionsbehandling. (Kost och näring, 2010)

¹⁷ Kostchef: ansvarig för måltidsverksamhet - skola, förskola, äldreomsorg, inom kommun (Delfi 2005)

Resultatet visade att kostnaderna varierade mellan 2 640 kr och 6 790 kr per elev och med en årlig genomsnittskostnad på 4 160 kronor (Skolmatens Vänner, 2008d).

Den på många håll urholkade kommunala ekonomin med början under nittioalet, har medfört att skolmåltidsverksamheten i många kommuner har fått stramare budgetramar och på vissa håll har måltidsavgifter införts. En undersökning gällande avgifter för gymnasieluncher utfördes under hösten 2006 av Sveriges Kommuner och Landsting. Av landets 290 kommuner svarade 242 på enkäten och resultatet visade att 36 kommuner tog ut avgifter mellan 300 och 1200 kronor för höstterminen (SKL, 2006).

Antal enheter, portionstagare och måltider per dag, fördelat mellan grundskola och gymnasieskola, redovisas i Tabell 3 (Delfi, 2005).

Tabell 3. Antalet måltider i grundskola – gymnasieskola/eftergymnasiala skolor och special- och särskola i Sverige, 2004 (Källa: Delfi Storhushållsguide 2005).

Skoltyp	Antal enheter	Antal måltider/dag
Grundskola, kommunal	4 160	872 440
Grundskola, fristående	550	61 000
Gymnasieskola	440	231 890
Eftergymnasiala skolor	270	29 130
Special- och särskola	138	16 520
Totalt	5 558	1 210 980

Tabellen uppvisar en stor skillnad mellan grund- och gymnasiekolan vad gäller antalet enheter och antal serverade måltider per dag. Tydligt framträder att de nästan 232 000 gymnasie måltiderna utgör cirka 20 % av antalet dagligen serverade skolmåltider i Sverige, och gymnasie måltider serveras vid cirka 440 enheter.

2.3.3 Riktlinjer för skolmåltider

Goda matvanor har stor betydelse för att må bra och genom goda matvanor ges människor förutsättningar för en bra arbetsprestation. Sveriges Kommuner och Landsting SKL (2006) menar att skolmaten är en viktig resurs i skolarbetet. För många elever är skollunchen den enda lagade måltiden under dagen. Elever som äter en ordentlig skollunch har lättare att koncentrera sig och får därför bättre förutsättningar att prestera bra i skolan.

Skolan är en stor arena, där grunderna för en hälsosam livsstil skapas på olika sätt. Genom skolmåltiderna har skolväsendet stora möjligheter att skapa goda matvanor som är av betydelse för hälsan och skollunchen betraktas idag som en viktig resurs i skolarbetet (SLV, 2007).

I februari 2007 presenterade Statens Livsmedelsverk SLV *Bra mat i skolan – råd för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem* (SLV, 2007). Råden är avsedda som stöd för alla som på något sätt arbetar med maten i skolan. Här riktas informationen till kommunala beslutsfattare, kostchefer, upphandlare, förskolechefer, rektorer, pedagogisk personal samt skolmåltidspersonal. Även föräldrarnas roll och ansvar i arbetet för bra matvanor tydliggörs. Statens Livsmedelsverket (2007) poängterar att råden är avsedda som

övergripande vägledning, och att det är varje kommuns ansvar att planera och bestämma tillvägagångssätt.

Svenska näringsrekommendationer SNR 2005, som anger genomsnittliga behov av energi och näringsämnen utgör grunden för utformningen av riktlinjerna. *Bra mat i skolan – råd för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem* inleds med principer för bra mat i skolan och här innefattas områden såsom tillräckligt med tid och tillräckligt med mat i en trivsamt och lugn matsalsmiljö. Skolmåltdspersonalen har här möjlighet att bidra till bra matvanor genom att förmedla matglädje och intresse för mat. Måltiderna bör serveras på fasta och regelbundna tider och inte innan kl 11.00 eller efter kl 13.00. Eleverna ska ges tillgång till dricksvatten under hela skoldagen och bra mellanmål under eftermiddagarna. Skolorna bör hållas fria från godis, glass, bakverk, snacks, nötter och söta drycker (SLV, 2007).

Vad gäller lunchmåltiden rekommenderar SLV (2007) att det serveras minst två rätter att välja mellan, plus ett vegetariskt alternativ. Rådet kring valfrihet möjligheten till alternativrätter uttrycks enligt följande:

Det är bra om eleverna erbjuds minst två olika lagade rätter till lunch.
Valfriheten ökar sannolikheten för att alla elever ska äta av skollunchen.
Skollunchen är också en möjlighet att öka elevernas ”matrepertoar”
genom att ge eleverna tillfälle att prova olika livsmedel, maträtter
och matkulturer (SLV, 2007, s 6).

Måltiden ska vara komplett; dvs. innehålla varmrätt med tillhörande grönsaker i form av generös salladsbuffé och gärna kompletterat med varma grönsaker. Som dryck bör erbjudas vatten och lättmjölk, och bröd i olika varianter. Maten som serveras bör överensstämma med den näringsberäknade matsedeln och serveras på ett trevligt och fräscht sätt. Måltiderna ska ge eleverna 25-35% av dagligt energi- och näringsbehov. Förslag till portionsstorlekar för de olika åldrarna ges. Skolans system för s.k. egenkontroll¹⁸ ska säkra den hygieniska kvaliteten. Regelverk inom livsmedelshandling syftar till att alla kan äta maten utan att bli sjuka och det gäller i synnerhet elever med överkänslighets- eller allergiska besvär (SLV, 2007).

2.3.4 Intresseorganisationer inom skolmåltdsområdet

Skolmatens Vänner arbetar för att främja maten i skolor och förskolor. Organisationen verkar för att sprida kunskaper kring skolmåltd, vara ett forum för erfarenhetsutbyte samt kvalitetsbedöma skolmaten. Visionen är att ge barn och elever ett lustbetonat intresse för bra mat och verka för att de får tillgång till god mat i skola och förskola. Härigenom ges förutsättningar för bra matvanor och kunskap kring hur mat produceras. Verksamheten bedrivs av stöd från LRF, Lantbrukarnas Riksförbund (Skolmatens vänner, 2008c).

Enligt Skolmatens vänner (2008a) smakar maten bättre i en trivsamt miljö, och organisationen har därför sammanställt Skolmatens verktygslåda – råd kring hur skolmåltdmiljön kan förbättras. Råd ges kring menytaflor, inredning, belysning, akustik och möblering. Lämplig utsmyckning visar omtanke om gästerna. Logistik kring flöden till serveringsstationer samt diskinlämning poängteras. God hygien i skolmatsalen utgör en grundförutsättning för en god miljö och ingår som en viktig del. Dessutom framhävs vikten av valfrihet. Möjligheterna att välja mellan olika drycker, bröd och sallader förstärker enligt Skolmatens vänner (2008a) intrycket av måltiden. Vidare förespråkas dagligen två olika maträtter, kompletterat med ett

¹⁸ Egenkontroll: rutiner för hygien, livsmedels spårbarhet samt förebyggande av risker (SLV, 2007)

vegetariskt alternativ. Elevernas delaktighet förtydligas genom rådet till skolmåltidspersonalen att lyssna till matgästerna.

Skolmatens verktygslåda (Skolmatens vänner, 2008a) innehåller vidare ett kvalitetsverktyg i form av en elevenkät, som utgångspunkt i det fortsatta arbetet med måltider i en trivsamt miljö. Härigenom kan personalen på ett enkelt sätt inventera och sammanställa gästernas uppfattningar kring den dagliga måltidssituationen. Genom projektet Bättre Skolmat vill Skolmatens Vänner (2008b) lyfta fram och sprida de goda exemplen inom svensk skolmat. Årligen nomineras ett antal kandidater till utmärkelsen Tre Stjärnor, som granskas av en referensgrupp av bransch-kunniga inom skolmåltidsområdet. Kriterierna för Tre stjärnor är enligt Skolmatens Vänner (2008) matglädje med god mat och fin måltidsmiljö, nöjda matgäster samt ambitionen att servera närodlat och ekologisk mat.

Skolmatsakademin är ett samverkansprojekt mellan 25 kommuner och stadsdelar inom Västra Götalandsregionen. Projektet avser att öka kunskapen om matens påverkan på folkhälsan och den omgivande miljön, samt skapa en positiv attityd till skolmåltider. Finansiering sker genom Folkhälsokommittén och Miljönämnden i Västra Götaland samt de deltagande kommunerna o stadsdelarna. Skolmåltidspersonal och personal i skola och förskola utgör målgrupp för projektets arbete. Genom utbildning, nätverk och gemensamma aktiviteter knyts måltidsverksamheten ihop med övriga pedagogiska delar och härvid skapas goda förutsättningar för en utveckling av måltiderna (Skolmatsakademin, 2007).

Kunskapsorganisationen **Mjölkrämjandet** ingår i Svensk Mjölk, som är mejeriindustrins branschorganisation. Syfte för verksamheten är att genom forskning stärka kunskaperna om kost och hälsa (Mjölkrämjandet, 2008). Seminarier och föreläsningar inom ämnet erbjuds yrkesverksamma inom skola, förskola och hälso- och sjukvård. Genom undersökningar bland skolelever vill Mjölkrämjandet föra fram uppfattningar kring skolmåltider med fokus på attityder, matvanor och val av måltidsdryck (Mjölkrämjandet, 2008).

Folkhälsoguiden är en webbplats, www.folkhalsoguiden.se, för folkhälsofrågor i Stockholms län, och drivs av Karolinska Institutets folkhälsoakademi på uppdrag av Stockholms läns landsting. Folkhälsoguiden vänder sig främst till de som arbetar med folkhälsofrågor inom vård, skola, handikapporganisationer eller till politiker inom ämnesområdet. Genom information vill Folkhälsoguiden främja hälsa och förebygga ohälsa och sjukdom (Folkhälsoguiden, 2009).

Under 2010 utvecklas ett webbaserat verktyg för kvalitetsmärkning av skolmåltider. Folkhälsoguiden (2009) menar att verktyget ska vara ett stöd för kommuner och skolor som vill utveckla sin skolmåltidsverksamhet. Näring och hygien, miljöaspekter, service, pedagogik och organisation är områden som omfattas av enkäten som besvaras via webben av rektor och ansvarig kökschef. Till verktyget ska en webbaserad elevenkät kopplas. Skolan kan själv välja hur många områden som ska besvaras, men miniminivån motsvarar den nya skollagens krav på näringsriktiga måltider. Varje skola som använder verktyget kommer att få skriftlig återkoppling på sina resultat. Resultaten sparas i en databas och möjliggör uppföljning över tid samt jämförelser mellan skolor och kommuner. Under hösten 2010 genomförs ett pilottest i Stockholm stad för att under vintern 2010 lanseras nationellt (Folkhälsoguiden, 2009).

2.3.5 Sammanfattning av kapitlet Skolmåltider

Skolmåltidsorganisationen inleddes i Sverige i mitten av 1940-talet, och 1973/74 var verksamheten fullt genomförd och helt i kommunal regi. Tillsammans med Finland är Sverige

det enda land i världen, där kostnadsfria skolmåltider (inom grundskolan) är lagstadgade. Av Sveriges 290 kommuner är det endast ett fåtal som tar ut avgift för skolmåltider för gymnasieelever.

Riktlinjerna *Bra mat i skolan – råd för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem* (SLV, 2007) är avsedda som stöd för kvalitetsarbetet inom skolmåltider, och omfattar principer för bra mat i trivsamt måltidsmiljö. Möjligheten till alternativrätter poängteras, då detta ökar sannolikheten för alla elever skall äta skollunchen.

Krav på näringsrika skolmåltider kommer under hösten 2010/våren 2011 som ett tillägg i skollagen, vilket stärker skolmåltidernas roll betydligt. I kapitlet redogörs avslutningsvis för intresseorganisationer inom skolmåltidsområdet, där Skolmatens Vänner och Skolmatsakademien framträder som viktiga aktörer i det pågående nationella utvecklingsarbetet av skolmåltider.

2.4 Kvalitet

Begreppet måltidskvalitet är framträdande i detta magisterarbets syfte. Genom att lyfta fram begreppet kvalitet leder teorigenomgången till en ökad förståelse för studiens tillvägagångssätt och resultat. Detta kapitel inleds med en introduktion till kvalitetsbegreppet för att därefter fokusera på definitioner inom tjänstesektorn¹⁹ i allmänhet och måltidsområdet specifikt.

Med utgångspunkt i Nationalencyklopedins (2010a) definition av kvalitet som ”god egenskap, inom filosofin i regel detsamma som egenskap”, förs kvalitetsdiskussioner inom olika områden och på olika nivåer. Begreppet kvalitet framträder snart som ett mångfacetterat uttryck, med olika innebörd och därmed svårigheter att framlägga en enhetlig definition. Subjektiva tolkningar ger upphov till resonemang kring skiftande synsätt och utgångspunkter i mötet mellan producenter och konsumenter. De mjuka och betydligt mer svårfångade dimensionerna av kvalitetsbegreppet har därmed, enligt Sternhufvud (1998) kommit betydligt mer i fokus.

2.4.1 Definitioner inom tjänstesektorn

Tjänstesektorn inom privat verksamhet erbjuder tjänster av olika slag; till exempel parti- och detaljhandel, restaurang och hotell, samfärdsl, post och tele, bank, försäkringsbolag samt fastighetsförvaltning (Edvardsson, Andersson, Sandén & Waller, 1998). Den offentliga sektorn tillhandhåller ett stort antal varierande tjänster, där kommunernas skolmåltidsverksamheter är exempel på tjänsteproducerande enheter. Kundbegreppet är komplicerat, då det finns både en beställare av tjänsten, dvs. samhället, och en mottagare av tjänsten, dvs. kunden.

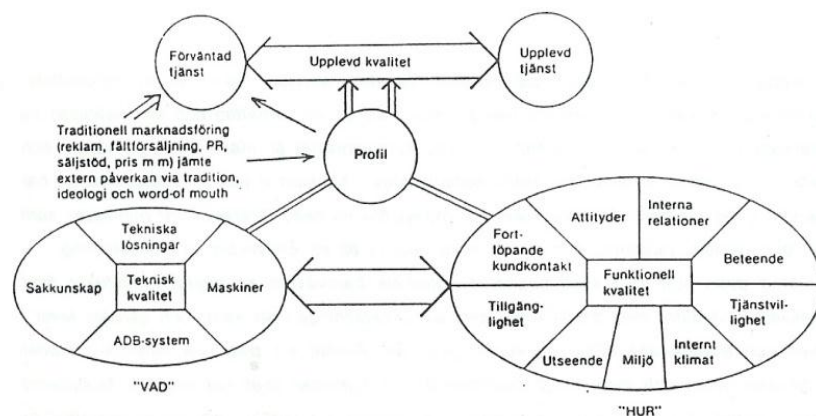
Inom den privata tjänstesektorn börjar kvalitetsbegreppet uppmärksammas i mitten av 1970-talet för att därefter accelerera och under 1990-talet har intresset ökat kraftigt även inom det offentliga området. Den senare tjänste- och kvalitetsforskningen kännetecknas av utgångspunkt i kunders upplevelser och tolkningar av kvalitet, och är en syntes av, och koppling till, service management²⁰ och företagsekonomi (Gummesson, 1991). Nya begrepp såsom kundtillfredsställelse, kundperspektiv, förväntningar och upplevelser framträder.

¹⁹ Tjänstesektor: Den del av samhällsekonomin som utgörs av privat och offentlig produktion av tjänster (Nationalencyklopedin, 2010)

²⁰ Service management: inriktning som avser bl.a. ledning, organisering, styrning och utveckling av tjänsteproducerande verksamheter, med t.ex. kund- och medarbetarfokusering (Nationalencyklopedin, 2010)

Gummessons (1991) beskrivning överensstämmer tydligt med definitionen, ”alla sammantagna egenskaper hos en produkt, vara, tjänst eller process som ger dess förmåga att tillfredsställa och helst överträffa kundens uttalade och underförstådda behov och förväntningar” (Swedish Quality Assurance, 2008), och uttrycker att kvalitet handlar om upplevelse genom känslor, som blir starkt framträdande inom tjänsteområdet. Tjänster utformas och utförs i möten mellan leverantör och kund/gäst (Edvardsson et al., 1998), och det är genom mötet som kunden definierar och bedömer kvaliteten. Då kundernas krav inte är statiska, anses kvalitet vara en föränderlig process, där alla i organisationen är medverkande och tillsammans skapar kvalitetsbegreppet. Att definiera tjänstekvalitet som en jämförelse mellan förväntad och upplevd tjänst är idag ofta förekommande. Gummesson (1991) och Sternhufvud (1998) menar att detta synsätt innebär att rätt kvalitet uppnås när kundens/gästens förväntningar uppfylls, kunden anser sig få valuta för pengarna och då finner det naturligt att återvända till leverantören då nästa tjänstebehov uppstår. Kundens förväntningar påverkas av kundens behov, tidigare erfarenheter av företagets tjänster samt leverantörens löften.

Christian Grönroos, professor vid Svenska Handelshögskolan i Helsingfors, har utarbetat en modell som redogör för kundkvalitet som en följd av överensstämmelse mellan *förväntad tjänst* och *upplevd tjänst* i Figur 2.



Figur 2. Grönroos modell över tjänstekvalitet (Gummesson, 1991)

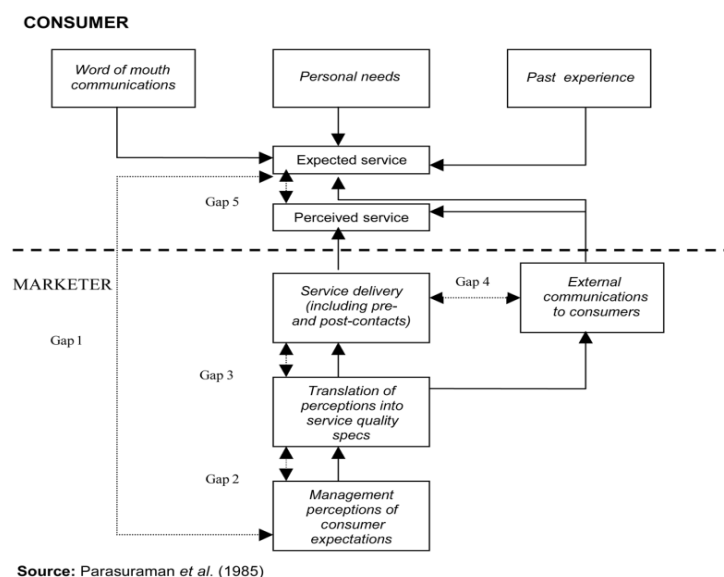
Figuren beskriver hur kundens upplevelse av kvaliteten delas in i två huvuddimensioner – *Teknisk kvalitet* – vad kunden får ut av tjänsten samt – *Funktionell kvalitet* – hur kunden upplever att den utförs (Gummesson, 1991). Överfört till skolmåltidsverksamhet, utgörs den tekniska kvaliteten av den serverade skollunchen och är grundförutsättningen för en positiv upplevd total kvalitet. Bemötande från skolmåltidspersonal, logistik i köer, hygien, ljudnivå m.m. är exempel på funktionella kvalitetsaspekter och ökar tjänstens attraktions- och konkurrenskraft. Flera tjänsteproducenter kan ofta erbjuda samma tekniska kvalitet, medan den funktionella kvaliteten ofta är unik och kan användas som konkurrensfördel. Leverantören med dess personal och tjänstens *image/profil* antar rollen som ett filter genom vilket kunden selekterar kvalitetspåverkande faktorer. Om företagets image är positiv, är kunden benägen att tolka brister hos tjänsten som små eller tillfälliga (Gummesson, 1991).

Som ett sätt att säkerställa kvalitetsnivån inom tjänsteföretag, finns utarbetade kvalitetsstandards. Institutet för kvalitetsutveckling, SIQ, arbetar med att stimulera och bidra till kvalitetsutveckling och ständiga förbättringar genom en helhetssyn i alla typer av verksamheter (SIQ, 2010). SIQ och Skolverket samarbetar för att utveckla och driva Kvalitetsutmärkelsen Bättre Skola på uppdrag av Utbildningsdepartementet. Syftet med utmärkelsen är att stödja utvecklingen av det systematiska kvalitetsarbetet i svenska skolor och förskolor. Det sker genom att utmärkelsen dels lyfter fram goda förebilder vad gäller systematiskt kvalitetsarbete, dels ger de deltagande verksamheterna underlag för sitt utvecklingsarbete (SIQ, 2010).

Ett annat kvalitetsinstitut är Swedish Standards Institute, SIS, som sammanställer kvalitetsstandards för näringsliv och offentlig förvaltning. ISO 9000-serien är världens mest använda modell för verksamhets – och kvalitetsutveckling, och används av miljontals företag och organisationer världen över. Serien ger ett ramverk för arbete med effektivitet, kundtillfredsställelse och kvalitet – i alla typer av organisationer (SIS, 2009). Khan och Pantzar (2009) har arbetat fram kvalitetsäkringskonceptet TQM – Total Quality Management, som utgångspunkt i sin forskning och menar att kvalitetsarbetet förutsätter en helhetssyn på verksamheten inom tjänsteområdet. Författarna konstaterar att de viktiga servicemötena handlar inte enbart om att behålla kundkategorier, utan även att skapa nya värdefulla kontakter.

Även Parasuraman, Berry och Zeithaml (1985) beskriver tjänstekvalitet som förhållandet mellan förväntad respektive upplevd tjänst. Genom sin ”gapmodell” (Figur 3) visar de hur olika brister i processen kan påverka kundens bedömning av tjänstens kvalitet. Gapmodellen förklarar vad som orsakar missnöje hos kunden/gästen, och visar på negativa gap eller hål där förväntningarna inte motsvaras av den upplevda tjänsten.

Edvardsson et al (1998) fortsätter med att förklara skillnaden mellan kundens förväntningar och vad leverantören utgår från att kunden förväntar sig och hur tjänsten skall utformas, dvs. vad som är rätt kvalitet för kunden. Slutkvaliteten utgörs av den totala skillnaden mellan förväntad och upplevd tjänst genom en serie interaktioner under processen och den ideala kvaliteten uppstår när leverantören överträffar kundens förväntningar.



Figur 3. Tjänstekvalitet enligt Parasuraman et al. (1985)

Genom att redovisa ovanstående modeller och resonemang för tjänstekvalitet framträder det rådande synsättet; kvalitet som en överensstämmelse mellan förväntningar och upplevelser. Kunden/gästen definierar den ideala kvalitetsnivån när upplevelser överträffar förväntningar och gärna återvänder till verksamheten. Då skolmåltider erbjuder tjänster av olika slag, lämpar sig enligt min mening, denna kvalitetsdefinition väl inom måltidsområdet och återkommer som ett analysverktyg senare i detta magisterarbete.

2.4.2 Kvalitetsbegrepp inom måltidsområdet

En sökning av begreppet måltidskvalitet hos Nationalencyklopedin ger inga träffar, vilket ger indikationer på komplexitet och svårigheter kring definitioner. I Sverige framträder Berit Lundmark, Institutionen för Kostvetenskap vid Uppsala Universitet, som en välrenommerad företrädare för forskning kring måltidskvalitet med fokus på storhushåll. Lundmark (2002) konstaterar att endast ett fåtal vetenskapliga studier inom ämnesområdet presenteras, och då med fokus på hygien, sensorik och arbetsorganisation. Studier som belyser skolmåltidskvalitet har framför allt nutritionella utgångspunkter. Hon menar vidare att begreppet måltidskvalitet vid första anblick är oklart och det finns inga direkt tillämpbara metoder att utgå från vid definition. Genom en litteraturstudie i sin licentiatavhandling kategoriseras sex områden inom måltidskvalitet; måltidskvalitet allmänt, måltidsbegreppets hårda kärna, miljöaspekter, service, mål och riktlinjer samt kvalitetsuppföljning och kvalitetssäkring och kvalitetsuppföljning (Lundmark, 2002).

I analysen av sitt material använder Lundmark (2002) kriterier för livsmedelskvalitet enligt Kungliga Skogs – och lanbruksakademien, KSLA, (2008), som instämmer att kvalitet är ett komplext begrepp med många olika definitioner och avgränsningar. Utgångspunkter vid kvalitetskriterierna är, är enligt KSLA (2002) fyra faktorer: objektiv kvalitet, miljökvalitet, immateriell kvalitet samt servicekvalitet. Objektiv kvalitet innefattar ätkvalitet med sensoriska egenskaper, hygienisk – och näringsmässig kvalitet. Miljökvalitet står för produktionens påverkan på den yttre miljön. Immateriell kvalitet hänförs till uppfattningar kring etik i samband med produktionsformer. Kundens/gästens behov samt kunskaper och medvetenhet sammanfattar servicekvalitet. Viktiga serviceaspekter är också tillgänglighet och valmöjligheter.

För att samla uppfattningar kring måltidskvalitet uppmanades respondenterna, i form av skolmåltidsansvariga i landets 290 kommuner, att beskriva begreppet. Lundmark (2002) redovisar följande uttryck i fallande skala utifrån förekomst antal gånger: trevlig miljö, näringsriktig mat, god service och trevlig personal, god och vällagad mat samt valmöjligheter och alternativrätter. Lundmark (2002) sammanfattar därefter kvalitetsbegreppet i form av 1) *måltidsbegreppets "hårda kärna"*, 2) *miljöaspekter* och 3) *service och inflytande* i samband med måltiden. Hon kopplar här måltidsbegreppets "hårda kärna" till objektiv kvalitet enligt KSLA (2008). Näringsinnehåll utifrån vedertagna rekommendationer samt hygieniska gränsvärden säkerställer en baskvalitet tillsammans med ätkvalitet i form av sensoriska egenskaper.

Nästan alla respondenter i Lundmarks (2002) studie uppger att miljön i vilken måltiden intas, är viktig för måltidskvaliteten, och 77 % menar att skollunchen helt eller delvis erbjuder avkoppling och social samvaro. Lundmark (2002) kategoriserar slutligen elevernas möjligheter till alternativrätter som serviceaspekt. En majoritet, 61 %, av respondenterna uppger att endast en maträtt serveras och 71 % instämmer helt eller delvis i påståendet att eleverna bör erbjudas två eller fler rätter. Nästan alla uppger att skollunchen serveras mellan

kl.11.00 och 13.00 vilket överensstämmer med *Bra mat i skolan – råd för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem* (SLV, 2007).

2.4.3 Sammanfattning av kapitlet Kvalitet

Begreppet kvalitet är ett mångfacetterat uttryck med många och subjektiva definitioner. Intresset för tjänstekvalitet inom offentlig verksamhet har ökat och innebär fokus på kundtillfredsställelse och kundperspektiv. Att definiera tjänstekvalitet som en jämförelse mellan förväntad och upplevd tjänst är idag ofta förekommande och illustreras i två olika modeller; Grönroos modell över tjänstekvalitet (Gummesson, 1991) och tjänstekvalitet enligt Parasuraman et al. (1985).

Begreppet måltidskvalitet finns inte definierat och endast ett fåtal vetenskapliga studier i ämnet redovisas. Lundmark (2002) tar sig an begreppet och analyserar uppfattningar kring begreppet hos skolmåltidsansvariga, med utgångspunkt i kvalitetskriterier för livsmedel (KSLA, 2008). Sammanfattningsvis konstaterar hon att måltidskvalitet innefattar kategorier såsom: maten med dess sensoriska egenskaper, miljön där måltiden intas, service i form av bemötande och inflytande samt valmöjligheter.

2.5 Problematisering

Litteraturgenomgången har lotsat läsaren genom måltider, ungdomars matvanor, skolmåltider i Sverige och kvalitetsbegrepp. Definitioner av begreppen måltid respektive kvalitet framträder här som mångfacetterade. Innebörden i måltidskvalitet är däremot mycket sparsamt beforskat. Tidigare studier (Lundmark, 2002) inom ämnesområdet måltidskvalitet inom skolmåltider har utgått från de *skolmåltidsansvarigas* uppfattningar och tolkningar. Intressant är nu att undersöka *gymnasieelevers* beskrivningar av måltidskvalitet, förväntningar och upplevelser kring begreppet samt tankar kring valmöjligheter av maträtter som kvalitetspåverkan av skolmåltiden.

3. Syfte

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

3.1 Frågeställningar

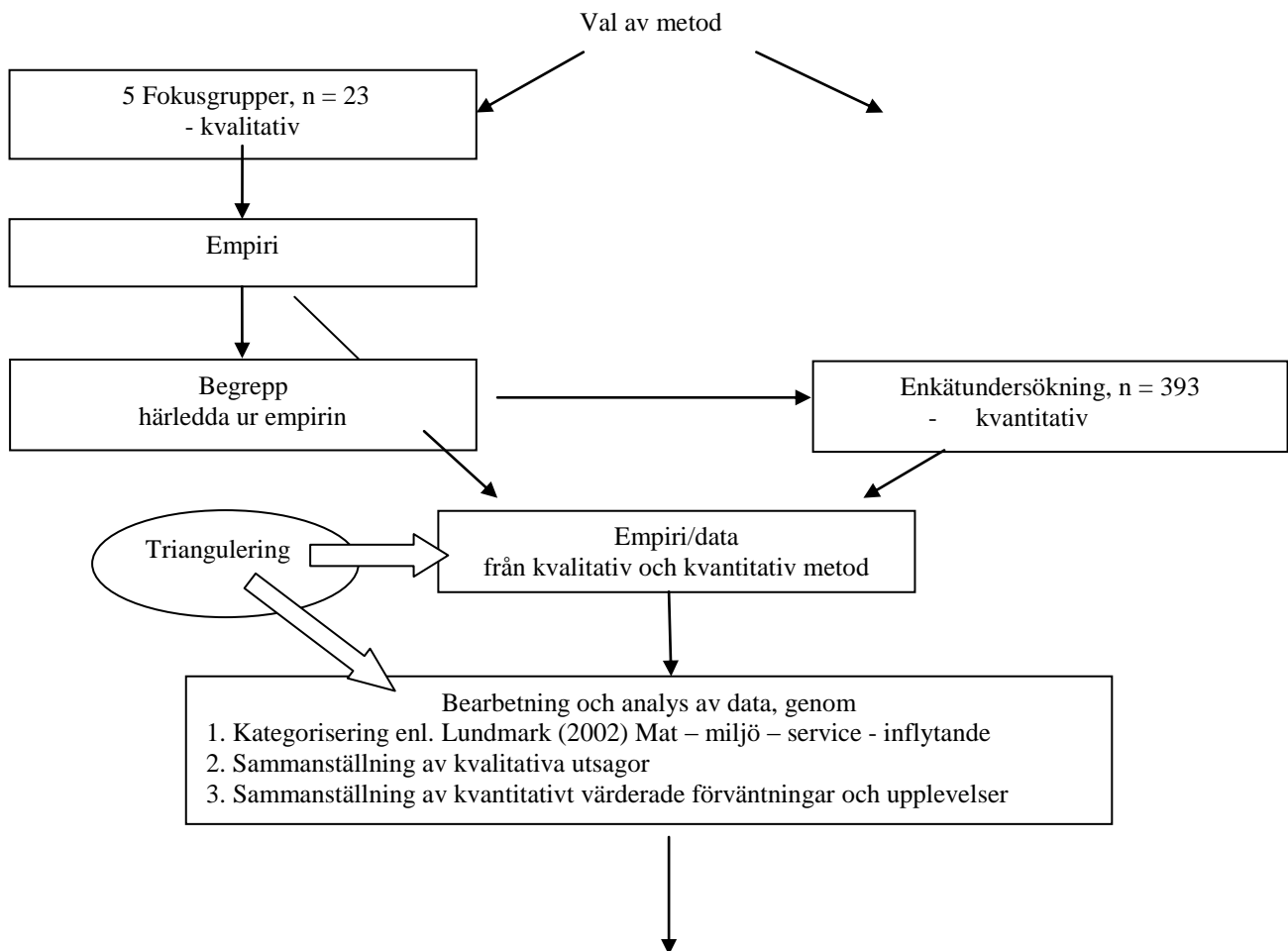
- Hur beskriver eleverna begreppet måltidskvalitet?
- Vilka förväntningar och upplevelser kring måltidskvalitet, framförs av eleverna?
- Vilka tankar kring valmöjligheter av maträtter som kvalitetspåverkan, har eleverna?

3.2 Avgränsningar

Studien fokuserar kring gymnasieelever i årskurs 1 och årskurs 3. Elevernas socioekonomiska bakgrund, kön, gymnasieprogram och specifika ålder beaktas inte i undersökningens syfte och resultat.

4. Metod

Metodavsnittet inleds med genomgång av val av undersökningsmetod och forskningsetiska principer. Under rubriken förberedelser behandlas utformning av fokusgruppintervjuer, enkätundersökning samt pilotstudie av enkätundersökning och urval. Studiens genomförande beskrivs och bortfall redovisas. Avslutningsvis skildras bearbetning av det empiriska materialet och analys av det kategoriserade resultatet. För att förtydliga det inledande tillvägagångssättet, har jag sammanställt en schematisk bild i Figur 4.



Figur 4. Beskrivning av metodavsnitt från val av metod till bearbetning och analys av data.

Den samhällsvetenskapliga forskningen utgår vanligtvis från människors uppfattning kring sin vardag och metoderna inom denna disciplin utgår från *hur* den sociala verkligheten ska studeras (Bryman, 2002). Sambanden mellan de undersökta uppfattningarna ligger till grund för bearbetning och analyser utifrån skilda teorier, och först då får den insamlade empirin betydelse i forskningsprocessen. Bryman (2002) menar att indelningen i kvalitativ och kvantitativ forskning utgör olika angreppssätt kring samhälleliga undersökningar och föranleder därför viktiga kunskapsteoretiska frågeställningar.

Kvalitativa studier bygger på en forskningsstrategi där tyngdpunkten ligger på förståelse av vardagliga fenomen utifrån människors uppfattningar och tolkningar. Enligt Starrin och Svensson (1997) syftar de kvalitativa metoderna till att dels generera ny kunskap inom outforskade områden, och dels att förstärka kunskapsbildningen inom redan beforskade sfärer. Den kvalitativa forskningen utgår dock till stor del från forskarens egna uppfattningar om vad som är intressant och betydelsefullt (Bryman, 2002), som menar att kritiken mot kvalitativ forskning har sin utgångspunkt i den subjektiva ansatsen samtidigt som forskaren intar rollen som det viktigaste redskapet i undersökningsmetodiken.

Problematiken med generaliserbarhet uppmärksammas av Bryman (2002) som ser svårigheten att genom kvalitativ forskning generalisera utöver den egna situationen och till andra miljöer. Här menar han att kvaliteten på de teoretiska slutsatserna är avgörande för trovärdigheten. Fejes och Thornberg (2009) tillägger att de kvalitativa tolkningarna och begreppens styrka framträder när de utgör utgångspunkter i andra studier och därigenom säkrar en generaliserbarhet.

De *kvalitativa* metoderna kännetecknas av skrivna eller talade formuleringar vid insamling och analys av data (Starrin & Svensson, 1997; Bryman, 2002; Backman, 2008) och utgår från deltagarnas uppfattningar i en kontextuell förståelse. Forskningsansatsen har ett hermeneutiskt synsätt genom tolkningar av uppfattningar ur den sociala aktörens synvinkel (Bryman, 2002). Resultaten är deskriptiva genom ett induktivt synsätt (Starrin & Svensson, 1997; Fejes & Thornberg, 2009) och genererar begrepp och teorier utifrån praktiken. Därmed framträder, enligt de kvalitativa forskarna, teorin som ett resultat av forskningsinsatsen på ett sätt som den kvantitativa forskningsstrategin inte förmår (Bryman, 2002).

Den *kvantitativa* forskningen utgår från ett naturvetenskapligt synsätt i form av positivism²¹ och resultatens presentation i form av kvantifierbar och numerisk data (Bryman, 2002; Patel & Davidsson, 2003). Synsättet kring insamling av empiri och analys präglas av en strävan till objektivitet, men frågor, ansatser och urval har även en subjektiv sida. Det deduktiva förhållningssättet inom den kvantitativa forskningen, innebär enligt Bryman (2002) och Fejes och Thornberg (2009) att forskningspraxis genomförs utifrån hypoteser, härledda ur teorier. Genom att anta en abduktiv forskningsansats sker en växelverkan mellan induktion och deduktion. Härmed utgår forskaren från empiriskt datamaterial, så som vid induktion men utan att strikt tillämpa redan givna hypoteser för de skeenden som undersöks. En studie kan inledas med inledande intervjuer utan något mätinstrument för att därefter bygga en modell som i ett andra steg testas mot respondenter i en strukturerad intervjuundersökning (Fejes & Thornberg, 2009).

²¹ Positivism : Kunskapsteoretisk ståndpunkt som förespråkar naturvetenskapliga metoder vid studier av den sociala verkligheten (Bryman, 2002).

På samma sätt som inom den kvalitativa forskningen diskuteras det här i vilken utsträckning generella resultat kan dras. Företrädare för kvantitativ forskning hävdar att generaliserbarheten kan överföras även till data utanför den aktuella studien (Bryman, 2002, Fejes & Thornberg, 2009), medan kritikerna menar att det är viktigt att göra representativa urval för att säkerställa resultatet överfört till andra kontexter och att slutsatser utöver det specifikt studerade inte bör dras. Bryman (2002, s 95) poängterar avslutningsvis att kvantitativa analyser vanligtvis inte innefattar sociala relationer och sätten på vilka människor lever sina liv, vilket ger upphov till en statisk avbildning av resultatet.

4.1 Val av metod

Problemformulering i form av syfte, frågeställningar och eventuella hypoteser låg till grund för val av metoder för datainsamling. Bryman (2002), Broberg och Petrakou (2003) och Trost (2007) poängterar vikten av att välja tillvägagångssätt som verkligen innefattar det forskaren avser att undersöka och utifrån detta konstruera intervjuguiden, enkäter m.m.

4.1.1 Triangulering

Genom att kombinera olika metoder i såväl insamling, bearbetning och analys av data, erhåller den samhällsvetenskapliga forskningen större tilltro till sina resultat (Bryman, 1997; Bryman, 2002; Trost, 2007; Fejes & Thornberg, 2009). Genom *triangulering*, vilket innebär att beakta både kvalitativ och kvantitativ forskningsstrategi, studeras samma frågeställning ur olika perspektiv, och slutsatser bekräftas därmed på olika sätt (Bryman, 2002). Triangulering stärker enligt Bryman (1997) även reliabiliteten/tillförlitligheten i de studier som ger likvärdiga resultat genom de olika metoderna. Trianguleringen illustreras även i Figur 4 och Figur 5.

4.1.2 Fokusgruppintervju

En kvalitativ forskningsansats innebär kunskaper och förståelser kring människors uppfattningar och tolkningar utifrån den upplevda sociala verkligheten (Bryman, 2002). Då syftet i uppsatsen har sitt ursprung i gymnasieungdomars uppfattningar kring skolmåltiden, avgjorde detta därför mitt första val av inledande metod. Bryman (2002) skriver vidare att forskarens eget intresse av forskningsämnet har en betydande roll i valet av undersökningsmetoder. Mina yrkeserfarenheter inom storhushåll och skolmåltider har skapat ett intresse för begrepp såsom måltidskvalitet och valmöjligheter. Egen förförståelse och kunskapsintresse stärkte härigenom mitt första metodval inför min undersökning, och jag antog en *kvalitativ* forskningsansats.

Starrin och Svensson (1997), Bryman (2002) och Backman (2008) menar att kvalitativa metoder kännetecknas av verbalt skrivna eller talade formuleringar vid insamling och analys av data. Genom att informanternas uppfattningar framträder i en social kontext, stärks motivet till *kollektiv intervju* som lämplig datainsamlingsmetod.

Den kvalitativa forskningsintervjun syftar enligt Kvale och Brinkman (2009) till att erhålla nyanserade beskrivningar av olika kvalitativa aspekter av människors vardagsliv. Forskaren uppmuntrar till att verbalt beskriva uppfattningar, skillnader och variationer kring olika fenomen. Intervjuer fokuserar kring bestämda huvudfrågor där intervjuaren leder fram till vissa teman, men utan bestämda uppfattningar inledningsvis.

Fokusgruppintervju är en form av kvalitativ gruppintervju (Krueger, 2000; Wibeck, 2000) där data samlas in genom interaktion mellan deltagare, och där forskaren avgör ämnet. Metoden lämpar sig väl vid studier av uppfattningar, tankar och åsikter samt mänskliga beteenden. De

interpersonella faktorerna i form av ålder, kön och etnisk härkomst, påverkar resultatet på olika sätt, vilket medför att det fordras en lämplig kombination av människor för att fokusgruppen ska fungera på ett tillfredsställande sätt. Interaktionen underlättas om deltagarna har likartad socioekonomisk bakgrund (Krueger, 2000; Wibeck, 2000). Prell (2002) tillägger här att intervjuer kan vara ett lämpligt tillvägagångssätt för att undersöka barns och ungdomars attityder kring skolluncher. Genom egna studier visar hon på fokusgruppintervjuers användbarhet både som självständig datainsamlingsmetod och inför utformning av enkäter. Mitt val av metod stämmer väl överens med Prell (2002) då hon använt detta tillvägagångssätt i samband med ungdomars uppfattningar kring skolmåltider. Genom att jag valde kvalitativ fokusgruppintervju som en *första* datainsamlingsmetod formades problemområdet utifrån informanternas uppfattningar och tolkningar. Min avsikt var här att härigenom skapa goda förutsättningar för studiens validitet.

4.1.3 Enkätundersökning

Enkätundersökning är en ofta förekommande kvantitativ undersökningsmetod, som bygger på olika nivåer av standardisering och strukturering. För att säkerställa reliabiliteten, rekommenderar Bryman (2002) och Trost (2007) hög grad av standardisering vid enkätundersökningar, och menar vidare att även bearbetning och analys av materialet underlättas genom standardisering av enkätundersökningen.

Undersökningens syfte var avgörande för min utformning av enkäten. Forskaren säkerställer att enkätfrågorna mäter det avsedda, att bortfallet minimeras och bearbetningen av materialet underlättas genom att vara tydlig i tillvägagångssättet. Vid formulering av enkäter bör de slutna frågorna och de fasta svarsalternativen kodas och grupperas (Bryman, 2002; Trost, 2007), och utformas till ett för målgruppen anpassat språk. Få öppna frågor, korta formuleringar och tilltalande layout underlättar besvarandet. Ett inledande missivbrev ger viktig information kring undersökningen och hjälper deltagarna att känna sig delaktiga, vilket betonas av Broberg och Petrakou (2003). I deras studie av 857 ungdomars inställning till att besvara enkäter, svarade 45% av ungdomarna att främsta anledningen var känslan av samhällsnytta. Samma studie visar betydelsen av tillräckligt med tid vid enkättillfället, då 41% av ungdomarna angav "tillräckligt med tid" som ytterligare ett skäl att besvara enkäten.

Med utgångspunkt i de begrepp, som växte fram under de inledande kvalitativa fokusgruppintervjuerna, var min avsikt därför att mäta/kvantifiera och fastslå undersökningsämnet genom en kvantitativ enkätundersökning som en *andra* datainsamlingsmetod.

4.1.4 Forskningsetiska principer

För att den viktiga och nödvändiga forskningen kring samhälle och människor ska kunna bedrivas, är det viktigt att den personliga integriteten säkras. Människor får inte utsättas för kränkningar, förödmjukelser eller någon form av skada (Vetenskapsrådet, 2006). Forskarens moraliska integritet och kunskaper om värdefrågor och etiska riktlinjer, är enligt Kvale och Brinkman (2009) förutsättningar för en undersökning av god kvalitet. Som utgångspunkt har forskaren att förhålla sig till de eventuella personliga skadorna i förhållande till vetenskapliga fördelar med informanternas deltagande. De forskningsetiska principerna ligger till grund för forskarens förhållningssätt till studiens utformning och sammanfattas i fyra huvudkrav:

Informationskravet - innebär information till informanterna kring studiens syfte och upplägg, deltagarnas uppgift och villkor inom undersökningen, samt frivilligt deltagande. Materialets publicering och tillgång till uppgifter redovisas (Kvale & Brinkman, 2009). Samtyckeskravet -

forskaren inhämtar informanternas samtycke till deltagande i undersökningen. Vid etiskt känsliga undersökningssyften och deltagare under 15 år, krävs föräldrars samtycke (Kvale & Brinkman, 2009). Konfidentialiteskravet - all forskningspersonal undertecknar förbindelse om tystnadsplikt kring etiskt känsliga uppgifter kring deltagarna och personuppgifter förvaras på säker plats. Personliga identifikationer avslöjas ej (Kvale & Brinkman, 2009). Nyttjandekravet - innebär slutligen att insamlade personuppgifter inte får användas för kommersiellt bruk eller andra syften (Kvale & Brinkman, 2009).

De ovan redovisade huvudkraven låg till grund för min utformning av undersökningsmetoder och bearbetning av data i denna studie. Genom både muntlig och skriftlig information till informanterna om såväl vetenskaplig presentation av resultat och deltagarnas anonymitet i samband med fokusgruppintervjuer och enkätundersökning, säkerställdes de forskningsetiska principerna (se Bilaga II).

4.2 Förberedelser

När metodval var fastslaget påbörjades noggranna förberedelser inför tillvägagångssättet av datainsamling. Ett systematiskt tillvägagångssätt i form noggrant inläst metodlitteratur och kontinuerlig skriftlig dokumentering av undersökningsmaterial underlättade genomförandet och säkrade undersökningskvaliteten i såväl förberedelser, genomförande och bearbetning.

4.2.1 Urval

Studiens syfte utgjorde utgångspunkt för urvalet av deltagare inom den specifika populationen; eleverna på den aktuella gymnasieskolan. För att kunna generalisera resultat, krävs ett, statistiskt sett, representativt urval (Trost, 2007), som motsvarar den undersökta gruppen som helhet.

Då ett delsyfte var att undersöka gymnasieelevers tankar om valfrihet kring maträtter, valdes en gymnasieskola i en västsvensk kommun, som nyligen infört tvårättssystem²². Ur bekvämlighetssynpunkt utsågs en skola, lättillgänglig för möjligheten att genomföra såväl kvalitativa som kvantitativa datainsamlingar. Gymnasieskolan hade vid undersökningens genomförande 1210 elever fördelade enligt följande; 543 elever i årskurs 1, 305 elever i årskurs 2 samt 352 elever i årskurs 3.²³

Efter telefonkontakt med ansvarig rektor bokades tid för information och samtal kring studien. Undersökningens utformning presenterades och de blivande informanterna garanterades, i enlighet med Vetenskapsrådet (2006), de fyra huvudkraven inom de forskningsetiska principerna. Efter skriftligt tillstånd från skolledningen till studien, kunde jag därefter gå vidare i urvalsprocessen. För att få fram uppfattningar som omfattade ungdomar mellan 16- 19 år, valdes elever i årskurs 1 och årskurs 3 som informanter. Årskurs 1 eleverna hade erbjudits tvårättssystem redan från början av sin gymnasietid. Årskurs 3 eleverna hade däremot gått på skolan under två år innan möjligheten till alternativrätter infördes. Mot bakgrund av detta bedömde jag urvalet som representativt för åldergruppen. Härigenom förväntade jag att gymnasieungdomarnas uppfattningar skulle medföra värdefulla nyanser i det insamlade materialet.

²² Tvårättssystem: Minst två maträtter att välja mellan, plus gärna ett vegetariskt alternativ (SLV, 2007)

²³ Muntlig källa II

4.2.2 Inför fokusgruppintervjuer

Hur människor i grupp uppfattar fenomen, och resonerar kring de frågeställningar som forskaren är intresserad av, utgör styrkan i fokusgruppintervjuer enligt Wibeck (2000) och Bryman (2002). Kring ett relativt begränsat ämnesområde skapas gemensamma och realistiska betydelsekonstruktioner som förmedlar en bild av processer i deltagarnas vardag. För att kunna besvara undersökningens första delsyfte och ställa *ungdomarnas* uppfattningar i fokus, valde jag, med stöd i redovisad litteratur, att utgå från fokusgruppintervjuer som första steg i datainsamlingen. Genom intervjuerna såg jag en möjlighet att kunna redovisa dels kvalitativa resultat, dels kvalitetssäkra den kvantitativa kommande enkätundersökningen eftersom frågeformuläret skulle ta sitt ursprung i materialet från intervjuerna med gymnasieeleverna.

Tre fokusgrupper i en studie anses som ett minimum och 4 till 10 deltagare per grupp (Krueger, 2000 ; Wibeck, 2000) betraktas som lämplig gruppstorlek. Wesslén (2000) och Prell (2002) rekommenderar, i studier som omfattar ungdomar, 6-8 deltagare i varje grupp som lämpligt antal. En första grupp om 5 elever sammankallades, genom att jag tillfrågade gymnasieelever om deltagande i denna fokusgruppintervju. Dessa elever utgjorde en grupp, om vilken jag inte hade några kunskaper eller förväntningar kring. Då en likartad socioekonomisk bakgrund underlättar interaktionen (Krueger, 2000; Wibeck, 2000) tillämpade jag därför snöbollsurval²⁴ vid bildandet av de följande fyra fokusgrupperna. Genom att snöbollsurvalet tillämpats, antog jag vidare att eleverna kände varandra, och att det i någon mån skulle komma att påverka resultatet, dock utan att veta på vilket sätt och i vilken omfattning. Bryman (2002) menar här att forskarna inte är överens om det är en fördel eller nackdel om deltagarna känner varandra och om detta påverkar diskussionerna.

Efter första fokusgruppintervjun kunde jag sammanställa ytterligare fyra grupper, och därmed ingick totalt 23 deltagare i fokusgruppintervjuer. Tabell 4. illustrerar sammansättningen i fokusgrupperna.

Tabell 4. Fokusgruppernas sammansättning
n= antal elever

Årskurs	1	3	
Tjejer	7	6	n= 13
Killar	8	2	n=10
Totalt	15	8	n=23

I fokusgrupperna deltog 15 elever från årskurs 1 och 8 elever från årskurs 3, och fördelades enligt 13 tjejer och 10 killar.

I enlighet med Krueger (2000) och Wibeck (2000) valdes en lämplig fysisk omgivning, här i form av ett konferensrum, lämpligt för ca tio personer och lokalen reserverades för fem tillfällen. Genom att intervjuerna inte genomfördes i ett klassrum, markerade jag en viktig distansering från övriga skollokaler och därmed daglig undervisning, och betydelsen av undersökningen poängterades. Rummet och dess möblering ingav samtidigt en lugn känsla. Ett skriftligt material utifrån forskningsetiska principer sammanställdes för att kunna delas ut till informanterna i samband med intervjuerna (Bilaga II).

²⁴ Snöbollsurval: Bekvämlighetsurval då forskaren, genom ett första antal kontakter, får kontakt med ytterligare respondenter (Bryman, 2002).

Som Starrin och Svensson (1997) menar så syftar den kvalitativa forskningen till att förstärka kunskapsbildningen inom redan beforskade sfärer. Lundmark (2002) utgår från mat, miljö, service och inflytande i *sin* undersökning kring måltidskvalitet inom skolmåltider. Informanterna utgjordes, i Lundmarks studie, av skolmåltidsansvariga och rektorer – inte gymnasieelever, som var målgruppen i *min* undersökning. Som redan beforskade kvalitetsaspekter inom skolmåltider, men med fokus på andra målgrupper, valde jag därför orden mat, miljö, service och inflytande som diskussionens utgångspunkt i ett ostrukturerat stimulusmaterial²⁵ (Bilaga III).

En intervjuguide (Bilaga IV) utformades i enlighet med Krueger (2000) och Wibeck (2000). Öppningsfrågor avser att få deltagarna avspända och delaktiga inför introduktionsfrågorna som presenterar diskussionsämnet. Genom övergångsfrågor resonerar gruppen i ett större perspektiv och redovisade erfarenheter förstärker forskningsfrågan. Intervjuns nyckelfrågor behandlar sammanfattningar inför de avslutande frågorna med möjlighet till reflektion. Som en återkoppling till studiens syfte ställer moderatorn slutfrågan och försäkrar sig om att ingen viktig aspekt har försumrats. Frågor som kan besvaras med ja eller nej undviks då ungdomar i vissa fall, enligt Krueger (2000), besvarar dessa kortfattat.

Vid intervjuer och fokusgruppdiskussioner kan språkliga nyanser förloras om moderatorn måste förlita sig till det skriftliga materialet. Bandspelare eller annan inspelningsutrustning (Kvale & Brinkman, 2009) ger möjligheter att fokusera på ämnet och dynamiken i intervjun. Genom skolans försorg lånades 2 bandspelare med tillhörande nya batterier, för att försäkra mig om att batterierna skulle hålla under intervjuerna. Det kändes också tryggt att ha en extra bandspelare i reserv om den första krånglade. En pilotstudie rekommenderas då en viss insamlingsteknik ska prövas (Patel & Davidsson, 2003), men jag gjorde här bedömningen att detta behov inte fanns. Fokusgruppintervjuerna utgjorde inte den huvudsakliga metoden i studien, och pilotstudien koncentrerades istället till enkätundersökningen.

4.2.3 Inför enkätundersökning

Enkätundersökning är en ofta förekommande kvantitativ undersökningsmetod, som bygger på olika nivåer av standardisering och strukturering. För att säkerställa reliabiliteten, rekommenderar Bryman (2002) och Trost (2007) hög grad av standardisering vid enkätundersökningar, och menar vidare att även bearbetning och analys av materialet underlättas härigenom.

Med utgångspunkt i min studies syfte och det kategoriserade materialet (Bilaga V) från de redan genomförda fokusgruppintervjuerna, utarbetades därefter ett pilotenkätformulär med hög grad av standardisering. De slutna frågorna och de fasta svarsalternativen kodades och grupperades enligt det bearbetade datamaterialet från fokusgruppintervjuerna. Som inledning av enkätformuläret ställdes frågor kring gymnasieprogram och årskurs, kön, antal skolmåltider per vecka samt frågan kring vad eleven gör de dagar hon/han inte besöker skolrestaurangen. Frågorna som följde var kategoriserade enligt *mat*, *matsalsmiljö*, *service* respektive *inflytande* (Lundmark, 2002) i enlighet med resultatet från fokusgruppintervjuerna. Genom att inleda enkätformuläret med en öppen fråga kring gymnasieelevernas beskrivningar kring måltidskvalitet säkrades undersökningens första delsyfte.

För att svara mot det andra delsyftet i form av uppfattningar kring förväntningar runt skolmåltider, var utgångspunkten på enkätformulärets (Bilaga V) första sida, ”markera hur

²⁵ Stimulusmaterial: Bild, citat, artikel, videofilm eller annat material som har anknytning till det ämne som diskuteras i fokusgruppintervju (Wibeck, 2000).

viktigt är detta för dig”, dvs. *förväntningar*. Som Bryman (2002) och Trost (2007) rekommenderar formulerades de fasta svarsalternativen utifrån ett för målgruppen lämpligt språk, och fem olika former av gradering användes: ”Helt oviktigt, Ganska oviktigt, ”Medelviktigt”, Ganska viktigt samt Jätteviktigt”. Siffran 1 motsvarade ”Helt oviktigt”, och siffran 5 motsvarade ”Jätteviktigt”. Det första delsyftet i studien, beskrivning och definition av begreppet måltidskvalitet, avslutade enkätformulärets första sida i form av en öppen fråga.

På enkätformulärets baksida ställdes samma typ av påståenden, men med utgångspunkt i ”markera hur det är idag”, dvs. *upplevelser* av skolmåltider, vilket motsvarade studiens andra delsyfte. Även här utgjordes de fasta svarsalternativen av fem lämpliga uttryckssätt såsom: ”Instämmer inte alls, Instämmer ganska lite, Instämmer ”mittemellan”, Instämmer ganska mycket och Instämmer helt”. Siffran 1 motsvarade här ”Instämmer inte alls”, och siffran 5 motsvarade här ”Instämmer helt”.

Då det tredje delsyftet var att undersöka uppfattningar kring valfrihet som en kvalitetspåverkan, sammanställdes påståenden kring möjligheten att kunna välja mellan två huvudrätter. Svarsalternativen utgjordes här av: ”Instämmer inte alls, Instämmer ganska lite, Instämmer ”mittemellan”, Instämmer ganska mycket, Instämmer helt”. Siffran 1 motsvarade ”Instämmer inte alls” och siffran 5 motsvarade ”Instämmer helt”. Som en avslutning gavs möjlighet att ge övriga kommentarer. För slutlig enkät, se Bilaga V.

4.3 Genomförande

Empiriskt datamaterial insamlades genom fokusgruppintervjuer, enkätformulär samt pilotstudie av denna.

4.3.1 Fokusgruppintervjuer

Under tidsintervallet en vecka, genomfördes fem fokusgruppintervjuer. Intervjuguiden (Bilaga IV) utgjorde strukturen under de vardera cirka en timme långa samtalen. Diskussionerna inleddes av mig, i rollen som moderator, med en muntlig och skriftlig information (Bilaga II) kring undersökningens syfte, forskningsetiska principer (Vetenskapsrådet, 2006), samt att intervjun spelades in med hjälp av bandspelare. Som öppningsfrågor diskuterade eleverna kring favoriträtter och besöksfrekvens i matsalen. Introduktionsfrågor som beskrivningar av viktiga delar kring mat och måltidsmiljö kompletterade uppfattningar kring skolmåltidens olika delar. Eleverna ombads, som Wibeck (2000) rekommenderar, att utgå från stimulusmaterialet i Bilaga III (mat, miljö, service och inflytande), och som även underlättade för mig att hålla diskussionen koncentrerad kring forskningsfrågan. Gymnasieeleverna fick möjlighet att uttrycka sina uppfattningar både individuellt och i samspråk med kompisarna, och ombads i vissa fall att förstärka sina argument och de mer tystlåtna uppmuntrades till delaktighet.

Det empiriska materialet från diskussionerna kring stimulusmaterialet transkriberades av mig och sammanställdes till ett arbetsmaterial. Gymnasieelevernas uppfattningar bildade utgångspunkt för den kvantitativa enkätstudiens frågeställningar. Som Bryman (2002) tidigare hävdade så stärker en mätning/kvantifiering av teorier och begrepp, en studies validitet och vetenskapligt värde, och enkätstudien var därför väl motiverad.

4.3.2 Enkätundersökning och dess pilotstudie

Genom skolans schemaläggare erbjöds tillgång till scheman för årskurs 1 och årskurs 3 elever och ansvarig klasslärare. I enlighet med anvisningar från Bryman (2000) och Trost (2007) författades ett missivbrev (Bilaga VI) med information kring studien och delades ut i postfacken tillhörande berörda lärare. Genom schemaläggaren upprättades kontakt med en klass i årskurs 3, som accepterade rollen som deltagare i pilotstudien. Tid och plats för test av första enkätutdelning bokades och genomfördes under överinseende av mig. Ett par små justeringar gjordes och därefter fastställdes det slutliga enkätformuläret (Bilaga V). Datamaterial från pilotstudien ingår i studiens sammanställda resultat.

Efter kontakt med lärare, i de klasser som hade praktisk möjlighet att delta i enkätundersökningen, sammanställdes ett schema för genomförande vid sju skoldagar under en tvåveckorsperiod. Totalt gavs praktisk möjlighet till 24 enkättillfällen. Under 4.4.3 redovisas antal besvarade enkätformulär i förhållande till teoretiskt möjliga enkätformulär. Efter presentation av mig själv, studien och de forskningsetiska principerna (Vetenskapsrådet, 2006) delades enkäterna ut för att besvaras. Min närvaro, vid alla tillfällen, innebar att jag delade ut enkäterna, besvarade eventuella frågor samt samlade in alla ifyllda formulär. Detta medförde därför 100% svarsfrekvens av de utdelade enkätformulären. Vid ett par tillfällen hade elever frågor kring enkätfrågorna 5f och 5g som behandlade definition av husmanskost respektive modern mat; för övrigt uppfattades enkäten som enkel att besvara.

Broberg och Petrakou (2003) menar att tillräckligt med tid för deltagarna att besvara enkätformulär medför hög grad av deltagande, varvid 30 minuter avsattes för enkäten i varje klass. Alla enkäter inlämnades inom denna tidsrymd.

4.4 Bearbetning och analys av data

I enlighet med Fejes och Thornberg (2009) bearbetades materialet från både fokusgruppintervjuer och enkätundersökning med utgångspunkt i studiens syfte och kategorisering i form av mat, miljö, service och inflytande (Lundmark, 2002). Materialet kunde därefter brytas ned i hanterbara delar. Genom min analys ordnades och formulerades det insamlade datamaterialet (Fejes & Thornberg, 2009) så att värdefulla innebörder och tolkningar framträdde. Väsentliga mönster växte fram och likheter och skillnader noterades, vilket låg till grund för vidare resultatredovisning.

4.4.1 Fokusgruppintervjuer

Sammanställningen från fokusgruppintervjuer med 23 informanter utgjorde ett värdefullt empiriskt material med utgångspunkt i studiens syfte. Materialet från fokusgruppintervjuerna transkriberades av mig på ett sätt som klargjorde helheten, dock inga detaljer, och överfördes till skriftliga dokument. En kategorisering av materialet gjordes utifrån de fyra områdena i stimulusmaterialet, för att successivt utveckla kategorier och begrepp. För att garantera konfidentialiteten, förvarades de inspelade banden och det skriftliga materialet på ett säkert utrymme (Kvale & Brinkman, 2009) i väntan på vidare bearbetning och analys. Utsagor som berörde liknande fenomen sammanfogades och likheter och skillnader i utsagorna uppmärksammades. Gymnasieelevernas uppfattningar kring skolmåltider, måltidskvalitet och valfrihet tillskrevs därefter vidare den kvalitativa delen av resultatavsnittet.

4.4.2 Enkätundersökning

Datamaterialet från enkätundersökningens öppna frågor bearbetades utifrån Lundmarks

(2002) fyra begrepp mat, miljö, service och inflytande till en skriftlig sammanställning. Detta kompletterade det övriga kvalitativa och kvantitativa resultatet.

Empirin från de standardiserade kvantitativa frågeställningarna kring förväntningar och upplevelser av måltidskvalitet, avkodades och fördes in i Microsoft Excel, och omarbetades därefter till en sammanställning (Tabell 6.) som visar de värderade förväntningarna och upplevelserna kring de olika kategorierna. I enkätformuläret hade gymnasieeleverna angett grad av värdering, genom svarsalternativ 1 – 5.

Datamaterialet kring uppfattningar och tankar kring valmöjligheter av maträtter, avkodades på samma sätt, fördes in i Microsoft Excel och sammanställdes till Tabell 7., som visar i vilken grad eleverna instämde i påståenden kring frågeställningen.

De kvalitativa utsagorna från enkätformulärets öppna frågor, sammanställdes och kompletterar resultatredovisningen under rubrik 5.

4.4.3 Bortfallsanalys

Totalt delades ut och besvarades 393 enkätformulär, vilket medför de en svarandefrekvens om 100%. En redovisning av övrigt bortfall inför undersökningen var nödvändig för att säkerställa studiens reliabilitet. Tabell 5 beskriver antal redovisade enkätformulär, externt bortfall och anledningar till detta.

Tabell 5. Redovisning av antal besvarade enkätformulär

	Årskurs 1	Årskurs 3	Totalt
Elever	n=543	n=352	n=895
Elever på APU ²⁶	- 53	- 54	- 107
Teoretiskt sett antal möjliga enkäter	n=490	n=298	n=788
Ej fått svar fr mentor om möjlighet till enkät	- 127	- 98	- 225
Av praktiska skäl inte möjligt att genomföra enkätundersökningen	- 73	- 97	- 170
Antal utdelade och besvarade enkäter	n=290	n=103	n=393

I skolans årskurs 1 och 3 fanns sammanlagt 895 elever. Av dessa var 107 elever på APU, under tiden för denna studie. Det innebär att det rent teoretiskt var möjligt för 788 elever att besvara enkäten. Olika skäl (Tabell 5) gjorde att 395 elever (225+170) inte besvarade enkäten. Totalt erhöles 393 besvarade enkäter, dvs. 50 % av den valda populationen.

²⁶ APU innebär Arbetsplatsförlagd utbildning; praktikperiod. Muntlig källa

5. Resultatredovisning

Som tidigare redovisats utgjordes datainsamlingsmetoderna av 5 fokusgruppintervjuer och enkätundersökning som besvarades av 393 gymnasieelever. Syftet har varit att undersöka gymnasieelevers uppfattningar, förväntningar och upplevelser kring måltidskvalitet inom skolmåltider.

Eleverna beskrev i fokusgruppintervjuer, begreppet måltidskvalitet utifrån kategorierna mat, miljö, service och inflytande (Lundmark, 2002). I den efterföljande enkätundersökningen formulerade och värderade gymnasieeleverna sina förväntningar och upplevelser kring måltidskvalitet genom en femgradig skala. I samma enkätundersökning uttryckte gymnasieeleverna slutligen sina uppfattningar kring valmöjligheter av maträtter som en kvalitetspåverkan inom skolmåltider.

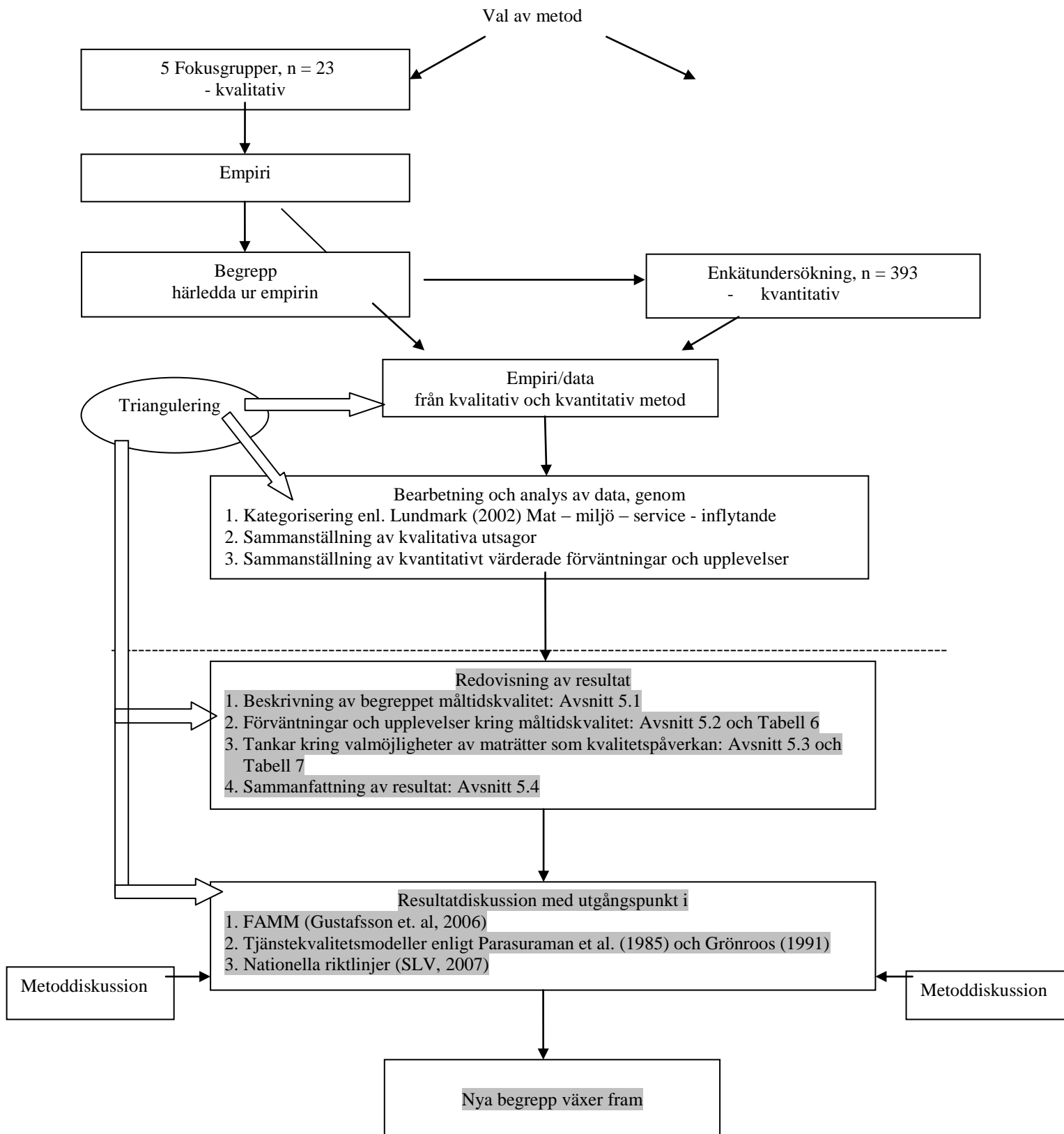
Den insamlade empirin bearbetades enligt redovisning i avsnitt 4.4. Det kvalitativa datamaterialet analyserades därefter genom koncentreringsmetoden (Fejes & Thornberg, 2009) och textmassan från informanternas utsagor omformulerades i färre antal ord. Framträdande innebörder och uppfattningar lyftes fram. Genom kategorisering (Fejes & Thornberg, 2009) kodades datamaterialet och likheter och skillnader organiserades. Procentuell fördelning av värderade förväntningar och uppfattningar kring måltidskvalitet beräknades och därefter analyserades det kvantitativa materialet och sammanställdes i illustrativa tabeller (Tabell 6 och 7), där likheter och skillnader tydligt framträdde.

Studiens resultat redovisas med utgångspunkt i syftet enligt följande:

Frågeställningar	Resultatredovisning
1. Hur beskriver eleverna begreppet måltidskvalitet?	Avsnitt 5.1
2. Vilka förväntningar och upplevelser kring måltidskvalitet, framförs av eleverna?	Avsnitt 5.2 och Tabell 6
3. Vilka tankar kring valmöjligheter av maträtter som kvalitetspåverkan, har eleverna?	Avsnitt 5.3 och Tabell 7

Sammanfattning av resultat redovisas under Avsnitt 5.4.

Genom att jag, på nästa sida, sammanställt ytterligare en figur (Figur 5), lotsas läsaren vidare från metodavsnittet (Figur 4, s. 38) via redovisning av resultat samt resultatdiskussion, till slutord i form av framväxten av nya begrepp.



Figur 5. Beskrivning av tillvägagångssätt från metodavsnittet via redovisning av resultat samt resultatdiskussion till avslutande framväxt av nya begrepp. Figuren ovanför den streckade mittlinjen är identisk med Figur 4.

5.1 Gymnasieelevernas beskrivningar av begreppet måltidskvalitet.

Sammanställning utifrån kategorierna mat, miljö, service och inflytande (Lundmark, 2002).

I fokusgrupper beskrev eleverna innehållet i måltidskvalitet, utifrån kategorierna mat, miljö, service och inflytande. Här följer en sammanställning av elevernas utsagor, kompletterat med ett antal citat från fokusgruppintervjuerna. (Som tidigare nämnts, görs inga hänvisningar till gymnasieelevernas årskurser).

Maten framträdde som en stor och viktig del i begreppet måltidskvalitet. Informanterna ansåg god, varm, fräsch mat som centralt och matens inbjudande och aptitliga utseende som en förutsättning för en positiv upplevelse. Näringsriktighet och tillräckligt med energi så eleverna står sig hela dagen upprepades. Det ansågs som viktigt att kunna bli mätt, och kunna ”backa om”, dvs. hämta ytterligare en portion mat.

Att man inte tycker om skolmaten, egentligen tror jag att det är en allmän typ inställning till skolmaten. Att man fått det typ inpräntat i huvudet sedan man var liten. För alla har alltid sagt att skolmaten är typ äcklig och himla dålig – men egentligen är den inte det. Det är bara så att man ska tycka det. Vårn bambamat är i alla fall rätt bra

Näringrik mat så man står sig annars kan man inte koncentrera sig på lektionerna – vissa lektioner är ganska stökiga. Tror att det beror på att folk är trötta och hungriga

Alternativrätter och variation i matsedeln så att vissa rätter inte återkom så ofta betraktades som ännu en beskrivning av måltidskvalitet. Eleverna upplevde en trygghet i känslan av omsorgsfull tillagning av ”riktig mat”, dvs. sådan mat ”som det inte alltid blev i hemmet, alltså inte snabbmat och annat onyttigt” I valet av maträtter prioriterade eleverna moderna rätter framför husmanskost, då dessa uppfattades som ”gammalmodiga” och inte så nyttiga. Tillbehör i form av både potatis, ris och pasta uppskattades. Det var viktigt att kunna äta lite från bägge rätter. Ett par elever ansåg att de åt så mycket onyttig mat ändå, så då var det bra att i alla fall skolmaten var nyttig och bra.

Fräscha salladsbufféer ingick till stor del i beskrivningen av begreppet måltidskvalitet, och då med variationer och valmöjligheter. Eleverna uttryckte tankar kring rena sallader, inte så många blandade sorter och med dressing vid sidan om. Isberg, gurka och tomat varje dag som bas var ett genomgående förslag och gärna kompletterat med kokta grönsaker. Möjligheten att få en frukt framfördes genomgående; som ett mellanmål på eftermiddagen då eleverna kände av trötthet i skolarbetet. Variation och valmöjligheter av både mjukt och hårt bröd samt vatten och mjölk uppfattades som en komplettering av en inbjudande salladsbuffé. Inga övriga önskemål kring måltidsdryck framkom.

Om det inte hade varit så blandat i salladerna hade man i alla fall kunnat äta sallad, nu blev det bara knäckebröd

Miljön framfördes som en viktig del i definitionen av måltidskvalitet. Rent och fräscht, rena bord, rena glas och tallrikar och bestick betonades.

Miljön är viktig för matens smakupplevelse. Om du äter typ något du tycker mindre om samtidigt som det är smuligt på bordet och ofräscht runtomkring, då tycker man ännu mindre om maten

Måltidskvalitet innefattade en ljus och ombonad måltidslokal, med varma färger och med god akustik för att förhindra hög ljudvolym och sorl.

Bra med skärmar i matsalen så det blir som små rum och mer hemtrevligt, men man vill kunna kika runt lite också

Betydelsen av möbler uppmärksammades. Tillräckligt med sittplatser och tillräckligt med tid för måltiden inverkade på upplevelsen av lugn och ro. Den sociala gemenskapen med kompisar återkom ofta i diskussionerna, och poängterades starkt.

Service och inflytande innefattade uppfattningar kring personalens bemötande vid serveringen och påfyllnad av maten så den inte tog slut och orsakade köer och väntetider.

Just för att det är en skola litar jag på att det är näringsriktig mat – känns tryggt – bambapersonalen vet vad dom gör, annars skulle man snart bli hungrig igen

Väl fungerande logistik så det skulle vara lätt att komma fram till serveringen, borden och diskinlämningen efterfrågades. Köer till serveringsdiskarna ansågs vara starkt negativt. Personalens service i form av att erbjuda en ren och fräsch skolrestaurang diskuterades. Eleverna önskade inflytande i form av enkätundersökningar och därmed kunna påverka utformning av matsedel, önskemål och förbättringar.

En analys av det kvalitativa resultatet från fokusgruppintervjuerna, visar att eleverna beskriver måltidskvalitet som ett begrepp, bestående av flera faktorer kring mat, miljö, service och inflytande. Maten och dess sensoriska egenskaper framträdde som betydelsefull i beskrivningen. Variation i matsedeln och möjligheten till alternativrätter poängterades. En ren, fräsch och ombonad måltidsmiljö utgjorde viktiga kvalitetsaspekter. Kring service och inflytande framfördes väl fungerande logistik vid matservering och diskinlämning samt påverkansmöjligheter som värdefulla. Det kvalitativa resultatet ligger dessutom till grund för enkätundersökningen, vilken redovisas i avsnitt 5.2.

Valmöjligheter kring maträtter, som en del i beskrivningen av måltidskvalitet

Här framfördes tankar att det kändes mer vuxet att få välja själv, att eleverna därmed vågade testa nya maträtter och det kändes positivt att kunna kombinera måltiden utifrån den individuella smaken. Då alternativrätter serverades, gick eleverna oftare till skolrestaurangen, stannade längre tid kring bordet och då uppfattades en avkoppling och större social gemenskap.

Blir mer att man sitter med kompisar - t ex fiskdagar hade man inte gått dit liksom – nu finns alltid något så det blir en social grej, man får mer positiv inställning å det påverkar

Nu är det fler som går dit och kan diskutera om det mesta – blir gemensamt. Man kan sitta och ta det lugnt och ladda batterier

Mycket bättre sedan tvårätters kom in, och det ökar standarden på annat sätt. Man äter oftare och mer, det gör friskare och piggare elever – jätteviktigt – mindre skolk då man slipper tvinga sig själv att gå o köpa annat och kanske inte komma i tid till lektionen – t ex pizzeria – då går det mindre pengar till sådant – och pizza är ju inte världens nyttigaste mat – o då kommer man mer i tid till lektioner

Genom att fler elever besökte skolrestaurangen på grund av alternativrätter, uppfattades att de orkade med skolarbetet på ett bättre sätt.

Bara en sådan grej som det man ser att det är fisk och om man då ser att det finns något annat att välja på gör att man tycker att dagen blivit bra även om man haft matte precis

Jag tror att fler går till bamba²⁷ sedan två rätter infördes. Speciellt tisdagar då det är fisk – inte alltid så uppskattat, med två alternativ går man in och äter i alla fall

Avslutningsvis betonades, att ur elevperspektiv uppfattades valfrihet som en kvalitetshöjning.

Valfrihet är kvalitet i sig – och då blir det kvalitetshöjning. Men i grund och botten är det ändå maten och dess tillagning, temperatur och hur det ser ut

5.2 Gymnasieelevernas förväntningar och upplevelser kring måltidskvalitet.

I enkätundersökningen formulerade och värderade gymnasieeleverna sina förväntningar och upplevelser av måltidskvalitet. Begreppet måltidskvalitet hade tidigare beskrivits i fokusgruppintervjuer, och enkätundersökningens olika delar utgick från det kvalitativa resultatet i fokusgruppintervjuer. Utifrån kategorierna mat, miljö, service och inflytande (Lundmark, 2002) uttryckte eleverna grad av *förväntningar* och *upplevelser* genom en femgradig skala. Illustreras i Tabell 6.

Förväntningar (hur viktigt är detta för dig) uttrycktes enligt följande: 1= Helt oviktigt, 2= Ganska viktigt, 3= ”Medelviktigt”, 4= Ganska viktigt och 5= Jätteviktigt.

Upplevelser (hur det är idag) uttrycktes enligt följande: 1= Instämmer inte alls, 2= Instämmer ganska lite, 3= Instämmer ”mittemellan”, 4= Instämmer ganska mycket och 5= Instämmer helt

²⁷ Bamba: Ett dialektord för barnbespisning eller skolbespisning. Ordet används företrädesvis i Göteborgsområdet och i stora delar av Västergötland (Wikipedia, 2009).

Tabell 6 Gymnasieelevernas värderade förväntningar och upplevelser kring måltidskvalitet. Siffrorna anger procentuell fördelning av besvarade enkätformulär.
n = besvarade enkätformulär

	Helt oviktigt	Instämmer inte alls	Ganska oviktigt	Instämmer ganska lite	"Medelvärtigt"	Instämmer "mittemellan"	Ganska viktigt	Instämmer ganska mycket	Jätteviktigt	Instämmer helt	n= Besvarade enkätformulär
	1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	
5 Maten											
a Maten ser fräsch ut	1	4	2	14	8	47	39	30	50	5	392
b Maten smakar gott	1	2	1	9	1	36	19	45	78	8	392
c Maten är varm	1	0	1	5	6	25	32	52	60	18	392
d Maten är näringrik	1	3	4	13	20	47	35	31	40	6	391
e Maten är energirik så man står sig hela dagen	1	8	2	25	8	40	31	23	58	4	391
f Att det serveras husmanskost	9	2	20	5	31	32	28	44	12	17	388
g Att det serveras modern mat	6	2	21	12	30	33	32	38	11	15	390
h Att kunna välja mellan två huvudrätter	1	3	2	4	8	12	31	30	58	51	391
i Att kunna välja mellan ris, potatis el pasta	2	5	5	9	15	19	34	37	44	30	391
j Att kunna äta av bägge huvudrätter	6	21	9	28	23	28	34	15	28	8	389
k De bägge huvudrätterna är olika varandra	1	4	7	12	15	37	40	35	37	12	389
l Buffén har flera olika sallader	5	4	6	20	15	31	23	29	51	16	390
m Buffen har flera olika salladsblandningar	7	4	12	20	28	37	30	27	23	12	389
n Det finns valfrihet av bröd, sallad och dryck	0	2	0	10	6	24	29	35	65	29	387
o Det är variation av maträtter i matsedeln	0	3	1	13	6	30	23	35	70	19	390
6 Matsalsmiljö											
a Matsalsmiljö där man kan stressa & koppla av	2	7	5	20	19	33	39	30	35	10	390
b Matsalsmiljö där man kan umgås m kompisar	1	1	3	2	14	15	38	40	44	42	390
c Det är snygg inredning i matsalen	3	6	12	7	34	24	36	33	15	30	390
d Det känns ombonat och hemtrevligt	1	10	9	15	30	32	39	27	21	16	388
e Matsalsmiljön känns ren och fräsch	0	1	1	6	3	22	24	38	72	33	390
f Hur ljudnivån i matsalen uppfattas	2	5	8	11	28	29	42	33	20	22	389
g Hur lång lunchrasten är	1	10	3	17	11	29	39	27	46	17	390
7 Service											
a Att ha kontakt med personalen	16	37	33	27	32	20	14	11	5	5	390
b Hur det fungerar när jag tar mat i serveringen	3	4	6	14	27	29	42	31	22	22	391
c Hur det fungerar när jag lämnar disk	5	5	14	9	28	19	37	33	16	34	388
8 Inflytande											
a Att kunna framföra önskemål och förslag	3	20	8	24	24	35	31	15	34	6	390

Tydliga förväntningar samt höga upplevelser; dvs gradering 4 och 5 är i Tabell 6 markerade med fet stil och utgör underlag för resonemang på nästa sida. De inramade siffrorna pångärar förväntningar respektive uppfattningar som är av särskilt intresse och vilka också

resoneras kring under nästa sida tillsammans med några kvalitativa utsagor från enkätformulärets öppna frågor. (Som tidigare nämnts, görs inga hänvisningar till gymnasieelevernas årskurser).

Maten

Eleverna uttrycker höga och tydliga *förväntningar* kring matens sensoriska egenskaper i form av smak, temperatur och fräschhet, där smaken dominerar med 78% ”jätte viktigt”.

Valfrihet av bröd, sallad, dryck (65%) och huvudrätter samt variation i matsedeln värderas högt och där 70% av eleverna anser att variation i matsedeln är ”jätte viktigt”. Höga och tydliga förväntningar redovisas även kring näringsrik och energirik mat så att eleverna står sig hela dagen (58% anser att det är ”jätte viktigt”). Lika hög andel (58%) anser att kunna välja mellan två huvudrätter är ”jätte viktigt”. Förväntningar kring servering av husmanskost och modern mat är relativt låga och lika jämnt fördelade (totalt 51% anser det ”ganska oviktigt” och ”medelviktigt”) med servering av både husmanskost och modern mat.

Att maten är fräsch och ser ut som mat ska, och inte bara ”slafs”

Det måste locka att äta när man ser maten

Eftersom övervikt är ett stort problem bland ungdomar idag borde maten vara mer fettsnål, och i salladsbuffén är det bra med goda varianter

Dessutom skall maten helst vara mycket nyttig eftersom alla kanske inte får så nyttig mat hemma

Varierad mat och inte alltid samma sorts mat! För man tröttnar på den.

Tydliga upplevelser redovisas främst kring möjligheten att kunna välja mellan två huvudrätter, där 51% av eleverna anger att de instämmer helt. Eleverna upplever valmöjligheter tydligt genom att 30% instämmer helt till att de kan välja mellan ris, potatis och pasta samt 29% som instämmer helt till att det finns valfrihet av bröd, sallad och dryck.

Miljön

Inom kategorin miljö, påvisas *höga förväntningar* kring en ren och fräsch matsalsmiljö där 72% anger att det är ”jätte viktigt”. Höga förväntningar redovisas också inför lunchrastens längd (46% ”jätte viktigt”) samt en miljö där de kan umgås med kompisar och koppla av (44% ”jätte viktigt”). Låga förväntningar framförs kring inredning (34% ”medelviktigt”) och att det känns ombonat och hemtrevligt (30% ”medelviktigt”).

Bekväma stolar och få platser i matsalen, så det inte blir så trångt
Miljön i skolmatsalen är extremt viktig

Bra ha någonstans att sitta och prata med kompisarna och att man får i sig någonting i huvudet också
Vill att de torkar borden noggrant, ibland är det smutsigt

Man ska ha gott om tid och lugn och ro

Upplevelser fokuserar kring matsalsmiljön där eleverna kan umgås med kompisar (42% ”instämmer helt”) en ren och fräsch matsalsmiljö (33% ”instämmer helt”) och upplevelser kring en snygg inredning (30% ”instämmer helt”).

Service

Service i form av kontakt med personalen har eleverna till stor del låga *förväntningar* kring. Totalt 81% av eleverna anser att de anser det ”helt oviktigt”, ”ganska oviktigt” eller ”medelviktigt”. Vidare har eleverna låga *förväntningar* kring hur det fungerar när de tar mat i serveringen, då endast 22% anser att det är ”jätteviktigt” vid matserveringen och endast 16% att det är ”jätteviktigt” hur det fungerar när de lämnar disken. *Upplevelser* kring service uppvisar genomgående låga värden. 5% av eleverna ”instämmer helt” till att de har kontakt med skolmåltidspersonalen. 22% respektive 34% redovisar att de ”instämmer helt” till hur det fungerar vid matservering respektive diskinlämningen.

Inflytande

Eleverna har till 34% mycket höga *förväntningar* kring inflytande och möjligheterna att kunna framföra önskemål och förslag. Däremot framförs låg andel upplevelser (6% ”instämmer helt”) kring inflytande.

5.3 Gymnasieelevernas tankar kring valmöjligheter av maträtter

I enkätundersökningen värderade gymnasieeleverna sina upplevelser kring valmöjligheter av alternativrätter genom en femgradig skala. Illustreras i Tabell 7

Tabell 7. Gymnasieelevernas värderade uppfattningar kring valmöjligheter av maträtter. Siffrorna anger procentuell fördelning av besvarade enkätformulär.
n= antal besvarade enkätformulär.

	1 Instämmer inte alls	2 Instämmer ganska lite	3 Instämmer "mittemellan"	4 Instämmer ganska mycket	5 Instämmer helt	Antal besvarade enkätformulär = n
14 Att kunna välja mellan två huvudrätter						
a Valfrihet påverkar måltidsupplevelsen negativt	81	9	8	1	1	384
b Valfrihet påverkar måltidsupplevelsen positivt	1	2	9	14	74	384
c Det finns alltid något att äta så jag går gärna dit	4	7	23	34	32	385
d Jag vågar testa nya rätter när jag kan välja eller ta båda	5	11	24	32	28	382
e Det känns som fler elever går till bamba nu	3	8	35	33	21	372
f När fler äter, så träffar jag lättare kompisar där	13	16	28	28	15	383
g När fler äter, sitter jag längre och det blir mer socialt	5	10	19	37	29	381
h Längre tid i bamba ger avkoppling	4	10	23	27	36	383
i Det känns som en hel del elever går oftare till bamba nu	5	10	38	28	19	372
j Det känns "mer vuxet" att välja själv	15	14	27	25	19	381
k Jag blir mer mätt o det påverkar skolarbetet positivt	8	11	26	28	27	383
l Valfriheten är en kvalitetshöjning av skollunchen	2	4	16	24	54	385

Tydliga förväntningar samt höga upplevelser; dvs gradering 4 och 5 är i Tabell 7 markerade med fet stil och utgör underlag för resonemang på nästa sida. *Upplevelser* (hur det är idag) uttrycktes enligt följande: 1= Instämmer inte alls, 2= Instämmer ganska lite, 3= Instämmer ”mittemellan”, 4= Instämmer ganska mycket och 5= Instämmer helt

Resultatet visar att en majoritet (78%) av gymnasieeleverna ”instämmer ganska mycket” och ”instämmer helt” till att valfrihet är en kvalitetshöjning. Ett övervägande antal elever menar vidare att de gärna går till skolrestaurangen då det alltid ”finns något att äta”. De menar att genom att fler elever äter, sitter de längre och det uppfattas som en social gemenskap och därmed också avkoppling. Gymnasieeleverna uppger dessutom att de vågar testa nya rätter, blir mer mätta och att det påverkar skolarbetet positivt.

Två rätter är bra för om man inte gillar den ena så gillar man ofta den andra

Hoppas fler får ta del av valfriheten som vi fått

Det är positivt att kunna välja, dock spelar det ingen roll om maten smakar dynga. Det gör den i och för sig inte del, men den kunde varit godare

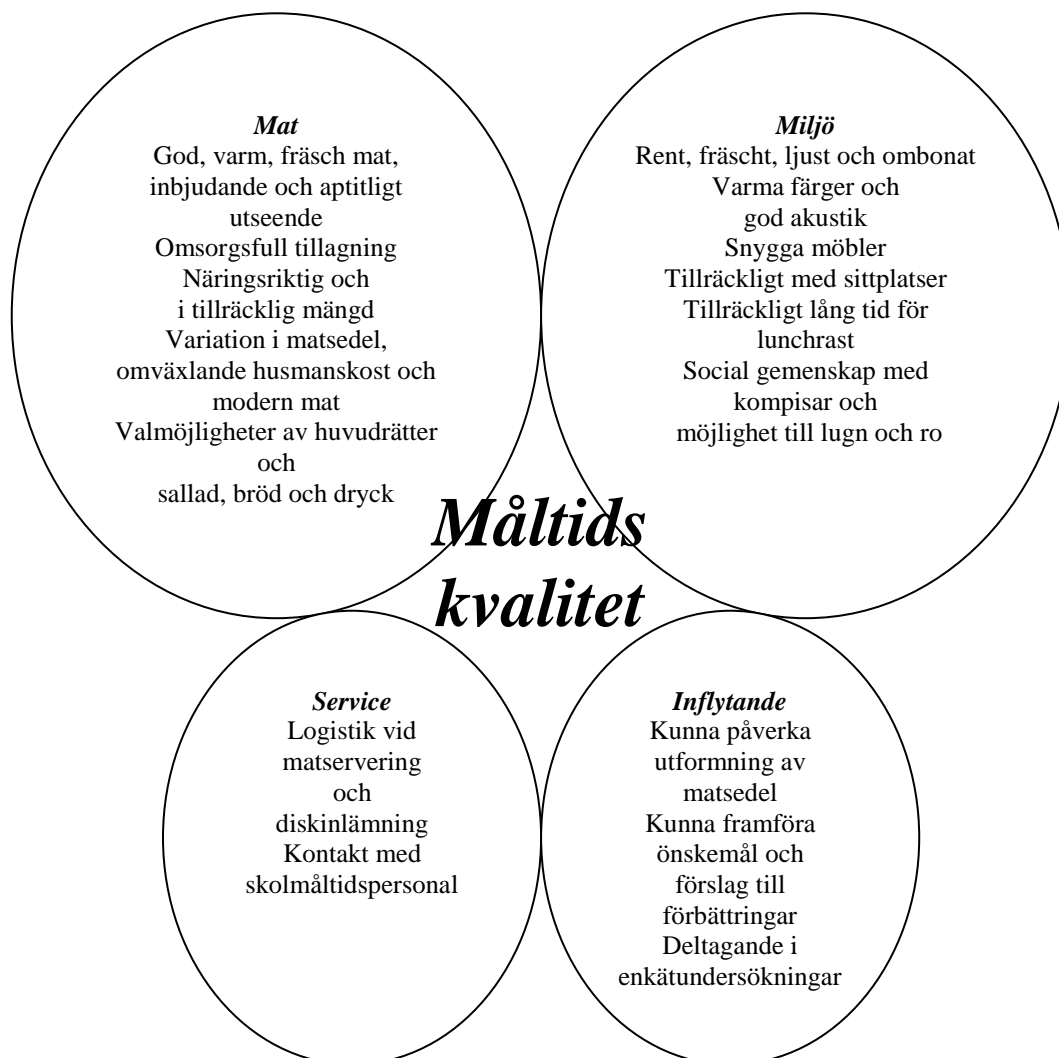
Jag tycker det är jobbigt med valfrihet på grund av att jag lider av grov beslutsångest

Det hade varit bättre att lägga pengarna på EN bra rätt istället för två dåliga

Många elever upplever att fler elever går till skolrestaurangen, sedan alternativsystemet infördes. Något färre redovisar att när fler äter, så träffas kompisar och det blir mer socialt, att det känns mer ”vuxet” att själv kunna välja maträtt samt de blir mätta och det påverkar skolarbetet positivt.

5.4 Sammanfattning av resultat

1. Gymnasieelevernas beskrivning av begreppet måltidskvalitet illustreras i Figur 7. Figuren visar tydligt komplexiteten i form av olika delar; såsom mat, miljö, service och inflytande. Figuren visar inte hur och i vilken omfattning de olika delarna påverkar varandra.



Figur 7. Illustration av gymnasieelevernas beskrivning av begreppet Måltidskvalitet

Figuren visar att *Maten* ingår som en stor och viktig del i beskrivningen av Måltidskvalitet. God, varm, fräsch mat med inbjudande och aptitligt utseende är centralt. Omsorgsfull tillagning, gärna näringsriktig mat och i tillräcklig mängd är betydelsefullt. Variation i matsedel, omväxlande husmanskost och modern mat, och valmöjligheter vid huvudrätter, salladsbuffé, bröd och dryck är betydelsefulla delar i definitionen av måltidskvalitet.

Måltidskvalitet, i form av *miljöaspekter*, innefattar vidare en ren och fräsch, ljus och ombonat måltidslokal med varma färger och god akustik. Möblers utseende och tillräckligt med sittplatser och tillräckligt lång tid för lunchrasten är väsentligt. Social gemenskap med kompisar och möjlighet till lugn och ro pångteras.

Service som väl fungerande logistik vid matservering och diskinlämning medverkar till måltidskvalitet. Kontakten med skolmåltidspersonal berörs.

Inflytande, som deltagande i enkätundersökningar och möjlighet att kunna påverka utformning av matsedel. Möjligheter att kunna framföra önskemål och förslag till förbättringar, betonas.

2. Förväntningar och upplevelser kring måltidskvalitet

Elevernas *förväntningar* och *upplevelser* kring måltidskvalitet redovisades och illustrerades i Tabell 6. En vidare resultatbearbetning innefattar att fokusera på den andel elever som uttryckte tydligt höga förväntningar (kategorierna 4 och 5; ”Ganska viktigt” och ”Jätteviktigt”) samt tydligt positiva upplevelser (kategorierna 4 och 5; ”Instämmer ganska mycket” och ”Instämmer helt”). Avvikelse mellan förväntningar och upplevelser kommer att diskuteras under avsnitt 6.1.2.

Tabell 8 visar på ett tydligt sätt inom vilka områden gymnasieeleverna anger tydligt höga förväntningar samt tydligt positiva upplevelser. I sammanställningen ingår därför ej kategorierna 1,2,3 dvs. ”Helt oviktigt”, ”Ganska oviktigt”, ”Medelviktigt” samt ”Instämmer inte alls”, ”Instämmer ganska lite”, ”Instämmer mittemellan”.

Tabell 8. Andel elever (%) som hade höga förväntningar och positiva upplevelser kring måltidskvalitet. Förväntningar redovisas i fallande skala, och n= varierar mellan 387 till 392 besvarade enkätformulär. Gråmarkerade värden kommenteras särskilt på nästa sida.

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

Höga förväntningar redovisas kring matens sensoriska egenskaper såsom smak, temperatur, utseende och fräschhet. Här dominerar de höga förväntningar genom de 97 % av gymnasieeleverna som anser att det är ”Ganska viktigt” eller ”Jätteviktigt” med smaken på maten. Eleverna *förväntar* vidare i mycket hög grad (95 %) en ren och fräsch matsalsmiljö. Valfrihet av bröd, sallad, dryck och huvudrätter samt variation i matsedeln värderas tydligt. Höga förväntningar redovisas även kring energirik mat så att eleverna står sig hela dagen, en matsalsmiljö där de kan umgås med kompisar och koppla av under en tillräckligt lång lunchrast.

Service i form av hur det fungerar när eleverna tar mat (64%) och när de lämnar disk (53%) har eleverna relativt höga *förväntningar* kring, samt kring inflytande och möjligheten att kunna framföra önskemål och förslag (64%). Noterbart är de mycket låga förväntningarna gällande kontakt med personal, vilket redovisas i form av att endast 19 % av informanterna anser att det är ”Ganska viktigt” eller ”Jätteviktigt” att ha kontakt med skolmåltidspersonalen.

Positiva upplevelser redovisas främst kring möjligheten att kunna välja mellan två huvudrätter samt en ren och fräsch matsalsmiljö där de kan umgås med kompisar. Dessa båda påståenden instämmer 81% av gymnasieeleverna ”Ganska mycket” eller ”Jättemycket”. Matens temperatur samt valfrihet av bröd, sallad, dryck och variation i matsedeln upplevs också till största delen positivt. Eleverna fokuserar vidare kring en ren och fräsch matsalsmiljö med snygg inredning, där de kan umgås med kompisar, Eleverna anger dessutom positiva upplevelser kring att det fungerar ganska bra eller mycket bra både vid diskinlämning och matsservering.

Mindre positiva upplevelser framförs mycket påtagligt genom upplevelser av elevernas kontakt med skolmåltidspersonalen och möjlighet till inflytande, vilket visar att endast 16 % av informanterna framför att de ”instämmer ganska mycket” och ”instämmer helt” till påståendet kring kontakt och endast 21% till påståendet kring inflytande. Eleverna redovisar vidare att de inte uppfattar maten som fräsch och energi- och näringsrik i större omfattning. Gällande matsalsmiljö redovisar endast en dryg tredjedel att de ”instämmer ganska mycket” eller ”instämmer helt” till påståendet kring matsalsmiljön som avstressande.

3. Valmöjligheter av maträtter som kvalitetspåverkan

En vidare bearbetning av resultatet fokuserar på den andel elever som uttryckte tydliga och mycket tydliga uppfattningar kring olika påståenden kring valmöjligheter som kvalitetspåverkan. Genom att sammanräkna svarsalternativen 4 (Instämmer ganska mycket) samt 5 (Instämmer helt) har Tabell 9 sammanställts.

Tabell 9. Andel elever (%) som hade positiva upplevelser av möjligheten att kunna välja mellan två huvudrätter. De positiva upplevelserna redovisas i fallande skala. n= varierar mellan 372 till 385 besvarade enkätformulär.

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

En majoritet (78 %) av gymnasieeleverna uppger bestämt att valfrihet är en kvalitetshöjning av skolmåltiden, och 66 % menar att de härigenom oftare går till skolrestaurangen då det alltid "finns något att äta". Härigenom uppfattar de att fler elever äter, sitter de längre vid borden och det uppfattas som en social gemenskap och därmed också avkoppling. Att välja upplevs som mer "vuxet" och därmed en del i kvalitetshöjningen. Eleverna uppger slutligen att de vågar testa nya rätter, blir mer mätta och att det härigenom påverkar skolarbetet positivt.

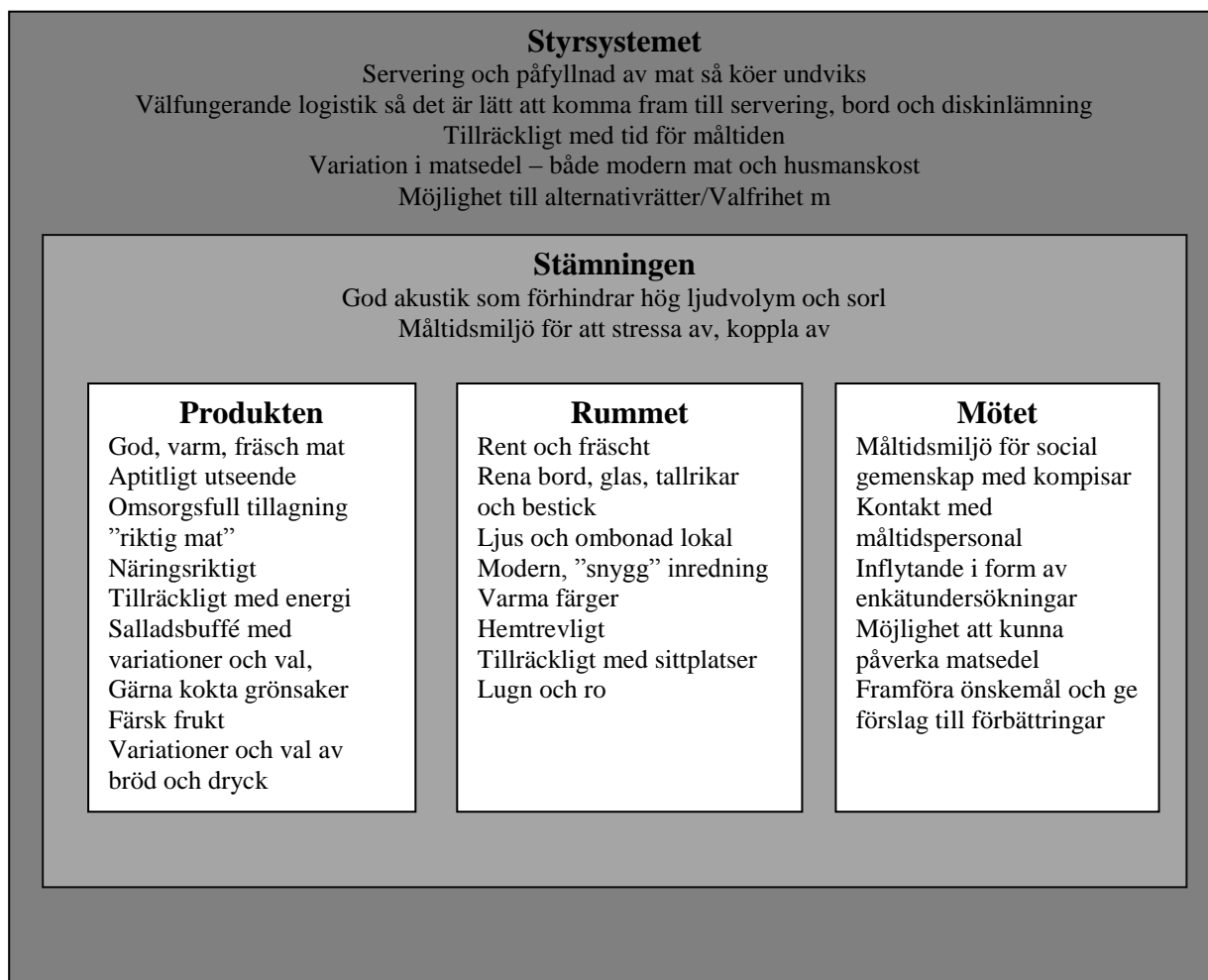
6. Diskussion

6.1 Resultatdiskussion

6.1.1 Beskrivning av begreppet måltidskvalitet.

Inledningsvis i denna uppsats, resonerade jag kort kring min idé att vidareutveckla en befintlig modell kring måltidsupplevelsen (Gustafsson et. al, 2006) genom att överföra den till skolmåltidsmiljö. I denna första del i resultatdiskussionen för jag ett resonemang med utgångspunkt i resultatet från elevernas beskrivningar av måltidskvalitet, och applicerar dessa till de fem faktorerna rummet, mötet, produkten, stämningen och styrsystemet i FAMM (Gustafsson et. al, 2006).

Resultatet från studiens kvalitativa och kvantitativa datainsamling, visar till övervägande del uppfattningar kring maten/produkten, följt av uppfattningar kring miljön/rummet och inflytande/mötet. Jag har därför valt att, i min modell, byta plats på dessa måltidsfaktorer, jämfört med Gustafsson et al., (2006), och beskriver dem i nämnd ordningsföljd (Figur 8).



Figur 8. Måltidskvalitet i skolmåltider, med utgångspunkt i FAMM

Figur 8 illustrerar resultatet från kvalitativa fokusgruppintervjuer och en kvantitativ enkätundersökning bland gymnasieungdomar kring frågeställningen *beskrivning av måltidskvalitet* inom skolmåltider. Illustrationen bygger på FAMM (Gustafsson et al., 2006). Mat och dryck klassificeras som *produkten*. *Rummet* innefattar i min modell uppfattningar kring skolmåltidslokalens utformning, inredning och möblering. Kommentarer kring kontakten med kompisar och skolmåltidspersonal, inflytande, påverkan och möjligheten att framföra önskemål motsvarar *mötet*. Känslor genom sinnen signalerar *stämning* och avslutningsvis hänförs service och logistik, tidsaspekt, matsedelsutformning, valfrihet samt övrigt kring måltiden till *styrsystemet*.

Mina resultat visar att *produkten/maten* intar en central och viktig del i gymnasieelevernas definition av begreppet måltidskvalitet. Matens viktiga sensoriska egenskaper, i form av smaklighet, temperatur och att den är fräsch betonas särskilt, vilket överensstämmer med studier genomförda av Nordlund och Jacobsson (1999a), Andersson och Karlsson (2004) samt Prell (2004). Gymnasieelevernas betoning på matens aptitliga utseende är intressant att notera, och förstärks genom en tidigare studie (Hansen, Jensen & Gustafsson, 2005) där matens visuella intryck är en betydelsefull faktor för gästernas beslut att återvända eller ej. Gymnasieeleverna framhåller även vikten av omsorgsfullt tillagad ”riktig mat”, som är näringsrik och så energirik så att de står sig hela dagen, vilket visar elevernas medvetenhet kring matens kvalitet och att nyttig mat uppskattas. Paralleller kan här dras till Wesslén (2002) resultat kring ungdomars kategorisering i ”bra mat” som serveras i skolrestaurangen och som uppfattas som nyttig. Den onyttiga ”skräpmaten” intas enligt Wesslén (2002) oftast tillsammans med kompisar utanför skoltiden, vilket ytterligare förstärker skolmatens betydelse ur ett nationellt folkhälsoperspektiv och som exemplifieras i de nationella riktlinjerna (SVL, 2007) där det rekommenderas att eleverna serveras tillräckligt med mat, vilket tyder på en nationell insikt kring matens betydelse i skolan och för skolprestationer.

Meiselman (2000) visar i studier att sättet att kombinera menyn, spelar stor roll för måltidsupplevelsen och därmed också måltidskvalitet. Detta blir tydligt i gymnasieelevernas uppfattningar kring salladsbuffén samt bröd, och måltidsdrycker. De uttrycker tydligt uppfattningar kring en variationsrik salladsbuffé, med rena/obländade sallader så att de kan blanda själva. Kokta grönsaker framkommer som ett önskemål och ett sätt att variera grönsakerna. Färsk frukt, både att äta i samband med lunchen och som mellanmål, uppfattas som mycket positivt. Variation av bröd; i form av ljust och grovt bröd, och dryck som vatten, mjölk och smaksatt måltiddryck kompletterar gymnasieelevernas uppfattningar kring produkten, och återfinns som rekommendationer från Skolmatens Vänner (2008a). Betydelsen av bröd och dryck framträder även hos Nordlund och Jacobsson (1999a) där 86 % av 1400 gymnasieelever instämmer i påståendet kring att det alltid ska finnas olika sorters bröd och dryck.

Rummet/skolmåltidslokalen i form av inredning, ljus, ljud och textilier, har enligt Gustafsson et al. (2006) stor betydelse för intryck och känsla i samband med måltiden. Såsom SLV (2007) rekommenderar en trivsam och lugn matsalsmiljö, lägger gymnasieeleverna i min studie mycket stor del av definitionen av måltidskvalitet kring hygien. En ren och fräsch lokal tillsammans med rena bord, glas, tallrikar och bestick är betydelsefulla delar i definitionen av måltidskvalitet. Att ungdomar i allmänhet är överens om betydelsen av en god skolmåltidsmiljö framträder även hos Jacobsson och Nordlund (1992) samt Andersson och Karlsson (2004). Deras forskning visar att lämplig inredning, möblering, utsmyckning, färgsättning men också lugn och ro framförs som viktiga faktorer. Motsvarande framgår i mitt resultat – en ljus och ombonad lokal med varma färger och hemtrevligt intryck. Inredningen

bör, enligt gymnasieeleverna, vara modernt utformad. Miljöns betydelse framgår även hos Nordlund och Jacobsson (1997) som konstaterar att efter renovering av skolmatsalar, konstaterades en ökad närvaro av elever och därigenom en större konsumtion av maten. Skolmatens verktygslåda (Skolmatens Vänner, 2008a) innehåller råd kring skolmåltidsmiljön i form av inredning, belysning, akustik, möblering och utsmyckning som ett sätt att visa omtanke om gästerna, vilket överensstämmer med gymnasieelevernas uppfattningar kring måltidsmiljö som en del i måltidskvalitet. Skolmåltiden som ett tillfälle till avkoppling, framträder i gymnasieelevernas uppfattningar kring lugn och ro, och förtydligas av tidigare forskning (Andersson & Karlsson, 2004) och rekommendationer (SLV, 2007) kring tillräckligt med tid för måltiden i en lugn miljö.

Mötet innefattar interaktioner på olika sätt; mellan eleverna, och mellan eleverna och skolmåltidspersonalen (Gustafsson et al., 2006), vilket framträder i min undersökning. Här konstaterar vi att de flesta forskarna är överens om den tydliga sociala aspekten (Simmel, 1957/1993, Douglas 1975; Ekström 1990; Wood 1995; Sobal, 2000; Døving 2002; Kjærnes et al., 2002; Holm 2003; Fjellström 2009; Meiselman 2009; Mäkelä 2009; Nyberg 2009). Gymnasieeleverna är väl medvetna om den sociala kontextens betydelse för uppfattningar kring maten och miljön, i enlighet med Andersson och Karlsson (2004) och Prell (2010). Att äta tillsammans med andra människor ger en känsla av trygghet, samtidigt som det stärker den sociala tillhörigheten inom en grupp (Abrahamsson, Andersson, Becker & Nilsson, 2006). Svensson (2003) tillägger att ungdomar menar att den sociala gemenskapen även har betydelse för smaken på maten. Mäkelä (2000) och Nyberg (2009) menar avslutningsvis att även måltider i offentliga arenor såsom skolmåltidslokaler, skapar känslor av socialt sammanhang, där maten och lokalen ramar in gemenskapen vilket stämmer väl överens med gymnasieelevernas uppfattningar.

Studiens resultat kring gymnasieelevernas tankar kring kontakt med skolmåltidspersonal visar på ett anmärkningsvärd lågt värde. Av 393 tillfrågade elever hade endast 19% höga eller mycket höga förväntningar inför denna kontakt och endast 16% av eleverna instämde ganska mycket/jättemycket till denna upplevelse. Detta resultat föranleder, enligt mig, ett behov av mer forskning inom området, eftersom min litteraturgenomgång inte innefattar studier i denna riktning. Då måltidskvalitet uppfattas som ett komplext begrepp, framträder därför vikten av att ytterligare belysa de ingående delarna. Härigenom skapas förutsättningar för att generera mer kunskap och därmed vidareutveckling av kvalitetsarbetet inom skolmåltiderna.

64% av eleverna redovisar höga förväntningar kring inflytande och påverkan i form av enkätundersökningar. Elevernas möjlighet att ge förslag och kunna påverka matsedelns sammansättning framträder och kopplas till Meiselman (2000) som menar att menyns sammansättning, spelar stor roll för måltidsupplevelsen. Däremot uppvisar studien även här ett lågt värde, då endast 21% av eleverna uppger att de har positiva upplevelser kring inflytande. Påverkansfaktorn tillsammans med ungdomarnas strävan efter uttryckssätt är framträdande (Wesslén, 2000; Berg, 2002; Prell, 2004; Prim, 2008; Prell, 2010) och ytterligare en viktig kvalitetsfaktor konstateras.

Stämningen är en sammanfattning av helheten av måltidsupplevelser (Gustafsson et al., 2006), och där människans fem sinnen används som förmedlare av intryck. Min studie visar att ljudvolymen i skolrestaurangen är viktig för måltidsupplevelsen, och gymnasieeleverna föreslår god akustik i lokalen, som förhindrar hög ljudvolym och sorl. Råd kring akustik ges i de nationella riktlinjerna (SLV, 2007) som en del i god måltidsmiljö.

Styrsystemet i form av lagar, bestämmelser, ekonomi och logistik är måltidsverksamheternas ”hårdvara”, och Gustafsson et al. (2006) menar att det är det som pågår bakom det som är synligt för gästen. Gymnasieeleverna uttrycker tydligt att det är viktigt att det fungerar väl, både i matservering och diskinlämning, så att köer undviks, vilket också medför en lugn och trivsamt matsalsmiljö enligt SLV (2007). Skolmatens Vänner (2008a) förstärker innebörden av god logistik kring matservering och diskinlämning i en strävan mot nöjda matgäster. Elevernas uppfattningar kring tillräckligt med tid för måltiden, är nära sammankopplat med måltiden som ett tillfälle till avkoppling, och även där ges rekommendationer från SLV (2007). Variation i matsedeln, som en del i styrsystemet, kopplas åter till Meiselman (2000) och som en viktig del i gymnasieelevernas uppfattningar kring måltidskvalitet. Här uttrycks önskemål om både ”modern mat” och traditionell husmanskost.

Gymnasieeleverna lägger in valmöjligheter som en faktor i begreppet måltidskvalitet, och jag hänför detta begrepp till styrsystemet. Då möjlighet till alternativrätter/valfrihet utgör tredjedelsyftet i denna studie, så fortsätter jag resultatdiskussionen kring denna del under avsnitt 6.1.3.

6.1.2 Förväntningar och upplevelser kring måltidskvalitet

Parasuraman, Berry och Zeithaml (1985); (Gummesson (1991) och Sternhufvud (1998) menar att den av kunden/gästen definierade kvaliteten uppstår när den upplevda tjänsten överträffar den förväntade tjänsten. Gästens tidigare erfarenheter, individuella behov och muntliga uttalanden från andra gäster bildar här förväntningar som uppfylls i varierande grad. Att mäta *måltidskvalitet* genom vetenskapliga tjänstekvalitetsmodeller, är enligt min erfarenhet ett nytt sätt att arbeta med kvalitetssäkring inom skolmåltider. Då studien fokuserar kring måltidskvalitet inom skolmåltider är det därför intressant att i denna diskussion utgå från två modeller för tjänstekvalitet. Genom att analysera värden för förväntningar och upplevelser, och beräkna avvikelsen, framträder måltidskvalitet därmed som en form av tjänstekvalitet.

Då studiens resultat diskuteras med utgångspunkt i kvalitetsmodellerna enligt Parasuraman, Berry och Zeithaml (1985) samt Grönroos (Gummesson, 1991), framträder tydliga mönster. Upplevelser ställs mot förväntningar och härigenom beräknas på ett enkelt sätt avvikelser, som kan utgöra ett värdefullt material i det fortsatta kvalitetsarbetet inom skolmåltider i Sverige. I Tabell 10 är gymnasieelevernas höga förväntningar (”ganska viktigt” respektive ”jätte viktigt”) rangordnade och presenteras parallellt med positiva upplevelser (”instämmer ganska mycket” respektive ”instämmer helt”) för motsvarande påståenden. Avvikelsen i procentenheter signalerar positivt alternativt negativt värde på måltidskvalitet. Då avvikelserna presenteras i fallande skala, såsom i Tabell 11, framträder en tydlig bild av vilka delar inom måltidskvalitet som kan vara lämpliga att prioritera i ett kvalitetsarbete.

Detta sätt att betrakta måltidskvalitet har väckt ett intresse hos mig och jag ser här ytterligare en möjlighet att utgå från vetenskapligt belagd forskning vid diskussioner kring skolmåltider idag. Som redovisats i Tabell 3, serveras dagligen ca 232 000 gymnasieluncher i Sverige, att jämföras med ca 873 000 kommunala grundskoleluncher; vilket innebär att gymnasieeleverna utgör ungefär en femtedel av totalt antal skolelever. Då denna studie bygger på gymnasieelevers uppfattningar ska resultatet betraktas som signifikant för denna åldersgrupp. Ytterligare forskning inom området, med fokus på grundskoleelever skulle ge en vidare förståelse inom ämnesfältet och därigenom större möjligheter att generalisera resultat.

Sveriges kommuner och landsting (2006) redovisar att cirka 36 svenska kommuner har avgiftsbelagt gymnasieskolmåltiderna, och intressant vore även att studera eventuella

skillnader mellan gymnasieelevers uppfattningar om måltidskvaliteten i dessa kommuner jämfört med landet i övrigt.

Tabell 10. Avvikelse mellan gymnasieelevernas höga förväntningar och positiva upplevelser kring måltidskvalitet

Påstående	Höga Förväntning %	Positiva Upplevelser %	Avvikelse Procent enheter
<i>Maten</i>			
Maten smakar gott	97	53	-44
Det finns valfrihet av bröd, sallad och dryck	94	64	-30
Det är variation av maträtter i matsedeln	93	64	-29
Maten är varm	93	70	-23
Att kunna välja mellan två huvudrätter	89	81	- 8
Maten ser fräsch ut	89	35	-54
Maten är energirik så man står sig hela dagen	89	27	-62
Maten är näringsrik	75	36	-39
Buffén har flera olika sallader	74	44	- 30
Att det serveras modern mat	43	53	+ 10
Att det serveras husmanskost	39	61	+ 22
<i>Miljön</i>			
Matsalsmiljön känns ren och fräsch	95	71	- 24
Hur lång lunchrasten är	85	44	- 41
Matsalsmiljö där man kan umgås med kompisar	83	81	- 2
Matsalsmiljö där man kan stressa av, koppla av	74	39	- 35
Hur ljudnivån uppfattas	61	55	- 6
Det känns ombonat och hemtrevligt	60	42	- 18
Det är snygg inredning i matsalen	50	63	+ 13
<i>Service</i>			
Hur det fungerar när jag tar mat i serveringen	64	52	- 12
Hur det fungerar när jag lämnar disk	53	67	+ 14
Att ha kontakt med personalen	19	16	- 3
<i>Inflytande</i>			
Att kunna framföra önskemål och förslag	64	21	- 43

Höga förväntningar visar betydelsen av matens sensoriska egenskaper, valfrihet av maträtter och tillbehör, samt variation i matsedeln. Vikten av energirik mat så att eleverna blir mätta och orkar med skolarbetet framförs. En ren och fräsch miljö, där eleverna deltar i det sociala sammanhanget och ges möjlighet till avkoppling kompletteras med fungerande logistik och möjlighet till inflytande.

Mot höga förväntningar ställs positiva upplevelser, som visar god tillfredsställelse kring valfrihet av maträtter och tillhör samt variation i matsedeln. De positiva upplevelserna berör vidare en tilltalande måltidsmiljö, i vilken eleverna umgås med kompisar. Logistiken i stort sett motsvarar förväntningarna.

Tabell 11. Avvikelse i procentenheter mellan gymnasieelevernas höga förväntningar och positiva upplevelser kring måltidskvalitet

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

God måltidskvalitet/positiv avvikelse; dvs. där positiva upplevelser överträffar höga förväntningar, framträder främst kring servering av husmanskost, följt av logistik kring diskinlämning och inredningens utseende samt servering av ”modern mat”.

Kring matsalsmiljö där eleverna kan umgås med kompisar, kontakten med personalen samt att kunna välja mellan två huvudrätter, motsvaras i stort de höga förväntningarna av de positiva upplevelserna.

Mindre god måltidskvalitet/negativ signifikans; där höga förväntningar inte motsvaras av positiva upplevelser, framträder främst kring påstående gällande energirik mat så att eleverna står sig hela dagen, matens fräschhet och smak, följt av möjlighet att framföra önskemål, lunchrastens längd och matens näringsriktighet.

Sammanfattningsvis framträder god måltidskvalitet som variation av maträtter på matsedeln tillsammans med en tilltalande inredning och logistik vid diskinlämning. En matsalsmiljö för socialt umgänge, och att ha kontakt med skolmåltidspersonal och möjlighet att välja maträtter valfrihet kan också betraktas som god måltidskvalitet.

Mindre god måltidskvalitet framkommer däremot framför allt kring matens sensoriska egenskaper, möjlighet till elevinflytande, och upplevelsen av för kort lunchrast. Maten upplevs som inte näringsrik och matsalsmiljön inte tillräckligt avstressande.

Lägst grad av förväntningar hänförs till smaken på maten. Störst grad av upplevelser, framträder kring matens näringsriktighet. Kring matens sensoriska egenskaper i form av smak, temperatur, fräschhet samt närings- och energiinnehåll är upplevelserna dock högre ("hur det är idag") högre än förväntningarna (hur viktigt detta är). Att maten ser fräsch ut och är närings- och energirik uppvisar de största positiva skillnaderna mellan förväntningar och upplevelser. Kring servering av både husmanskost och modern mat, är förväntningarna högre än upplevelserna. Positiva upplevelser överträffar förväntningarna tydligt kring variation i matsedeln samt salladsbufféns utbud och valmöjligheter.

Matsalsmiljön som en plats för avkoppling upplevs som mer positivt än förväntningarna. Förväntningar kring inredningen uppfylls inte, däremot överträffar upplevelserna förväntningar kring en ombonad och hemtrevlig, ren och fräsch miljö. Lunchrastens längd motsvarar inte förväntningarna.

Kontakten med skolmåltidspersonalen uppfattas inte som viktig och upplevelserna når inte de låga förväntningarna. Logistikerna kring matsservering och diskinlämning uppfattas som lika betydelsefulla, och diskinlämningen fungerar bättre än förväntat. Möjligheten att kunna framföra önskemål och ge förslag redovisas som mindre viktigt, men upplevelserna överträffar förväntningarna på ett tydligt sätt.

6.1.3 Valmöjligheter av maträtter som kvalitetspåverkan

De nationella riktlinjerna för skolmaten (SLV, 2007) rekommenderar minst två lagade rätter till lunch, och anser att valmöjligheter ökar sannolikheten för att alla elever ska äta av skollunchen. En majoritet (78%) av gymnasieeleverna i min studie framför tydliga tankar kring alternativrätter och möjligheter att välja bland måltidskomponenter, som som en kvalitetshöjning av skolmåltiden. Här uppmärksammas, hos flera forskare, måltidens unika roll som markör av olika slag (Wood, 1995; Ekström 1990; Mäkelä, 2000; Holm 2003; O'Doherty Jensen, 2003; Meiselman 2009; Nyberg 2009) och valmöjligheter av maträtter kan utgöra ett sätt att markera identitet, men också tillhörighet i den sociala gemenskapen.

Edwards (2009) menar att genom att erbjuda flera alternativrätter, ges eleverna förutsättningar att utöka sin matrepertoar, vilket bekräftas av min studie. Positiva upplevelser (60%) redovisas kring påståendet att gymnasieeleverna vågar testa nya rätter, när det finns fler att välja mellan. Genom att därmed eleverna äter mer och oftare, upplever 55 % att de blir mer mätta och att detta påverkar skolarbetet positivt. Flertalet gymnasieelever uppger att de går oftare till skolrestaurangen då fler maträtter serveras och "att det alltid finns något att äta". Härigenom framträder måltidslokalen som en arena för gemensamma handlingar i en social kontext, enligt Holm (2001). Mäkelä (2000) och Nyberg (2009) visar i sina studier, att även måltider utanför hemmet medför känslor av gemenskap. Maträtterna formar matvanorna och platsen och sällskapet ramar in den sociala aspekten, tillägger Mäkelä (2000), och upplevelsen

av måltidskvalitet bekräftas genom gymnasieelevernas positiva upplevelser av maten/produkten, platsen/rummet och sällskapet/mötet.

Min studie visar dessutom att 89 % av eleverna har höga förväntningar kring möjligheten till alternativrätter, vilket överstiger resultat från Nordlund och Jacobsson (1999a), som redovisar att 72% av eleverna instämmer helt i påståendet. En möjlig orsak till denna skillnad skulle kunna vara, enligt min uppfattning, matens alltmer uppenbara betydelse som njutningsmedel. Detta antagande stärks genom Tabell 1, som illustrerar den svenska måltidsforskningen efter 2002 och där en ökad inriktning mot sensorik, offentliga måltider och måltidsupplevelser framträder.

Resultatet från studiens 393 informanter kan tjäna som en indikation kring elevers uppfattningar i ämnet. Den redovisade historiska framväxten inom skolmåltidsorganisationen uppvisar ett förändrat synsätt kring skolmåltider, där medvetenheten om goda matvanors betydelse för folkhälsan och skolprestationer har format de nationella riktlinjerna för skolmåltider (SLV, 2007). Här betonas vidare valmöjligheter av maträtter som värdefull för sannolikheten att alla eleverna ska äta skollunchen (SLV, 2007). Tillsammans med en större insikt i måltiden som en helhet (Gustafsson et al., 2006) och därigenom en kvalitetsfaktor framträder denna studies resultat kring valfrihet som ett värdefullt bidrag i skolmåltiders utformning.

6.2 Metoddiskussion

En strukturerad genomgång av arbetssätt och motiveringar till överväganden presenteras i kapitel 4, metodavsnittet, vilket medför att jag under 6.2 fokuserar min diskussion kring de reflektioner som infunnit sig under arbetsprocessen med denna magisteruppsats.

6.2.1 Val av metod, förberedelser, genomförande samt bearbetning och analys av data

Denna uppsats antar ett kostvetenskapligt²⁸ perspektiv, då den fokuserar på gymnasieelevers beskrivningar, förväntningar och upplevelser av måltidskvalitet inom skolmåltider. Den samhällsvetenskapliga forskningen, dit kostvetenskapen hänförs, beskriver människors uppfattningar och tolkningar kring sin vardag (Bryman, 2002), och kvalitativa respektive kvantitativa metoder utgör olika angreppssätt kring samhällsliga studier och frågeställningar. Min ambition var ett tillvägagångssätt som säkrade vetenskaplig tilltro till resultaten. Genom att tillämpa triangulering genom hela forskningsprocessen upplevde jag att frågeställningarna studerades ur olika angreppssätt och det empiriska materialet bearbetades och analyserades genom olika metoder. Resultaten från studien redovisades på ett flertal sätt för att förstärka slutsatserna. Diskussionen hade utgångspunkter i både vetenskaplig litteratur och modeller samt nationella riktlinjer.

Problematiseringen utgick från de mångfacetterade definitionerna av begreppen måltid respektive kvalitet samtidigt som innebörden i begreppet måltidskvalitet däremot är mycket sparsamt studerat. Tidigare studier (Lundmark, 2002) inom ämnesområdet måltidskvalitet inom skolmåltider har utgått från de *skolmåltidsansvarigas* uppfattningar och tolkningar. Genom att flytta fokus mot *gymnasieelevers* beskrivningar av måltidskvalitet, förväntningar och upplevelser kring begreppet såg jag en möjlighet att medverka till ny kunskapsbildning inom tidigare delvis beforskat ämnesområde.

²⁸ Kostvetenskap: Kunskapsområde som beskriver människans möte med maten ur ett tvärvetenskapligt perspektiv (Göteborgs Universitet, 2010)

Genom mycket noggranna förberedelser inför insamling och bearbetning av data, erhöll jag nödvändiga förutsättningar och reflekterar i det följande kring mina överväganden och mitt tillvägagångssätt.

Urvalet av informanter styrdes av undersökningsämnets syfte, och populationen utgjordes av en gymnasieskola. Jag valde årskurs 1 och årskurs 3 elever för att i möjligaste mån belysa ett tvärsnitt av ungdomars uppfattningar, och reflekterar i efterhand att det var ett korrekt val. Fokusgruppintervjuerna valdes av mig, som av en första datainsamlingsmetod, eftersom de i enlighet med rekommendationer från Krueger (2000) och Wibeck (2000) är lämpliga vid studier av uppfattningar och tankar. En lämplig kombination krävs för att intervjuerna ska fungera tillfredställande, och interaktionen underlättas om deltagarna har likartad socioekonomisk bakgrund, fortsätter Krueger (2000) och Wibeck (2000). Mina fokusgrupper utgjordes av totalt 23 elever, varav 15 elever från årskurs 1 och 8 elever från årskurs 3 och fördelades enligt 13 tjejer och 10 killar (Tabell 4). Fördelningen mellan årskurserna stämde väl överens med den kommande enkätundersökningen, där motsvarande fördelning mellan årskurserna blev tydlig. I mina avgränsningar hade jag angett att socioekonomisk bakgrund, kön och gymnasieprogram inte beaktades för studiens syfte. Därmed skulle resultaten betraktas utifrån gymnasieelever som homogen grupp.

Genom snöbollsurvalet inför intervjuerna, utgick jag från att elever med likartad bakgrund utgjorde förutsättningar för givande interaktioner. Elevernas bakgrund presenterades inte för mig i samband med intervjuerna, men jag uppfattade samtalen som kreativa och värdefulla för studien.

Fokusgruppintervjuerna genomfördes utan missöden. Gruppernas storlek (4-5 deltagare) upplevdes som väl vald, och alla deltagare deltog i diskussionerna i varierande grad. Ett stimulusmaterial (Bilaga III) hade utformats enligt Lundmark (2002) och hennes kategorisering av måltidskvalitet, i form av mat, miljö, service och inflytande. Trots att jag uppmanade eleverna att resonera fritt och med egna ord och beskrivningar, kring begreppet måltidskvalitet uppfattade jag dock att stimulusmaterialet till viss del styrde samtalen, då de fyra huvudgrupperna var förutbestämda. Möjligen hade fler och andra beskrivningar och tolkningar framkommit utan mat, miljö, service och inflytande som utgångspunkter. Risken vore dock att utgångspunkten i redan delvis beforskat ämnesområde. Min reflektion är här att det var ett korrekt beslut att utgå från de fyra kategorierna då stimulusmaterialets innehåll var vetenskapligt underbyggt. Intervjuguiden (Bilaga IV) var till stor hjälp för att föra intervjuerna vidare och behålla strukturen i samtalen. Genom att fokusgruppintervjuerna spelats in på band, transkriberades materialet i lugn och ro och överfördes till skriftliga dokument som tillfördes studiens kvalitativa resultat. Detta tillvägagångssätt upplevdes tryggt och genom att lyssna till samtalen vid upprepade tillfällen uppfattade jag att inga uppgifter missuppfattades eller försvann.

Den insamlade, och därefter bearbetade datan från fokusgruppintervjuerna utgjorde underlag för utformning av enkätformuläret. Det kändes korrekt att på detta sätt först säkra undersökningsområdet, för att därpå stärka begreppen i form av mätning och kvantifiering, såsom Bryman (2002) förklarar. En tydlig kommunikation med skolans schemaläggare underlättade min planering inför genomförandet av enkätundersökningen. Skriftlig kontakt (Bilaga VII) togs med berörda lärare med uppmaning att återkomma till mig med besked om lämpligt tillfälle för genomförandet. Bortfallsanalysen (Tabell 5) beskriver 50 % externt bortfall av olika praktiska skäl. Intressant att notera är den relativt höga andel bortfall genom att jag inte fick någon form återkoppling från ett flertal lärare. Av totalt 895 teoretiskt möjliga

informeranter utgjorde 225 elever de klasser, från vilka lärarna inte återkom med besked kring deltagande i studien. Upprepade påstötningar hade möjligtvis förbättrat svarsfrekvensen.

Det kvantifierade resultatet kring förväntningar och upplevelser avkodades och matades in i Microsoft Excel, som på ett smidigt sätt omvandlade det numeriska materialet till kvantitativa tabeller.

Med hjälp av ett flertal figurer och tabeller presenterades resultatet av studien. Min förhoppning har varit att, genom att metodiskt låta resultaten växa fram, lotsa läsaren genom arbetsprocessen. Till min hjälp har jag utgått från vetenskapliga modeller och vetenskaplig litteratur. Trots att modellerna har sitt ursprung från år 1985, 1991 samt 2006 uppfattade jag dem som värdefulla här, då de befäste mina resonemang. Litteraturen har utgjorts av både äldre och nyare upplagor. En viss brist i genomgående uppdaterad litteratur kan jag konstatera. Mina sökningar har dock varit grundliga och jag konstaterade att trots ökade nationella och internationella forskningsinsatser inom området, utgör äldre måltidsforskning en betydande del av det samlade kunskapsområdet. Avslutningsvis konstaterar jag att mina överväganden i stort sett har varit väl underbyggda och jag bedömer därmed tillvägagångssätt och resultat som motiverade.

6.3 Slutord

Genom denna studie har nya begrepp vuxit fram, härledda ur empirin och bearbetat resultat. Utmärkande har varit att det är gästernas/gymnasieelevernas beskrivningar, förväntningar, upplevelser och tankar som stått i fokus. Till tidigare definitioner av begreppet måltid, kan vi nu lägga en beskrivning av måltidskvalitet, bestående av delar såsom mat, miljö, service och inflytande.

Med måltidskvalitet inom skolmåltider som utgångspunkt har gymnasieelevernas förväntningar och upplevelser sammanfattats och värderats med hjälp av två modeller för tjänstekvalitet. Min förhoppning är dessa modeller kan tjäna som inspirationskälla till vidare forskning inom området. Jag hoppas också att detta arbetssätt inspirerar ansvariga inom skolmåltidsverksamheter att, med hjälp av konkreta verktyg i form av mitt material, arbeta på ett strukturerat sätt i det ständigt pågående kvalitetsarbetet.

Till den pågående diskussionen kring valmöjligheter av maträtter inom skolmåltider, vill jag lämna mina resultat från studien. Majoriteten av gymnasieeleverna anser att två eller fler maträtter innebär att de äter oftare och mer, den sociala gemenskapen och avkopplingen stärks och att dessa faktorer påverkar skolarbetet på ett positivt sätt. Kort sagt – en kvalitetshöjning av skolmåltiden!

Jag vill avsluta där jag började – med min idé kring måltidskvalitet i skolmåltider med utgångspunkt i FAMM, Five Aspects Meal Model (Gustafsson et. al, 2006). Min tanke har resulterat i den modell som finns presenterad i Figur 8, och som jag med varm hand lämnar till alla med intresse av måltider – tänk vad ett par dagar i Grythyttan kan medföra!

Referenser

- Abrahamsson, L., Andersson, A., Becker, W., & Nilsson, G. (2006). *Näringslära för högskolan*. Liber förlag
- Andersson, C. & Karlsson, L. (2004). *Elevers synpunkter på skolmaten*. Examensarbete 10 poäng. Institutionen för hushållsvetenskap. Göteborgs Universitet
- Backman, J. (2008). *Rapporter och uppsatser*. Studentlitteratur
- Barnombudsmannen (2010). *FN:s konvention om barnets rättigheter. Artikel 24 2c 2e*
Hämtad 2010-05-09 från
<http://www.bo.se/Arkivsida.aspx?pageid=6946>
- Berg, C. (2002). *Influences on schoolchildren's dietary selection. Focus on fat and fibre at breakfast*. Acta Universitatis Gothoburgensis
- Broberg, H. & Petrakou, A. (2003). *En enkät om enkäter – förstudie om ungdomars inställning till att svara på enkäter*. Baltic Business School, University of Kalmar
- Bryman, A. (1997). *Kvantitet och kvalitet i samhällsvetenskaplig forskning*. Studentlitteratur
- Bryman, A. (2002). *Samhällsvetenskapliga metoder*. Stockholm. Liber AB
- Bättre skolmat (2009). *Bättre skolmats tre stjärnor*. Hämtad 2010-06-01 från
http://www.battreskolmat.nu/tre_stjarnor.php
- Counihan, C.M. (1999). *The anthropology of food and body. Gender, meaning and power*. New York:Routledge
- de Graaf, C., (2000). Nutritional Definitions of the Meal. I H. Meiselman (Ed.), *Dimensions of the meal. The science, culture, business and art of eating*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers
- de Vault, M. (1991). *Feeding the family. The social organization of caring as gendered work*. Chicago. The university of Chicago
- Delfi Marknadspartner AB & Strömblad, Fredrik. (2005). *Delfi Storhushållsguide 2005*. Stockholm. Strömblad Management AB
- Douglas, M. (1975). Deciphering a meal. I M. Douglas, M (Ed.), *Implicit meanings. Essays in Anthropology*. London: Routledge
- Døving, R. (2002). *Mat som totalt sosialt fenomen. Noen eksempler med utgangspunkt i Torsvik*. Doktorsavhandling i antropologi. Bergen. Universitetet i Bergen
- Edvardsson, B., Andersson, T., Sandén, M., & Waller, B. (1998). *Mätning av tjänstekvalitet i praktiken*. Lund: Studentlitteratur

Edwards, J., (2000) Food service/Catering restaurant and Institutional perspectives of the meal. I H. Meiselman (Ed.), *Dimensions of the meal. The science, culture, business and art of eating*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers

Edwards, J. (2009). Institutional meals. I H. Meiselman (Ed.), *Meals in science and practice*. Cambridge, England: Woodhead Publishing Limited

Ekström, M. (1990). *Kost, klass och kön*. Sociologiska institutionen, Umeå Universitet. Umeå

Fejes & Thornberg (2009). Kvalitativ forskning och kvalitativ analys. I Fejes, A. & Thornberg, R. (red.). *Handbok i kvalitativ analys*. Stockholm. Liber AB

Fjellström, C. (2003a) Den glömda matfrågan. Om vetenskapsparadigm och forskningsinriktningar. I *Näring för magen eller själen. Om svensk måltidsforskning 1980-2003*. Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala Universitet. Måltidsakademien. Stockholm

Fjellström, C., Mattsson Sydner, Y., Sepp, H & Virhammar, K. (2003b). Studier om livsmedel, mat och måltider. I *Näring för magen eller själen. Om svensk måltidsforskning 1980-2003*. Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala Universitet. Måltidsakademien. Stockholm

Fjellström, C., & Sepp, H., (2003c). Aktuell och framtida forskning. I *Näring för magen eller själen. Om svensk måltidsforskning 1980-2003*. Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala Universitet. Måltidsakademien. Stockholm

Fjellström, C. (2003d). Måltider äter man tillsammans. *Vinnovanytt*, nr.5.

Fjellström, C. (2004). Mealtime and the meal patterns from a cultural perspective. *Scandinavian Journal of Nutrition*, vol 48:4

Fjellström, C. (2009). The family meal in Europa. I H. Meiselman (Ed.), *Meals in science and practice*. Cambridge, England: Woodhead Publishing Limited

Folkhälsoguiden (2009). *Nytt verktyg för skolmatskvalitet*. Hämtad 2010-05-09 från <http://www.folkhalsoguiden.se/Projekt.aspx?id=3724&cid=0&searchtext=skolmat>

Fornäs, J. (1994). Ungdom, kultur och modernitet. I *Ungdomskultur i Sverige*. FUS-rapport nr 6. Stockholm/Stehag: Brutus Östlings Bokförlag

Gullberg, E. (2004). *Det välnärda barnet – föreställningar och politik i skolmåltidens historia*. Carlssons Bokförlag

Gummesson, E. (1991). *Kvalitetsstyrning i tjänste- och serviceverksamheter. Tolkning av fenomenet tjänstekvalitet och syntes av internationell forskning*. Forskningsrapport 91:4, Karlstad: Centrum för tjänsteforskning, Högskolan i Karlstad

Gustafsson, I-B., Öström, Å., Johansson, J. & Mossberg, L. (2006). The five aspects meal model: a tool för developing meal services in restaurants. *Journal of Foodservice* 2006:17. Blackwell Publishing

Göteborgs Universitet (2010). *Kostvetenskap*. Hämtad 2010-08-15 från http://www.utbildning.gu.se/program/program_detalj?programid=S2HPR&focusid=KOST

Halling, B., Jacobsson, T. & Nordlund, G. (1990). *Skollunchen – igår, idag, imorgon*. Borås. Lantbrukarnas Riksförbund, Centraltryckeriet AB

Hansen, KV., Jensen, Ø. & Gustafsson, I-B. (2005). The meal experience of á la carte restaurants customers. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism* 5:135-51

Holm, L. (2001). The social context of eating. I U. Kjaernes (Ed.), *Eating patterns. A day in the lives of Nordic people*. SIFO report, no 7, Statens Institutt for Forbruksforskning, Lysaker, Norge

Holm, L. (2003). Måltider som socialt fællesskab. I Holm, L. (red.) *Mad, mennesker og måltider-samfundsvidenskabelige perspektiver*. Köpenhamn: Munksgaard

Hjälmeskog, K., Cullbrand, I. & Petersson, I. (2006). Huslig utbildning i Sverige under ett halvt sekel. I Hjälmeskog, K. (red). *Lärarprofession i förändring. Från skolkök till hem- och konsumentkunskap*. Uppsala. Universitetstryckeriet

Institutet för kvalitetsutveckling, SIQ, (2010). *Verksamhetsidé*. Hämtad 2010-06-03 från <http://www.siq.se/Visionochverksamhetsid.htm>

Isaksson, A. (2004). *Spårbarhet i livsmedelskedjan*. Livsmedelsekonomiska institutet. Lund. Rahms förlag

Jacobsson, T. & Nordlund, G. (1992). *Skolmåltider – om mål och riktlinjer, ekonomi och utvärdering*. Lantbrukets Utredningsinstitut AB och Pedagogiska institutionen, Umeå Universitet

Khan, T. & Pantzar, A. (2009) *Kultur med kvalitet i fokus. En beskrivande undersökning av total kvalitetsstyrningens konsekvenser inom Riksteatern*. Kandidatuppsats, Institutionen för ekonomi och företagande. Södertörns högskola. Stockholm

Kissileff, H. (2000). Psychological Controls of single Meals. I H. Meiselman (Ed.), *Dimensions of the meal. The science, culture, business and art of eating*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers

Kjaernes, U., Ekström, M., Gronow, J., Holm, L. & Mäkälä, J. (2002). Introduction. *I eating patterns – a day in the lives of Nordic people*. Report 7-2001. SIFO

Kjaernes, U., Holm, L., Gronow, J., Mäkälä, J., & Ekström, M., (2009). The study of Nordic meals: lessons learnt. I H. Meiselman (Ed.), *Meals in science and practice*. Cambridge, England: Woodhead Publishing Limited

Kost och näring (2010). *En branschförening inom Ledarna*. Hämtad 2010-08-14 från <http://www.kostochnaring.com/>

Kungliga biblioteket. (2010). *Om Libris nationella bibliotekssystem*. Hämtad 2010-08-14 från <http://www.kb.se/libris/Om-LIBRIS/>

- Kungliga Skogs- och Lantbruksakademien, SKL. Kommittén för matkvalitet och folkhälsa. (2008). *Matens kvalitet*. Halmstad tryckeri. Hämtad 2010-06-06 från http://www.ksla.se/sv/retrieve_file.asp?n=1413
- Krueger, R. (2000). *Focus groups. A practical guide for applied research*. Sage Publications, Inc
- Kvale, S. & Brinkmann, S. (2009). *Den kvalitativa forskningsintervjun*. Studentlitteratur
- Larsson, C. (2001). *Young vegetarians and omnivores: Dietary habits and other health-related aspects*. Umeå Universitet
- Libris (2010a). *Sökning Måltid*. Hämtad 2010-05-15 från http://libris.kb.se/hitlist?f=simp&q=m%C3%A5ltid*&r=%3bmat%3a%28avhandling%29&m=10&s=rc&t=v&d=libris&p=8
- Libris (2010b). *Sökning Meal*. Hämtad 2010-05-15 från http://libris.kb.se/hitlist?f=simp&q=meal*&r=%3bmat%3a%28avhandling%29&m=10&s=rc&t=v&d=libris&p=4
- Lorenzoni, B. (2001). *En bricka för alla*. Examensarbete, Grundskolläraprogrammet, Linköpings Universitet
- Lundmark, B. (2002). *Kvalitet som utsaga och praktik – kvalitetsaspekter med fokus på skolmåltiden i Sverige*. Lic.avhandling. Umeå Universitet
- Mattson Sydner, Y. (2002). *Den maktlösa måltiden. Om mat inom äldreomsorgen*. Uppsala. Universitetstryckeriet
- Meiselman, H. (2000). Introduction. I H. Meiselman (Ed.), *Dimensions of the meal. The science, culture, business and art of eating*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers
- Meiselman, H. (2009). Dimensions of the meal: a summary. I H. Meiselman (Ed.), *Meals in science and practice*. Cambridge, England: Woodhead Publishing Limited
- Meyer, M. K. (2000). Top predictors of middle/junior high school student's satisfaction with school foodservice and nutrition programs. *Journal of the American Dietetic Association*, 100(1), 100-103
- Mårdsjö, A-C. (1994). *Fenomenografi i praktiken*. Bidrag till NFPF:s kongress 10-13 mars, Vasa, Finland
- Mjolkfrämjandet (2008). *Mjolkfrämjandet – vår verksamhet*. Hämtad 2010-05-09 från http://www.mjolkframjandet.se/om_mjolkframjandet/var_verksamhet
- Murcott, A., (1982a). *On the social significance of the cooked dinner in South Wales*. Social Science Information, vol.21:4/5
- Murcott, A. (1982b). The cultural significance of food and eating. Symposium on food habits and culture in the UK. *Proceedings of the Nutrition Society*, vol.41

- Mäkelä, J. (2000). Cultural definitions of the Meal. I H. Meiselman (Ed.), *Dimensions of the meal. The science, culture, business and art of eating*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers
- Mäkelä, J. (2009). Meals: the social perspective. I H. Meiselman (Ed.), *Meals in science and practice*. Cambridge, England: Woodhead Publishing Limited
- Mäkelä, J., Kjaernes, U., Ekström, M. (2002). What did they eat? I *Eating patterns – a day in the lives of Nordic people*. Report 7-2001. SIFO
- Nationalencyklopedin (2010a). *Kvalitet*. Hämtad 2010-06-03 från <http://www.ne.se/sok/kvalitet?type=NE>
- Nationalencyklopedin (2010b). *Vällevnadssjukdomar*. Hämtad 2010-08-14 från <http://www.ne.se/v%C3%A4llevnadssjukdomar>
- Nationalencyklopedin (2010c). *Hermeneutik*. Hämtad 2010 -08-14 från <http://www.ne.se/hermeneutik>
- Neumark-Sztainer, D., Story, M., Perry, C. & Casey, M. A. (1999). Factors influencing food choices of adolescents: Findings from focus-group discussions with adolescents. *Journal of the American Dietetic Association*, 99(8), 929-934, 937
- Nordlund, G. (1991). *Skolmåltider i förändring – rapport från en försöksverksamhet läsåret 1989-1990*. Pedagogiska institutionen, Umeå Universitet
- Nordlund, G. & Jacobsson, T. (1997). *Högstadienkäten – Högstadielärovernas måltidsvanor relaterat till hur de mår och känner sig i skolan, deras skolprestationer och sociala bakgrund*. Pedagogiska rapporter från Pedagogiska institutionen, Umeå Universitet. Nr 53 1997
- Nordlund, G. & Jacobsson, T. (1999a). *Gymnasieelevernas matvanor. Del 1*. Pedagogiska rapporter från Pedagogiska institutionen, Umeå Universitet. Nr 57 1999
- Nordlund, G. & Jacobsson, T. (1999b). *Gymnasieelevernas matvanor. Del 2*. Pedagogiska rapporter från Pedagogiska institutionen, Umeå Universitet. Nr 58 1999
- Nyberg, M. (2009). *Mycket mat, men lite måltider. En studie av arbetsplatsen som måltidsarena*. Lund Dissertations in Sociology 84. Lund University
- O'Doherty Jensen, K. (2003). Mad og identitet. I Holm, L. (red.) *Mad, mennesker og måltider-samfundsvidenskabelige perspektiver*. Köpenhamn: Munksgaard
- Otnes, P. (1991). What do meals do? I U. Kjaernes (Ed.), *Palatable worlds. Sociocultural food studies*. Oslo. Solum forlag
- Owen, S., Schinkler, P., & Davies, J. (1999). Food choice: How to assess attitudes of pre-adolescent children. *British Food Journal*. 99 (4), 148-153
- Parasuraman A., Zeithaml V. & Berry L. (1985), A conceptual model of service quality and its implications for future research, *Journal of Marketing*, Vol 49, pp 41-50

- Patel, R. & Davidsson, B. (2003). *Forskningsmetodikens grunder*. Lund: Studentlitteratur
- Pliner, P. & Rozin, P., (2000). The psychology of the Meal. I H. Meiselman (Ed.), *Dimensions of the meal. The science, culture, business and art of eating*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers
- Post, A., Bergström, K., Jonsson L. & Shanahan, H. (2004). *Förädlingsgradens betydelse för användning av ekologiskt odlad potatis och rotfrukter i svensk skolmåltidsservice*. Göteborgs Universitet.
- Prell, H. (2002). Att undersöka ungdomars attityder till skollunchen med fokusgrupper. I Shanahan, H. & Ellegård, K. (red). *Kreativa metoder inom konsumentforskning i empirisk belysning*. Göteborgs Universitet. Institutionen för hushållsvetenskap
- Prell, H. (2004). *Promoting healthy eating. A school-based intervention with focus on fish*. Lic.avhandling. Institutionen för hushållsvetenskap. Göteborgs Universitet
- Prell, H. (2010). *Promoting dietary change. Intervening in school and recognizing health messages in commercials*. Göteborgs Universitet
- Prim, M. (2008). *Ready meals from the consumers' perspective – attitudes, beliefs, context and appropriateness*. Örebro studies in Culinary Arts and Meal Science.
- Prättälä, R. (1989). *Young people and food : socio-cultural studies of food consumption patterns*. Department of Nutrition. University of Helsinki
- Regeringskansliet (2010). *Den nya skollagen - för kunskap, valfrihet och trygghet*. Prop. 2009/10:165. Hämtad 2010-04-15 från <http://www.riksdagen.se/webbnav/index.aspx?nid=3911&bet=1985:1100>
- Shepherd, R. (1985). Dietary salt intake. *Nutrition and Food Science*, 9, 10-11
- Simmel, G. (1957/1993). Måltidens sociologi. *I Sociologi idag*. Oslo. Novus förlag
- Sjögren, M., & Wesslén, A. (1994). *Maten i skolan – en undersökning gjord med fokusgruppintervjuer*. Folkhälsoinstitutet. Uppsala
- Skolmatsakademien (2007). *Vad är Skolmatsakademien?* Hämtad 2010-05-09 från <http://www.vgregion.se/sv/Ovriga-sidor/Skolmatsakademien/Natverk/>
- Skolmaten Vänner (2007). *Resultatsammanställning. Skolmatens Vänners kartläggning av Sveriges kommuner gällande de måltider som idag serveras på landets grundskolor och förskolor*. Hämtad 2010-05-25 från http://www.skolmatensvanner.se/pdf/kostchefer_om_skolmaltider_2007.pdf
- Skolmatens Vänner (2008a). *Verktygslåda 1 - Idéer och tips för arbetet med maten i skolan och förskolan*. Hämtad 2010-06-01 från http://www.skolmatensvanner.se/pdf/SkolmatensVanner_Verktygslada_1.pdf

Skolmatens Vänner (2008b). *Trestjärniga skolrestauranger?!* Hämtad 2010-06-01 från <http://www.skolmatensvanner.se/>

Skolmatens Vänner (2008c). *Skolmatens Vänner*. Hämtad 2010-05-09 från <http://www.skolmatensvanner.se/index.php>

Skolmatens Vänner (2008d). *Skolmaten i siffror*. Hämtad 2010-05-25 från http://www.skolmatensvanner.org/rapporter.php?id_art=152

Skolmatens Vänner (2010a) *Skolmatens historia*. Hämtad 2010-04-15 från <http://www.skolmatensvanner.se/skolmatensvanner.php>

Skolmatens Vänner (2010b). Pressmeddelande. Hämtad 2010-07-15 från <http://www.skolmatensvanner.se/prm090318.php>

Sobal, J. (2000). Sociability and Meals: Facilitation, Commensality and Interaction. I Meiselman, H. (red). *Dimensions of the meal. The science, culture, business and art of eating*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers

Starrin, B. & Svensson, P- G (red.) (1997). *Kvalitativ metod och vetenskapsteori*. Studentlitteratur

Statens Livsmedelsverk (2005). *Svenska näringsrekommendationer. Rekommendationer om näring och fysisk aktivitet*. Hämtad 2010-05-25 från http://www.slv.se/upload/dokument/mat/rad_rek/SNR2005.pdf

Statens Livsmedelsverk (2007). *Bra mat i skolan. Råd för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem*. Hämtad 2010-06-01 från http://www.slv.se/upload/dokument/mat/mat_skola/Bra_mat_i_skolan_2007.pdf

Statens Livsmedelsverk(2010). Om oss. Hämtad 2010-08-14 från <http://www.slv.se/sv/grupp3/Om-oss/>

Sternhufvud,U. (1998). *Kvalitet i tjänsteföretag – hur den uppnås och upprätthålls*. Falun. Nerenius Santérus Förlag AB

Svenska Akademien (2008). *Svenska akademiens ordbok. På internet sedan 1997*. Hämtad 2010-05-09 från <http://g3.spraakdata.gu.se/saob/>

Svensson, J. (2003). *Ungdomar och mat. En studie av ungdomars tankar kring mat, matlagning och måltidssituation*. Fördjupningsarbete. Institutionen för hushållsvetenskap. Göteborgs universitet

Sveriges Kommuner och Landsting (2006). *Mat för många – goda råd för utvecklingen av måltidsverksamheten*. Eskilstuna Bording-Multitryck

Sveriges Riksdag (1997). *Skollag 1997:1212*. Hämtad 2010-06-10 <http://www.riksdagen.se/webbnav/index.aspx?nid=3911&bet=1985:1100>

Sveriges Riksdag (2008). *Motion 2008/09:Ub420 Avgiftsfria skolmåltider i gymnasiet*. Hämtad 2010-05-09 från http://www.riksdagen.se/Webbnav/index.aspx?nid=410&dok_id=GW02Ub420

Swedish Quality Assurance, SQA (2008). *Vad är kvalitet?* Hämtad 2010-06-06 från <http://www.sqa.se/quality.html>

Swedish Standards Institute, SIS. (2009). *Verksamhet och organisation*. Hämtad 2010-06-06 från <http://www.sis.se/DesktopDefault.aspx?tabId=21&menuItemID=9250>

Trost, J. (2005). *Kvalitativa intervjuer*. Studentlitteratur

Trost, J. (2007). *Enkätboken*. Studentlitteratur

TV4 (2008) *Det här är matakuten*. Hämtad 2010-05-09 från http://www.tv4.se/1.643655/2008/09/25/det_har_ar_matakuten

Ungdomsstyrelsen (2010). *Ungdom och ungdomspolitik. Ett svenskt perspektiv*. Hämtad 201012 från <http://www2.ungdomsstyrelsen.se/butiksadmin/showDoc/ff80808127e2ac1901282afd60340018/Ungdom%20och%20ungdomspolitik%20ett%20svenskt%20perspektiv.pdf>

Vetenskapsrådet (2006). *Forskningsetiska principer inom humanistisk-samhällsvetenskaplig forskning*. Hämtat 2010-06-11 från <http://www.codex.vr.se/texts/HSFR.pdf>

Virgin, E. (1970). *Skolmåltider – förr och nu*. Svenska Utbildningsförlaget Liber AB

Wesslén, A. (2000). *Teenagers and food: The impact of culture and gender on attitudes towards food*. Licentiat uppsats. Institutionen för hushållsvetenskap. Uppsala Universitet, 2000

Wibeck, V. (2000). *Fokusgrupper. Om fokuserade gruppintervjuer som undersökningsmetod*. Studentlitteratur

Wikipedia (2009). *Bamba*. Hämtad 2010-08-14 från <http://sv.wikipedia.org/wiki/Bamba>

Wood, R. (1995). *The sociology of the meal*. Edinburgh University Press Ltd. Edinburgh

Bilaga I

Sammanställning av avhandlingar publicerade i Sverige 2002-2010 med sökbegrepp Måltid* och Meal* (Libris, 2010a; Libris 2010b)						
Författare	År	Titel	Institution/fakultet	Lärosäte	Ämnesområde/riktning	
Andersson, J.	2002	Older women and food: dietary intake and meals in self-managing and disabled Swedish females living at home	Hushållsvetenskap	Uppsala	Nutrition	
Bildtgård, T.	2002	Här maten blev en risk: medicinens bidrag till reglering av det svenska ätandet	Sociologi	Uppsala	Nutrition	
Gustafsson, K.	2002	Meals and food in older women: health perceptions, eating habits and food management	Medicin	Uppsala	Nutrition	
Lundmark, B.	2002	Kvalitet som utsaga och praktik: kvalitetsaspekter med fokus på skolmåltiden i Sverige (Lic avhandling)	Hushållsvetenskap	Uppsala	Offentliga måltider	
Mattsson Sydner, Y.	2002	Den maktlösa måltiden - om mat inom äldreomsorgen	Hushållsvetenskap	Uppsala	Offentliga måltider	
Sepp, H.	2002	Pre-school children's food habits and meal situation: factors influencing the dietary intake at pre-school in a Swedish...	Sociologi	Uppsala	Nutrition	
Eriksson, G.	2003	Norm and difference: Stone Age dietary practice in the Baltic region	Arkeologi	Stockholm	Arkeologi	
Hagfors, L.	2003	A Mediterranean dietary intervention study of patients with rheumatoid arthritis	Kostvetenskap	Umeå	Nutrition	
Heldt Cassel, S.	2003	Att tillaga en region: den regionala maten i representationer och praktik	Kulturgeografi	Uppsala	Kulturgeografi	
Malmberg, S.	2003	Dazzling dining: banquets as an expression of imperial legitimacy	Arkeologi och antik historia	Uppsala	Historia	
Mattsson, I.	2003	Dietary fat as an exposure in epidemiological studies: observations in t...	Medicin	Malmö	Nutrition	
Störsrud, S.	2003	Oats in the gluten-free diet: with special references to clinical serological and nutritional effects	Klinisk näringslära	Göteborg	Nutrition	
Engström, R.	2004	Environmental impacts from Swedish food production and consumption (Lic avhandling)	Kemiteknik	Stockholm	Ekologi	
Gullberg, E.	2004	Det väihärdä barnet: föreställningar och politik i skolmåltidens historia	Tema barn	Linköping	Offentliga måltider	
Herdeinstam, A.	2004	Sinnesupplevelsens estetik: vinprovaren, i gränslandet mellan konsten och vetenskapen (Lic avhandling)	Kungliga tekniska högskolan	Stockholm	Sensorik	
Jennergren, L.	2004	Flexible assembly of ready-to-eat meals (Lic avhandling)	Teknik	Örebro	Färdig mat	
Jonsson, I.	2004	Family meal experiences: perspectives on practical knowledge, learning and cultures	Restaurang- och måltidskunskap	Örebro	Familjemåltider	
Kihlberg, I.	2004	Sensory quality and consumer perception of wheat bread: towards sustainable production and consumption..	Hushållsvetenskap	Uppsala	Sensorik	
Magnusson, M.	2004	Consumer perception of organic and genetically modified foods: health and environmental considerations	Folkhälso- och vårdvetenskap	Uppsala	Nutrition	
Nordgren, A.	2004	Design som teori och empiri: ett designteoretiskt forskningsprojekt med en prototyputveckling av ett symbol...	Kungliga tekniska högskolan	Stockholm	Sensorik	

Nygren, T.	2004	Sensory evaluations and consumer preference of wine and food combination: Influences of tasting techniques	Restaurang- och måltid skumskap	Örebro	Sensorik
Prim, M.	2004	Ready meal consumption: when, where, why, and by whom? (Lic avhandling)	Restaurang- och måltid skumskap	Örebro	Färdig mat-konsumtion
Strandhagen, E.	2004	Coffee and gene interaction: the effect on methionine and lipid metabolism	Hjärt-kärl	Göteborg	Nutrition
Sjöberg, A.	2004	Food habits in Swedish adolescents: meal pattern, food choice and bioavailability of iron 1994 and 2000	Klinisk näringslära	Göteborg	Nutrition
Söderlind, U.	2004	Matvark- kosthållning och måltidsordning ombord svenska örlogsfartyg under 1600-talet	Ekonomisk historia	Stockholm	Ekonomisk historia
Ulväng, G.	2004	Hus och gård i förändring: uppländska herrgårdar, bosällen och bondgårdar under 1700- och 1800-talen agrara	Ekonomisk historia	Uppsala	Ekonomisk historia
Vestbö-Franzén, A.	2004	Råg och rön: om mat, människor och landskapsförändringar i norra Småland ca 1150-1700	Kulturgeografi	Stockholm	Kulturgeografi
Wedén, C.	2004	Black ruffles of Sweden: systematics, population studies...	Systembotanik	Uppsala	Botanik
Hansen, V.	2005	Restaurant meal experiences from customers' perspectives: a grounded theory approach	Restaurang- och måltid skumskap	Örebro	Måltidsupplevelse-gäst
Jönsson, H.	2005	Mjolk: en kulturanalys av mejeridjurens nya ekonomi	Etnologi	Lund	Etnologi
Metzger, J.	2005	IKöttb ullslandet: konstruktion av svenskt och utländskt på det kulinariska fältet	Ekonomisk historia	Stockholm	Kulturhistoria
Munkevik, P.	2005	Artificial sensory evaluation: appearance-based analysis of ready meals	Biotechnik	Örebro	Sensorik
Norby, G.	2005	Adel i förvandling: adliga strategier och identiteter i 1800-talets borgerliga samhälle	Historia	Uppsala	Historia
Peterson, L.	2005	Kärlekens måltid: en studie av måssliturger i Svenska kyrkan, perioden 1986-2004	Teologi	Lund	Teologi
Sigfridsson, I.	2005	Självkärla drycker? : kaffe och alkohol i social samvaro	Etnologi	Göteborg	Etnologi
Bertéus F, H.	2006	Meal patterns and obesity- does snacking play a role?	Medicin	Göteborg	Nutrition
Odencrans, S.	2006	Måltidsrelaterade situationer och näringsstiltånd ur patienters med kroniskt obstruktiv lungsjukdom ..(lic. avhandling)	Omvårdnad	Örebro	Nutrition
Söderlind, U.	2006	Skrovsmål: kosthållning och matlagning i den svenska flottan från 1500-tal till 1700-tal	Ekonomisk historia	Stockholm	Ekonomisk historia
Tellström, R.	2006	The construction of food and meal culture for political and commercial ends: EU-summits, rural business...	Restaurang- och måltid skumskap	Örebro	Mat-och måltidskultur
Alander, S.	2007	Offentliga storkök i det gröna folkhemmet: diffrakterade berättelser om hållbar utveckling	Arbetsvetenskap	Luleå	Ekologi
Bergström, L.	2007	Gräddat: brödkultur under järnåldern i östra Mälardalen	Arkeologi och antikens kultur	Stockholm	Arkeologi
Nilsson, A.	2007	Effects of findigestible carbohydrates and GI of cereal products on glucose metabolism, satiety and cognitive...	Livsmedelsteknologi	Lund	Nutrition

Prim, M.	2007	Ready meals from the consumers' perspectives - attitudes, beliefs, contexts and appropriateness		Restaurang- och måltidskumskap	Örebro	Färdig mat-konsumtion
Saletti, A.	2007	Nutritional status and mealtime experiences in elderly care recipients		Neurobiologi och omvårdnad	Stockholm	Nutrition
Sjerna, M-L.	2007	Föreställningar om mat och ätande: risk, kropp, identitet och den "ifrågasatta" maten i vår tid		Pedagogik	Stockholm	Mat och identitet
Wigzell, A.	2007	Reaction kinetics of hemicellulose: modelling yield loss during alkaline cooking of softwood meal (Lic avhandling)		Kemi- och bioteknik	Göteborg	Bioteknik
Ödegaard, E.	2007	Meningsskapning i barnhagen: innehåll og bruk av barns og voksnes samtalefortellinger		Utbildningvetenskap	Göteborg	Pedagogik
Rapp, E.	2008	Sensory, attitudinal, and contextual aspects of the meal: health implications and connections with risk factors for..		Restaurang- och måltidskumskap	Örebro	Sensorik
Nyberg, M.	2009	Mycket mat, men lite måltider: en studie av arbetsplatsen som måltidsarena		Sociologi	Lund	Sociologi-måltider
Prell, H.	2010	Promoting dietary change : intervening in school and recognizing health messages in commercials		Kostvetenskap	Göteborg	Offentliga måltider, media
	50					

Nedanstående avhandlingar "svarar mot " ovanstående sökbegrepp, men sorteras bort i sammansällingen , eftersom de utgår från måltider hos djur						
Pramkot, C.	2003	Cottonseed meal as a protein source in diets of lactating dairy cows		Husdjurens utfodring och vård	Uppsala	
Strid Eriksson, I.	2004	Environmental systems analysis of pig production: development and application of tools for evaluation of the ...		Biometri och teknik	Uppsala	
Minh, D V.	2005	Effect of supplementation, breed, season and location of feed intake and performance of scavenging chickens..		Husdjurens utfodring och vård	Uppsala	
Poussa, S.	2007	Supplementation strategies for semi-scavenging chickens in Burkina Faso: evaluation of some local feed resources		Husdjurens utfodring och vård	Uppsala	
Jónsson, L.	2009	Mussel meal in poultry diets: with focus on organic production		Husdjurens utfodring och vård	Uppsala	
	5					

Skriftlig information, kring forskningsetiska principer, till informanter i samband med fokusgruppintervjuer och enkätundersökning
--

Till alla elever som deltar i studien kring Måltidskvalitet, förväntningar och upplevelser kring skolmåltiden samt valfrihet som en kvalitetspåverkan!

Forskning kring skolmåltider är viktig, för att ge mer kunskaper kring hur eleverna uppfattar detta och därmed kunna arbeta vidare med att förbättra kvaliteten, både i denna skola och i andra skolor. Denna studie kommer att publiceras och läsas av de som arbetar med skolmåltider i Sverige, men också andra forskare.

Undersökningen genomförs av Göteborgs Universitet, och vid all forskning gäller 4 krav: (Vetenskapsrådet. 2006)

1. Forskaren ska lämna information kring syftet med undersökningen
2. Deltagarna har rätt att bestämma om han/hon vill medverka
3. Alla deltagare omfattas av sekretess kring personuppgifter
4. Insamlade uppgifter får endast användas för forskningssyftet

Göteborg februari 2007

Susanne Dahlgren

Institutionen för mat, hälsa och miljö vid Göteborgs Universitet

Mat

Miljö

Service

Inflytande

Intervjuguide fokusgruppintervjuer

Inledning med muntlig och skriftlig information kring forskningsetiska principer

Syfte med fokusgruppintervjuer

Allmänt resonemang kring skolmåltider

*Beskrivning av begreppet måltidskvalitet i samband med skolmåltider ur ett elevperspektiv
”Nedbrytning” av begreppet måltidskvalitet till mindre delar för att ge underlag för frågor i elevenkäter, samt kategorisera delarna inom huvudgrupper*

Resonemang kring kvalitetshöjande insatser

Öppningsfrågor

I. Vilken är din favoriträtt i bamba?

Hur ofta äter du i bamba?

Introduktionsfrågor

II. Vad är viktigt i en skollunch för dig – beskriv både det som handlar om maten och övrigt runt omkring

Övergångsfrågor

III. Om du tänker skollunch i fyra olika delar:

1. Maten – vad som ingår i måltiden
 - hur maten är och hur maten är producerad
2. Miljön – där du äter
3. Service- hur du blir bemött och hur du får maten och valmöjligheter
4. Inflytande – hur kan de som äter påverka dem som planerar och lagar maten och som ansvarar för miljön och service samt övrigt

Nyckelfrågorna med utgångspunkt i stimulusmaterialet

Vad ingår i dessa 4 delar

- Mat – Miljö – Service - Inflytande

Vad är särskilt viktigt för dig i de olika delarna?

Ta något exempel på när måltiden blir lyckad eller misslyckad utifrån delarna?

Tycker du att det gjorts någon förändring i bamba sedan i höstas?

Vad tycker du om möjligheten att välja mellan två rätter varje dag och hur påverkar det din uppfattning av skolmaten

Avslutande frågor

Moderatorn gör en kort muntlig sammanfattning av nyckelfrågorna och vilka övergripande idéer som framkommit av diskussionen.

Stämmer denna sammanfattning med din uppfattning?

Bör ytterligare något läggas till eller ska något tas bort?

Slutfråga

Är det någon som vill tillägga någonting?

Måltidskvalitet - egenskaper för bra skollunch **Bilaga VI**

Susanne Dahlgren Feb/Mars 2007 **BÖRJA HÄR**

1 Ange här vilken klass du tillhör

2 Jag är (kryssa i lämplig ruta) Kille Tjej

3 Hur många dagar i veckan äter du i genomsnitt skolmaten (kryssa i lämplig ruta)

	0 dagar	1-2 dagar	3-4 dagar	5 dagar
--	---------	-----------	-----------	---------

4 Om du **inte** äter skolmaten - vad gör du istället?

	1	2	3	4	5
	Helt	Ganska	"Medel"	Ganska	Jätte

5 **MATEN** markera hur **viktigt** detta är för Dig

	oviktigt	oviktigt	viktigt	viktigt	viktigt
--	----------	----------	---------	---------	---------

- a Maten ser fräsch ut.....
- b Maten smakar gott.....
- c Maten är varm.....
- d Maten är näringsrik.....
- e Maten är energirik så man står sig hela dagen.....
- f Att det serveras husmanskost.....
- g Att det serveras modern mat.....
- h Att kunna välja mellan två huvudrätter.....
- i Att kunna välja mellan ris, potatis el pasta.....
- j Att kunna äta av bägge huvudrätterna.....
- k De bägge huvudrätterna är olika varandra.....
- l Buffén har flera olika sallader.....
- m Buffén har flera olika salladsblandningar.....
- n Det finns valfrihet av bröd, sallad och dryck.....
- o Det är variation av maträtter i matsedeln.....

	Helt	Ganska	"Medel"	Ganska	Jätte
	oviktigt	oviktigt	viktigt	viktigt	viktigt

6 **MATSALSMILJÖ** markera hur **viktigt** detta är för Dig

- a Matsalsmiljö där man kan stressa av, koppla av.....
- b Matsalsmiljö där man kan umgås med kompisar.....
- c Det är snygg inredning i matsalen.....
- d Det känns ombonat och hemtrevligt.....
- e Matsalsmiljön känns ren och fräsch.....
- f Hur ljudnivån i matsalen uppfattas.....
- g Hur lång lunchrasten är.....

	Helt	Ganska	"Medel"	Ganska	Jätte
	oviktigt	oviktigt	viktigt	viktigt	viktigt

7 **SERVICE** markera hur **viktigt** detta är för Dig

- a Att ha kontakt med personalen.....
- b Hur det fungerar när jag tar mat i serveringen.....
- c Hur det fungerar när jag lämnar disk.....

	Helt	Ganska	"Medel"	Ganska	Jätte
	oviktigt	oviktigt	viktigt	viktigt	viktigt

8 **INFLYTANDE** markera hur **viktigt** detta är för Dig

- a Att kunna framföra önskemål o förslag.....

9 **HÄR KAN DU - MED EGNA ORD - BESKRIVA FLER VIKTIGA EGENSKAPER FÖR BRA SKOLLUNCH, dvs MÅLTIDSKVALITET**

HÄR SKA DU MARKERA HUR DET VERKLIGEN ÄR, HUR DU UPPLEVER LUNCHEN					1	2	3	4	5
					Instämmer	Instämmer	Instämmer	Instämmer	Instämmer
					inte	ganska	"mitt	ganska	helt
					alls	lite	emellan"	mycket	
10	MATEN	markera hur det är idag							
a	Maten ser fräsch ut.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b	Maten smakar gott.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c	Maten är varm.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d	Maten är näringsrik.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e	Maten är energirik så jag står mig hela dagen.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f	Det serveras husmanskost.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g	Det serveras modern mat.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h	Jag brukar välja mellan två huvudrätter.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i	Jag brukar välja mellan ris, potatis el pasta.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
j	Jag äter av bägge huvudrätterna.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
k	De bägge huvudrätterna är olika varandra.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
l	Buffén har flera olika sallader.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
m	Buffén har flera olika salladsblandningar.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
n	Jag brukar välja mellan olika bröd, sallad och dryck...				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
o	Det är variation av maträtter i matsedeln.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	MATSALSMILJÖ	markera hur det är idag							
a	I vår matsalsmiljö kan jag stressa av, koppla av.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b	I vår matsalsmiljö kan jag umgås med kompisar.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c	Det är snygg inredning i matsalen.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d	Det känns ombonat och hemtrevligt.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e	Matsalsmiljön känns ren och fräsch.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f	Ljudnivån i matsalen är på en acceptabel nivå.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g	Lunchrasten är tillräckligt lång.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	SERVICE	markera hur det är idag							
a	Jag har kontakt med personalen.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b	Det fungerar smidigt när jag tar mat i serveringen.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c	Det fungerar smidigt när jag lämnar disk.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	INFLYTANDE	markera hur det är idag							
a	Jag kan framföra önskemål o förslag.....				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Instämmer	Instämmer	Instämmer	Instämmer	Instämmer
		markera hur det är idag			inte	ganska	"mitt	ganska	helt
					alls	lite	emellan"	mycket	
14	ATT KUNNA VÄLJA MELLAN TVÅ HUVUDRÄTTER								
a	Valfrihet påverkar måltidsupplevelsen <i>negativt</i>				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b	Valfrihet påverkar måltidsupplevelsen <i>positivt</i>				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d	Det finns alltid något att äta, så jag går gärna dit				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e	Jag vågar testa nya rätter, när jag kan välja el ta båda				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f	Det känns som fler elever går till bamba nu				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g	När fler äter,så träffar jag lättare kompisar där				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h	När fler äter, sitter jag längre och det blir mer socialt				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i	Längre tid i bamba ger avkoppling				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
j	Det känns som en del elever går oftare till bamba nu				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
k	Det känns "mer vuxet" att välja själv				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
l	Jag blir mer mätt o det påverkar skolarbetet positivt				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
m	Valfriheten är en kvalitetshöjning av skollunchen				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	PLATS FÖR ÖVRIGA KOMMENTARER (eller skriv på separat papper) Tack för din hjälp/ Susanne								

Till mentorer i åk 1 och 3 vid XX gymnasiet!

Mitt namn är Susanne Dahlgren och arbetar vid Göteborgs Universitet, Institutionen för mat, hälsa och miljö.

Jag skriver på en magisteruppsats kring elevers uppfattningar kring måltidskvalitet i skolmåltiden, förväntningar och upplevelser och tankar kring möjligheten att välja mellan två alternativrätter.

Har varit i kontakt med rektor och fått OK till att göra enkätundersökningar (**under vecka 9**) till eleverna i åk 1 samt åk 3. Under vecka 9 planerar jag alltså för att genomföra denna enkät. Hoppas få ta lite av er tid till detta.

Jag planerar att den tar ca 15-20 min att fylla i. Jag kommer ut till varje klass för att dela ut, svara på frågor och samla in. Det kommer att bli enkät som är enkel att fylla i. Vet att ni har svarat på enkäter tidigare och är därför noga med att det ska bli så enkelt som möjligt.

Jag skulle vara mycket tacksam om du vill maila eller ringa förslag till tidpunkt och lokal under vecka 9 då jag kan komma med enkäten till just din klass

Har ni funderingar hör gärna av er

Vänliga hälsningar

Susanne Dahlgren

susanne.dahlgren@ped.gu.se

tel arb 031-7864225

mobil 0706-269590

