



GÖTEBORGS UNIVERSITET
INST FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

Den schemalagda skollunchen

Har måltidspersonalen någon roll i pedagogisk måltid?

Frida Granström & Madelene Karlsson

Rapportnummer: VT14-58
Uppsats/Examensarbete: Kandidatuppsats 15 hp
Program/kurs: Kostekonomi med inriktning mot ledarskap
Nivå: Grundnivå
Termin/år: Vt 2014
Handledare: Hillevi Prell
Examinator: Daniel Arvidsson



GÖTEBORGS UNIVERSITET
INST FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

Rapportnummer: VT14-58
Titel: Den schemalagda skollunchen: Har måltidspersonalen någon roll i pedagogisk måltid?
Författare: Frida Granström & Madelene Karlsson
Uppsats/Examensarbete: Kandidatuppsats 15 hp
Program/kurs: Kostekonomi med inriktning mot ledarskap
Nivå: Grundnivå
Handledare: Hillevi Prell
Examinator: Daniel Arvidsson
Antal sidor: 30
Termin/år: Vt 2014
Nyckelord: Måltidspersonal, Pedagogisk måltid, Schemalagd lunch

Sammanfattning

Skolmåltider har utvecklats från ren välgörenhet till ett bestående inslag i skolgången. Mer ansvar har lagts på den offentliga verksamheten vad gäller skolmåltider och att ha utbildad personal är numera ett krav. Måltidspersonalen har ett stort ansvar vad gäller att se till att maten är god, näringsriktig och säker. I skolmåltiden ingår det numera ett moment som kallas pedagogisk måltid, detta är något pedagoger ska utföra. Att lära eleverna om normer och regler vid måltider samt verka som goda föredömen är en del i pedagogisk måltid. Flertalet studier är gjorda på pedagoger och deras syn kring pedagogisk måltid, men inga ur enbart måltidspersonalens. Denna studie ämnar belysa måltidspersonalens roll och betydelse vid pedagogisk måltid och tillämpning av schemalagd lunch. Genom en kvalitativ innehållsanalys med gruppintervjuer och kompletterande strukturerade observationer av måltidspersonal vid två skolor så framkom studiens resultat. Skolorna serverar lunch till årskurs 6-9 respektive förskola - 9. Måltidspersonalen anser sin egen roll att serva och finnas tills för elevernas skull. De tänker inte på att måltiden i sig är pedagogisk och utövar därför inte pedagogisk måltid. De vet dock vad som ingår och hur den borde tillämpas från pedagogernas sida. Att införa schemalagd lunch tror måltidspersonalen skulle höja skolmåltiden på andra skolor, de ser enbart fördelar med den när den tillämpas som det är tänkt. Ett ökat samarbete mellan pedagoger och måltidspersonal skulle höja kvalitén på den pedagogiska måltiden i samband med skolmåltiden

Innehållsförteckning

1. Introduktion.....	5
2. Syfte.....	6
2.1 Frågeställning.....	6
3. Bakgrund.....	7
3.1 Historik.....	7
3.2 Pedagogisk måltid.....	8
3.3 Lunchlektion/schemalagd lunch.....	9
3.4 Rektors ansvar.....	9
3.5 Livsmedelsverkets råd.....	9
3.6 Tidigare forskning inom pedagogisk måltid.....	11
4. Metod.....	13
4.1 Design.....	13
4.2 Urval.....	13
4.3 Datainsamling.....	14
4.4 Databearbetning och analys.....	17
4.5 Etiska överväganden.....	18
5. Resultat.....	19
5.1 Betydelsen av den pedagogiska måltiden.....	19
5.2 Måltidspersonalens erfarenhet och kunskap.....	19
5.3 Måltidspersonalens roller.....	20
5.4 Samarbetet mellan måltidspersonal och pedagoger.....	21
5.5 Schemalagd lunch.....	22
5.6 Arbetsmiljö vid tillämpning av schemalagd lunch.....	22
6. Diskussion.....	24
6.1 Metoddiskussion.....	24
6.1.1 Urval.....	24
6.1.2 Intervju.....	24
6.1.3 Observation.....	25
6.1.4 databearbetning.....	25
6.2 Resultatdiskussion.....	26
6.2.1 Den pedagogiska måltidens betydelse.....	26
6.2.2 Måltidspersonalens involvering vid pedagogisk måltid.....	26
6.2.3 Måltidspersonalens roll under den pedagogiska måltiden.....	27
6.2.4 Måltidspersonalens samarbete med pedagoger.....	28
6.2.5 Schemalagd lunch, utförande och arbetsmiljö.....	28
6.3 Slutsatser och implikationer.....	29
Referenser.....	31
Bilagor.....	33

Förord

Arbetsfördelningen på denna uppsats såg lika ut genom hela arbetet. Detta är illustrerat i tabellen här nedan. Vi vill passa på och tacka de medverkande, måltidspersonalen och rektorerna som gjorde denna studie möjlig. Tackar även för det varma bemötandet ni gav vilket var mycket uppskattat. Vi vill även passa på att tacka vår handledare som har väglett oss genom denna lärorika och roliga upplevelse.

Arbetsuppgift	Procent utfört av Frida/Madelene
Planering av studien	50/50
Litteratursökning	50/50
Datainsamling	50/50
Analys	50/50
Skrivande	50/50
Layout	50/50

1. Introduktion

Skollunch är något som är unikt för Sverige, det är ett av få länder i världen där kommunerna erbjuder sina elever i grundskolan en kostnadsfri och näringsriktig måltid, detta sker i enlighet med skollagen (SFS 2010:800). Beslutsfattarna styr inte vad som är en näringsriktig måltid, utan det är upp till huvudmannen själv att se till att kravet uppfylls. Men de rekommenderar att man tar utgångspunkt i de svenska näringsrekommendationerna när man planerar menyn.

Det räcker inte med att måltiden är näringsriktig för att eleverna ska tillgodose sig maten, det är flera andra aspekter som spelar roll. Det är viktigt att ge eleverna bra service och se till att maten är säker och riskfri samt anställa kompetent personal till skolköken och ha en trivsamt matsalsmiljö. Något man infört på många skolor i Sverige är pedagogisk lunch (SkolmatSverige, 2014) vilket innebär att pedagoger bidrar med sin närvaro i matsalen för att ge barnen en positiv upplevelse av måltiden samt goda förebilder i måltidssituationer. (Livsmedelsverket, 2014). En vidareutveckling av den pedagogiska måltiden är schemalagd lunch, där man integrerar måltiden i en lektion (Livsmedelsverket, u.å.).

Enligt en rapport från SkolmatSverige (2013) finns det trots införandet av pedagogisk lunch behov av att vidareutveckla skollunchen för att göra den mindre stressig för eleverna, aspekter som lägre ljudnivåer, fler sittplatser i matsalen, längre tid att sitta ner och äta samt kortare köer. På sikt skall dessa aspekter även kunna bidra till att minska på matsvinnet och att eleverna äter mer. Kainulainen et al (2012) visar på att det finns ett behov av att involvera måltidspersonalen i måltiden så att eleverna får mer hjälp och rådgivning när de ska göra ett hälsosamt val av mat.

Det finns forskning på pedagogisk måltid med inriktning på samspel och interaktion mellan pedagoger och elever i måltidssituationen men ingen eller få ur måltidspersonalens perspektiv. I studien framträdde tre tydliga roller som pedagogerna kunde anta i måltidssituationen, en social, den utbildande och den undvikande (Osowski, Göranson & Fjellström, 2013). En kandidatuppsats av Pelecanos (2012) antog kostchefer och rektorers syn på den pedagogiska måltiden, där framkom att större samarbete dem emellan efterlyses och att ett gemensamt arbetsätt kring skolmåltiderna behöver utformas. En studie inom pedagogisk måltid är gjord i förskola och har förskolelärares perspektiv på pedagogisk måltid (Sepp, Abrahamsson & Fjellström, 2006). Ofta antar man detta perspektiv eller maten sett ur näringsriktighet. Det påpekas i flera av ovan nämnda studier om behovet av att ha god och näringsriktig mat och att måltidspersonalens arbete är av stor vikt men de involveras inte i studien eller ges utrymme att studeras. I studien av Sepp, Abrahamsson & Fjellström (2009) nämner en rektor vikten av att ha kompetent personal i köket, det är verksamhetens hjärta och fungerar inte det påverkas hela verksamheten, men det står ingenting vidare om att integrera måltidspersonal i skolmåltiderna eller den pedagogiska måltiden. Därför ämnas denna studie belysa och undersöka den pedagogiska måltiden ur måltidspersonalens perspektiv och se vilka möjligheter till utveckling det finns. För framtida yrkesroll är detta relevant men även för att se hur man kan arbeta med måltiden ur ett helhetsperspektiv och med all personal som är involverad i måltiden, inte enbart pedagogerna.

2. Syfte

Syftet med studien är att belysa måltidspersonalens roll under pedagogisk måltid i samband med schemalagd lunch.

2.1 Frågeställningar

- Vad har måltidspersonalen för syn på den pedagogiska måltiden?
- Vad har måltidspersonalen för uppfattning om deras roll och betydelse vid den pedagogiska måltiden?
- Vilka roller antar måltidspersonalen vid den pedagogiska måltiden?
- Hur fungerar samarbetet mellan måltidspersonal och pedagoger?
- Har arbetsmiljön påverkats sedan man införde schemalagd lunch?

3. Bakgrund

Denna bakgrund kommer att presentera pedagogisk måltid, hur och varför den uppkom samt hur den har förändrats genom tiden. Den pedagogiska måltiden presenteras vidare som schemalagd lunch och de fördelar som kan finnas med denna. Får även ta del utav vems ansvarsområde den schemalagda lunchen är samt en sammanfattning av råden ”Bra mat i skolan” som är det arbetsverktyg man har vid pedagogisk måltid.

3.1 Historik

Skolmåltider är inget nytt fenomen men så som de ser ut idag har de inte alltid sett ut, det finns uppgifter om organiserad skolbispisning från 1880-talet. Denna var till för de fattiga elever som gick i skolan, bedrevs som ren välgörenhet för att de också skulle få möjlighet till undervisning, övriga barn hade ofta med sig lunchpaket eller matlåda. Oftast serverades soppor eller gröt (Jacobson, Halling & Nordlund, 1990). Men under 1940-talet tog den dåvarande regeringen ett beslut om att införa kostnadsfri skolmat till alla elever efter att under 30-talet byggt ut skolbispisningen så den omfattade fler elever, detta på grund av den krissituation som uppstod i samband med andra världskriget (Schumann, 1987).

Skolmåltiderna utökades för att man ville öka välfärden överlag i hela Sverige samt ge eleverna uppfostran och utbildning i ett socialt och pedagogiskt sammanhang utöver själva skolutbildningen (Gullberg, 2006). Redan under 40-talet ansåg man skolmåltiden vara ett tillfälle för praktisk inlärning och ett ypperligt tillfälle att fostra kommande generationer mot att göra hälsosamma val i framtiden (Gullberg, 2006). Kommunerna fick statligt bidrag för att bedriva bispisning till eleverna under skoldagen (Jacobson, Halling & Nordlund, 1990), detta var dock inte obligatoriskt. Under denna period bytte man även namn från skolbispisning till skolmåltid och det som serverades skulle vara en varm tillagad rätt med tillbehör som mjölk, bröd och smör (Jacobson, Halling & Nordlund, 1990).

År 1967 togs det statliga bidraget bort och kommunerna i Sverige blev ålagda även det ekonomiska ansvaret för skolmåltiderna och verksamheten kring det (Jacobson, Halling & Nordlund, 1990). Under kommande årtionden skedde det mycket ekonomiskt i Sverige, lågkonjunktur och ekonomisk instabilitet påverkade skolmaten i kommunerna. Det är upp till var kommun för sig att bestämma hur mycket resurser de vill lägga på skolmåltiden och därför kan kvalitén mellan de olika kommunerna i Sverige variera stort. 1997 skedde nästa stora nya förändring kring skolmåltiden, i skollagen från 1997 (SFS 1997:1212) så står i § 4a ”eleverna i grundskolan ska erbjudas kostnadsfria måltider”. Först år 2010 tillkom det en ny lag som berörde skolmåltiden, nu ska maten även vara näringsriktig (SFS 2010:800) Det finns dock ingenting i lagen som specificerar vad som faktiskt är näringsriktig mat.

År 2007 tog Livsmedelsverket på uppdrag av regeringen fram rekommendationer för vad barn bör äta. Dessa kallas ”Bra mat i skolan”, det finns även för förskola och äldreomsorg (Livsmedelsverket, 2007). Detta hade man även tagit fram 1989 men dessa var högst inaktuella och de nya rekommendationerna bygger på de svenska näringsrekommendationerna från 2005 (SNR, 2005). Dessa reviderades 2013 och så gjordes också råd och

rekommendationerna från Livsmedelsverket. Detta är att arbetsmaterial som finns för dem som arbetar med skolmåltiderna för att underlätta att ge barnen sunda kostvanor och lägga grunden för en fortsatt god hälsa genom livet (Livsmedelsverket, 2014). Något som är underutnyttjat i den svenska skolan i arbetet med skolmåltider är hem- och konsumentkunskap, där man i arbetet med att lära eleverna goda matvanor kan ge dem förutsättningar, teoretisk kunskap och praktisk träning (Silfverdal, Lind & Hörnell, 2009).

3.2 Pedagogisk måltid

Enligt SkolmatSverige (2013) så tillämpar 95 % utav skolorna i landet pedagogisk skolmåltid, detta innebär att det under måltiden finns pedagoger på plats i matsalen som äter tillsammans med eleverna. Men det ställs större krav på pedagogerna än att de bara ska vara närvarande, enligt Livsmedelsverket (2014) så ska en pedagogisk lunch vara ett tillfälle till samvaro och att pedagogerna ska verka som goda föredömen i måltidssituationen. Barn tar ofta efter vuxnas beteende och genom att vara goda föredömen, smaka på maten och ha ett positivt förhållningssätt gentemot eleverna och måltiden i sig ökar chanserna att barnen får goda matvanor och kan tillgodose sig måltiden på ett bättre sätt (Livsmedelsverket, 2014). Grundtanken med den pedagogiska måltiden är att det ska ses som arbetstid för pedagogerna, man ska aktivt ta tillvara på tillfället att arbeta med måltiden, över ämnesgränserna så man integrerar måltiden i all skolverksamhet (Livsmedelsverket, 2014).

Pedagoger har som redskap vid pedagogisk måltid ”Bra mat i skolan” av Livsmedelsverket (2013), där det beskrivs hur man bör arbeta med måltiderna och helheten kring måltiderna. Vad man har för mål och syfte. Bra mat i skolan fyller en viktig funktion, den är avsedd att underlätta planeringen utav måltiden i skolan. Den ger råd och rekommendationer om hur man praktiskt bör gå tillväga för att uppnå en hög standard på den pedagogiska måltiden. Sedan är det upp till var skola för sig hur man tillämpar råden, där åligger det ansvaret på rektorn.

Det finns trots redskapen en stor okunskap kring den pedagogiska måltiden. En studie av Sepp, Abrahamsson & Fjellström (2006) visar på att pedagogerna i förskolan saknar relevant utbildning och kunskap angående mat och nutrition och det gav dem en osäkerhet i måltidssituationen kring deras egen roll, men trots detta hade de en klar bild av vad som förväntades av dem i samband med den pedagogiska måltiden. Vid pedagogisk måltid förväntades de hjälpa barnen och uppmuntra dem att klara sig själva samt vara goda föredömen i måltidssituationen. Detta styrks av en amerikansk studie av Nahikian-Nelms (1997) där man också ser en låg utbildningsgrad inom nutrition och måltider. Man såg även att personalen hade hög tro på sin egen förmåga kring måltider men att de inte efterlevde detta genom att bete sig på korrekt sätt i enlighet med de riktlinjer man hade om pedagogisk måltid. Det framkom även i Sepp, Abrahamsson & Fjellström (2006) att pedagogerna såg måltiden som en plats där man hade regler och rutiner som måste följas och inte ett tillfälle till lärande och att se helheten kring måltider.

3.3 Lunchlektion/schemalagd lunch

Ett ytterligare steg att arbeta aktivt med den pedagogiska lunchen är att införa schemalagd lunch eller lunchlektion. Vi har valt att kalla det schemalagd lunch. Med en schemalagd lunch så går eleverna i en klass tillsammans med sin lärare till matsalen och intar lunch tillsammans. Man återgår sedan till lektionen utan att ha rast i anslutning till lunchen (Livsmedelsverket, 2014). Detta är ett sätt att minska på stressen för eleverna och man kan även få fler elever att äta. Man kan även vid användandet av schemalagd lunch öka pedagogens inflytande, genom att integrera måltiden i undervisningen. Om det är en engelsk lektion kan man till exempel enbart prata engelska i matsalen. Det finns tydliga fördelar med att införa detta i skolorna, främst för elevernas skull, men även för att arbetsmiljön för pedagoger och måltidspersonal påverkas. Det är kontrollerat antal elever som kommer på bestämda tider, tillräckligt med sittplatser till alla, ljudvolymen minskar samt att matsvinnet minskar (Livsmedelsverket, 2014). Man har också sett att om eleverna tillgodogör sig maten och får i sig tillräckligt med näringsämnen så ökar deras koncentrationsförmåga och de får i slutändan bättre studieresultat än om de inte ätit (Livsmedelsverket, 2011).

3.4 Rektors ansvar

”9 § Det pedagogiska arbetet vid en skolenhet ska ledas och samordnas av en rektor.

Det pedagogiska arbetet vid en förskoleenhet ska ledas och samordnas av en förskolechef. Dessa ska särskilt verka för att utbildningen utvecklas.”

Skollagen (SFS 2010:800) 2 kap 9 § visar på rektors ansvar, i detta pedagogiska arbete ingår även skolmåltiderna. Lagen ger även rektor rätt att fatta beslut om den inre organisationen och det ger rektor möjlighet att påverka verksamheten i stor utsträckning. Skolan spelar en viktig roll i arbetet med folkhälsa, dels genom att ge eleverna från tidig ålder kunskap om samband mellan kost, hälsa och fysisk aktivitet. Praktiskt så ger man barnen en näringsriktig kost och erbjuder fysisk aktivitet, detta om det används på korrekt sätt och utövas ger positiva effekter på hälsan och minskar risken för övervikt och fetma (Silfverdal, Lind & Hörnell, 2009).

I slutet på 2013 kom det ett arbetsredskap liknande råden *Bra mat i skolan* fast ställt till skolledare. Det är Livsmedelsverket tillsammans med Skolverket som tagit fram detta inspirationsmaterial som riktar sig till skolledare men även pedagoger. Man vill ge de personer som arbetar med skolmåltiden ett verktyg så att de ska kunna utveckla skolmåltiden till en resurs för hela verksamheten (Livsmedelsverket, 2013). I denna finns det en checklista där man kan se vad som fungerar idag och om det är någon punkt som måste åtgärdas direkt eller på sikt. Det finns även ett avsnitt ägnat åt hur man kan koppla skolmåltiden till övriga ämnen i läroplanen samt lite tips och råd från andra skolledare hur de gått tillväga i arbetet med att höja statusen på skolmåltiden.

3.5 Livsmedelsverkets råd

Rekommendationen *Bra mat i skolan* (2013) är tänkt att ge den som läser en helhetssyn på hur man kan arbeta med måltiden i skolan. Livsmedelsverkets ambition med råden är att de ska

vara ett verktyg och ett stöd för kommuner och skolor i arbetet med eleverna. Läger man grunden för goda matvanor tidigt underlättar man arbetet med folkhälsa längre fram och ökar hälsan hos medborgarna (Livsmedelsverket, 2013). I FN:s barnkonvention står fastslaget att ” barn har rätt att få näringsrika livsmedel i tillräcklig omfattning och rent dricksvatten och undervisning i näringslära”. Detta är oerhört viktigt och grundläggande i arbetet med skolmåltiderna. Skolan har alla möjligheter till att positivt påverka elevernas livsstil och matvanor, men det krävs att alla som arbetar med skolmåltiden samarbetar och ger de bästa förutsättningar som går (Livsmedelsverket, 2014).

Måltidskvalitet och matglädje är två ord man ofta hör i samband med skolmåltiden, men för att uppnå det så krävs det att helheten är bra, inte bara maten som ligger på tallriken. Som ett stöd i att arbeta mot kvalitet och glädje vid måltiderna har Livsmedelsverket tagit fram ett pussel, det är sex bitar som alla måste vara med för att helheten ska blir bra.

Skolmåltiden ska vara *God*, här kommer måltidspersonalens arbete att spela en stor roll (Livsmedelsverket, 2013). Att laga god och näringsriktig mat till ibland över 1000 elever kräver kunskap och känsla. Vikten av att ha utbildad personal och en arbetsplats där man får vara kreativ och utnyttja sin kunskap främjar matglädje. Livsmedelsverket skriver också att måltidspersonalens kunskap om råvaror kan inspirera och smitta av sig på dem ute i matsalen, men då måste de också få tid och möjlighet till detta (Livsmedelsverket, 2013).

Måltidspersonalen ska i sitt arbete sträva efter att tillaga mat som lockar sinnen och ser tilltalande ut, samt ha fler alternativ under serveringen så eleverna kan och vågar prova andra saker än enbart de maträtter de känner igen (Livsmedelsverket, 2013).

Skolmåltiden ska vara *integrerad*, det ger ytterligare förutsättning till inläring om eleverna har tillgodosett sin hunger. De blir mer fokuserade och koncentrerade samt att det blir lugnare stämning överlag i skolan (Livsmedelsverket, 2013). Skolmåltiden räknas även som en del av utbildningsverktygen som skolan har, främst som ett pedagogiskt verktyg. Skolan har som ett av sina uppdrag att ge elever kunskap om hållbar livsstil, den pedagogiska måltiden ger ett ypperligt tillfälle till samvaro och samspel mellan pedagog och elev. Pedagogen bör försöka uppmuntra eleverna att prova nya smaker, konsistenser och mat från andra matkulturer (Livsmedelverket, 2013). Ett annat sätt som Livsmedelsverket (2013) rekommenderar att integrera skolmåltiden i skolverksamheten på är att bjuda in köksmästaren/kocken att prata om mat och hälsa kopplat till mat i klassrummen. Man får inte glömma bort att de som har matsalen som sin arbetsplats är måltidspersonalen, de har en viktig roll att spela i den sociala samvaron. Bemötandet av och mot dem är viktigt (Livsmedelsverket, 2013). Att göra eleverna delaktiga i maten, genom matråd exempelvis, kan ge dem ökad kunskap och förståelse för skolmåltiden. Många ungdomar är bestämda med vad de kan och inte kan äta, så utmaningen ligger i att på ett pedagogiskt sätt förmedla fakta men samtidigt inte trycka ner elevens åsikter (Livsmedelsverket, 2013).

Skolmåltiderna ska vara *trivsamt*, här spelar mötet stor roll. Mötet med måltidspersonalen, andra elever, pedagoger, med rummet och med produkten som serveras. Allt detta och mycket mer påverkar måltidsupplevelsen. Schemaläggningen av lunchen påverkar hur lång tid eleverna har att äta, om det är ett stort flöde av nya gäster ökar stressen och risken blir att

eleven äter mindre. Utformningen av lokalen kommer att påverka elevens måltidsupplevelse, är det inte bra flöde i lokalen, dämpad ljudnivå och få andra störande moment kan eleven komma att känna sig stressad och äta mindre (Livsmedelsverket, 2013).

Skolmåltiderna ska vara *näringsriktiga*, här följer man de svenska näringsrekommendationerna vad gäller dagligt intag av näringsämnen. Skollunchen bör bestå utav ca 30 % utav dagens totala energi- och näringsintag för att man ska få i sig tillräckligt med näring och viktiga vitaminer och mineraler (Livsmedelsverket, 2013). Att använda nyckelhålmärkta produkter gör det enkelt att göra hälsosamma val, att maten serveras utifrån tallriksmodellen underlättar vid planering. Menyplaneringen ser olika ut för varje kommun och hur man går tillväga väljer man själv.

När man planerar menyn ska man även ha miljön i åtanke, försöka planera för *hållbara* skolmåltider. Att försöka minska på andelen kött man använder och öka på vegetabilerna. Välja fisk som kommer från ett hållbart fiske, gärna Krav- eller MSC märkt, och säsongsanpassa menyn så gott det går samt att använda ekologiska livsmedel (Livsmedelsverket, 2013). Detta är något som ligger utanför skolans område, ofta är det en kostnhet eller liknande som gör upphandlingen av livsmedel och då är det viktigt att de har kunskap och vågar ställa krav på livsmedlen man vill ha så det blir bra kvalitet. Ett aktivt arbete för att minska på matsvinnet främjar hållbar skolmåltid, här kan alla hjälpas åt. Köket, eleverna och pedagogerna, men även att se över schemaläggningen så man får bort stressmomentet från lunchen så eleverna kan sitta längre stund i lugnare miljö och äta (Livsmedelsverket, 2013).

Enligt lag har den som serverar mat till andra ansvar för att maten ska vara *säker*. Köken har ofta omfattande egenkontrollprogram som de följer, även ute i serveringen för att säkerställa säkerheten på maten. Att ha tydliga och klara rutiner för handhygien, hur man hanterar specialmat, hur länge maten varmhålls är en liten del i att säkerställa att maten är säker (Livsmedelsverket, 2013). Och om olyckan skulle vara framme är det viktigt med rutiner för hur det ska hanteras, åtgärdas samt dokumenteras. Tydligt informera om maträtternas innehåll vid servering samt att undvika använda livsmedel som nötter och andra allergena ämnen (Livsmedelsverket, 2013).

3.6 Tidigare forskning inom pedagogisk måltid

År 2011 påbörjades ett projekt finansierat utav Europeiska Socialfonden där personal från Region Västra Götaland och Region Halland var aktörer, projekt MEDEL står för ”måltiden, en del av lärandet”. Syftet med projektet var att öka samarbetet mellan pedagogisk personal och måltidspersonal i skola och förskola, man skulle utnyttja måltiden som en tillgång i den pedagogiska verksamheten och lärandet samt att arbeta aktivt mot att förmedla kunskap om goda matvanor och sund livsstil till eleverna (MEDEL, 2011). Det man tydligt såg i inledningen av detta projekt var att det inte fanns något forum för personal att samverka på, ofta arbetar man för olika enheter kring måltiden. Vikten av att ha engagerad rektor/förskolechef som vill driva på dessa frågor och tillsammans med kökschef och måltidspersonal skapa en plats för lärande och en stimulerande miljö för barn och ungdomar i

samband med måltiden. I en slutrapport författad av Projekt MEDEL så visar man på flera positiva resultat som framkommit sedan starten på projektet. Man har bland annat infört lunchlektioner/schemalagd lunch, skapat en positiv stämning kring måltiden samt en ökad respekt för maten. Det har även gett effekt på de olika yrkesgrupperna som fått mer insyn och förståelse samt ökad respekt för varandra. Projektet bidrog även med ökad kommunikation och en chans till samverkan mellan personalen samt en helhetssyn och en ökad förståelse för måltidens betydelse (MEDEL, 2013).

En studie utförd på skolor i Sverige visar på att det finns olika roller som pedagogerna kan anta vid måltiden. En social roll, den utbildande rollen och den undvikande rollen (Osowski, Göranson & Fjellström, 2013). Den sociala pedagogen visar större intresse gentemot eleverna än andra pedagoger, använder sig utav dialog vid konversation med eleverna och inte monolog. Ofta kan denne använda skämt eller beröring under samtal med eleverna och visar stort intresse för vad eleverna har att säga och försöker hålla samtal kring annat än skolan (Osowski, Göranson & Fjellström, 2013). Den lärande pedagogen är den mest förekommande, en roll man antar speciellt i arbete med yngre elever. Personen strävar efter att utbilda eleverna allmänt men särskilt kring mat och måltider. Även normer och regler kring måltidssituationen förmedlas, ofta på ett auktoritärt vis och genom monolog. Pedagogen använder sig även av beröm och tillsägelser när den observerar att eleverna gjort något samt försöker även påverka elevernas matval och hur de äter (Osowski, Göranson & Fjellström, 2013). Den undvikande pedagogen var mer vanlig bland äldre elever, pedagogen antar en passiv attityd och agerar inte på ett pedagogiskt vis under måltiden. Personen undviker ofta konfrontation med eleverna för att inte försämrade atmosfären i matsalen, speciellt med de äldre eleverna. Anser det enklare att påverka de yngre eleverna, den pedagog som antar denna roll kan även själv bryta mot de regler och normer som finns kring skolmåltiden (Osowski, Göranson & Fjellström, 2013). För att få fram delar utav det resultatet gjorde man intervjuer med måltidspersonalen som har matsalen som sin dagliga arbetsplats och ser vad som händer, men de involverades inte mer än så i studien. Man frågade bland annat hur skolmåltiden fungerade, hur den pedagogiska måltiden fungerade på skolan och om miljön och de regler man hade för matsalen. Det framkom att måltidspersonalen hade observerat att lärarna inte utförde den pedagogiska måltiden så som det var tänkt utan att pedagogerna ibland kunde sitta vid bord för sig själva eller med andra pedagoger (Osowski, Göranson & Fjellström, 2013). I Livsmedelsverkets utvärdering av Bra mat i skolan (2009) så framkom det att måltidspersonalen hade fått en ökad förståelse för vikten av bra skollunch men inte pedagogerna. Detta beror bland annat på att kostchefer har en högre grad av kunskap inom mat och hälsa samt större kännedom kring Livsmedelsverkets råd ”Bra mat i skolan” (2013). De utbildar även sin personal med råden som utgångspunkt (Livsmedelsverket, 2009). Skolledarna saknar ofta denna kunskap och det påverkar även hur stor kännedom pedagogerna har kring råden och vikten av bra skolmat. Det framkom i utvärderingen att råden används i ganska låg utsträckning, detta beror på att det är råd och rekommendationer och inget som man måste använda sig utav (Livsmedelsverket, 2009).

4. Metod

4.1 Design

Denna studie ämnar ge ökad kännedom och nya insikter om måltidspersonalens arbetssätt vid den pedagogiska måltiden och vilka möjligheter det finns att utveckla deras arbete. Därför valdes en explorativ design och en induktiv ansats då datainsamlingen skedde genom fältarbete med observationer och intervjuer. Denna explorativa design gör det möjligt att fördjupa sig och skaffa mer kunskap vilket också är syftet med studien. Denna kvalitativa studie grundar sitt resultat i hur forskarna tolkade händelserna under observationerna och vad som ansåg viktigt att anteckna. Även hur respondenterna uppfattar intervjufrågorna gör studien kvalitativ då samma fråga kan tolkas på olika sätt (Bryman, 2011) vilket gör att resultatet också består av respondenternas tolkningar.

4.2 Urval

De medverkande personerna till denna studie valdes ut efter ett riktat urval. Då det existerade en pressad tidsram var det av yttersta vikt att datainsamlingen bidrog till resultatet på få datainsamlingstillfällen och därför söktes två skolor upp som tillämpar schemalagda luncher i praktiken, skolor där schemalagd lunch inte tillämpas exkluderades vid urvalet. Att just dessa två skolor tillämpade schemalagd lunch var känt för författarna sedan tidigare och underlättade därför urvalet.

Intervjuer och observationer tar tid att genomföra vilket bidrog till att enbart två skolor undersöktes. Dessa två skolor kontaktades via mejl och det var även här godkännandet till undersökningen gavs. Rektorer på respektive skola informerades om undersökningens syfte och tillvägagångssätt, samt ett informationsbrev till måltidspersonalen bifogades (se bilaga 1). I detta informationsbrev framgår det tydligt att deltagandet var frivilligt och anonymt.

4.2.1 Skola 1

Skola 1 har årskurs förskola – 9 med ca 410 elever där alla åt i samma matsal. Skolköket var ett tillagningskök som serverar minst två olika rätter varje vardag mellan 11.00 och 13.00. I detta kök arbetade fyra kvinnor i åldrarna mellan 35 till 60 år.

Matsalen på denna skola var indelat i tre olika rum. Första rummet som eleverna passerade var ett avlångt rum som leder eleverna genom serveringen. Här höll pedagogen för den aktuella klassen koll på att eleverna tar mat och kockarna hade även en bra översikt ifall något skulle ta slut. Vidare från detta rum kom eleverna till matsalen där diverse dryck fanns att ta. När eleverna ätit upp gick de till diskinlämningen som var anknuten till utgången som leder vidare eleverna ut från matsalen. Elever som har ätit färdigt passerade inte förbi serveringen igen. Den schemalagda lunchen på skolan tillämpas så att man har fyra lunchsittningar om 30 minuters intervall mellan klockan 11-13. Det är hundra elever som kommer till varje tillfälle och måltidspersonalen försöker anpassa maten till 100 portioner vid varje servering.

Enligt rektor 1 (personlig kommunikation, 11 april, 2014) var bakgrunden till införandet av schemalagd lunch på skolan, för drygt ett år sedan, att omkring 10 % av eleverna inte åt på grund av att miljön i matsalen var väldigt stökig. Eleverna har alltid tyckt att maten varit bra, i och med den schemalagda lunchen har miljön blivit mycket bättre och svinnet har minskat betydligt jämfört med hur det var innan. Den sociala träningen under lunchen tillsammans med pedagog är mycket viktig anser rektor 1. Idag har eleverna lunch samma tid varje dag men så har det inte alltid gått ut. Tidigare schemalades lunchen löpande och då kom det elever till matsalen i oordnade former, lunchen testades också att läggas tidigare än klockan 11 men det orsakade att eleverna som åt tidigt gick hungriga resten av dagen.

4.2.2 Skola 2

Skola 2 är en årskurs 6 – 9 skola där ca 280 elever är inskrivna. I skolans mottagningskök arbetade två kvinnor runt 60 års ålder där tre lunchrätter serverades varje vardag mellan 11.00 och 13.00.

Skolans matsal rymmer ungefär 100 sittplatser och fungerar som ett uppehållsrum där eleverna kan fika och spela biljard då det inte pågår någon servering. Vid lunchtid kom eleverna klassvis med en lärare per klass och max tre klasser i matsalen samtidigt. Schemat såg ut på följande sätt att klasserna kom till matsalen med fem till tio minuters mellanrum under hela serveringen, ibland upp till 20 minuter. Detta är för att matkön inte ska bli för lång och stökig. Med fem minuters mellanrum hann de flesta eleverna ta sin mat och hitta en plats att sitta på innan det var dags för nästa klass. Eleverna stod i kö, hämtade sin mat och lämnade sin disk i samma del av matsalen samt att entré och utgång var densamma. Serveringsdisken hölls åtskild från resten av köket och disken, vilket gjorde att kantiner kördes på vagn mellan köket och serveringen.

Bakgrunden till varför man införde den schemalagda lunchen på skola 2 var en liknande situation som på skola 1, det var för stökigt i matsalen. Redan för 8-9 år sedan kom ett initiativ utav en lärare att införa schemalagd lunch säger Rektor 2 (personlig kommunikation, 7 april, 2014). Innan var det en stökig miljö och det var kanske 2/3 av eleverna som åt i matsalen, nu är det närmare 100 %. Lunchen är schemalagd så att man förlänger lektionen närmast lunch med 30 minuter, pedagogen som håller lektionen vid det tillfället går med klassen till matsalen och äter med dem. Man anser att lunchen är mer än att bara äta, det är ett tillfälle att arbeta med relationer och komma närmare varandra och med schemalagd lunch ger man eleverna en signal om att maten är viktig för dem. Man har inte servering på fasta tider var dag för eleverna men det är luftigt i schemat så att det ej bildas långa köer eller bli överfullt i matsalen. Man försöker även vid schemalagningen av lunchen se till att det inte blir för stor spridning mellan luncherna under veckan för klasserna.

4.3 Datainsamling

Som nämnts ovan har datainsamlingen skett via intervjuer och observationer med samtliga ur måltidspersonalen från båda skolor. Dessa två skolor fick en datainsamlingsdag var, vilket skedde den 7 april och 10 april 2014. Både observation och intervjun genomfördes samma

dag på respektive skola där observation av servering kom först följt av intervjun när serveringen stängt och både intervjuare och respondenter hade ätit av lunchen tillsammans.

Som hjälp vid observationen framtogs ett observationsschema (se bilaga 2) där diverse frågeställningar om samspelet och samverkan mellan måltidspersonal och pedagoger iakttogs, samt bemötandet mot eleverna. Vid intervjun användes en strukturerad intervjuguide (se bilaga 3). Detta för att styra samtalet och kontrollera att alla frågor ställdes i rätt ordningsföljd för att ge likartat resultat.

4.3.2 Val av gruppintervju

En anledning till att gruppintervju valdes var för att få en diskussion mellan deltagarna kring ämnet pedagogisk måltid och se deras samspel som grupp, enligt Bryman (2011) är detta en viktig del av diskussionen. En andra anledning att gruppintervju valdes var dels på grund utav tidsåtgången. Att intervju en och en hade tagit mer än ett besök och även mer tid från kökspersonalens arbetstid, eftersom det inte fanns möjlighet att utföra intervjun efter avslutad arbetsdag. Vid en intervju är det dock viktigt att tänka på respondentens känslomässiga tillstånd vid intervjutillfället, då detta kan påverka svaren (Patton, 2002). Skulle respondenten till exempel vara arg för något som har hänt tidigare under arbetsdagen är chansen stor att det påverkat humöret och svaren kan då bli mer åt det negativa hållet.

4.3.1 Val av observation

Anledningen till att observation valdes som en datainsamlingsmetod var att enbart intervjuer inte kunde tillföra en egen uppfattning av arbetssättet vid den schemalagda lunchen. Vid en intervju är det respondenternas uppfattning som är i fokus så för att öka trovärdigheten kompletterades de med observationer. Enligt Patton (2002) kan observationer användas för att checka av och styrka det som nämnts i en intervju.

Observatörerna befann sig i skolmatsmiljön men deltog inte i det som pågick under serveringen vilket enligt Bryman (2011) kallas för icke-deltagande observation. Denna icke-deltagande observation bidrar till att observatörerna helt kan fokusera på observationsschemat under hela serveringen. Dock är nackdelen med icke-deltagande observationer att observatörerna kan lätt påverka resultatet genom att agera på ett speciellt sätt (Patton, 2002). De iakttaga kan känna sig obekväma vilket gör att de tänker extra på hur de utför sitt arbete. Detta kan i sin tur leda till att arbetet som utförs av måltidspersonalen inte ser ut som det brukar göra. Därför tror vi att det hade varit optimalt att utföra fler än en observation för att få ett mer sanningsenligt resultat.

Huvudfokus för observationerna var att se om och hur måltidspersonalen arbetar med den pedagogiska måltiden. Hur bemötandet mot eleverna såg ut och vilken information om mat eleverna fick tillgång till, detta var de punkter som rörde samspelet mellan måltidspersonal och elever. För att få en uppfattning om måltidspersonalens arbetssituation observerades arbetsmiljön i både serveringen, matsalen och i köket. Eftersom det är pedagogerna som har det huvudsakliga ansvaret vid den pedagogiska måltiden var det också av intresse att observera hur samspelet gick till mellan måltidspersonal och pedagoger. Eftersom

observationer bara speglar hur personer agerar och inte vad de tänker inkluderades intervjuer i datainsamlingsmetoden. Då måltidspersonalen är den grupp denna studie inriktar sig på ansågs det av vikt att få fram vad de tycker och tänker kring ämnet pedagogisk måltid.

4.3.4 Intervjuguide

Innan intervjun ägde rum förbereddes en intervjuguide (se bilaga 3) vilken användes som minneslista över vilka frågeställningar som skulle besvaras under intervjun. Vid utformningen av denna intervjuguide följdes de råd som Bryman (2011) tar upp på sidan 419.

Ordningsföljden på frågorna var sådan att med övergripande frågor se vilken uppfattning respondenterna hade om den pedagogiska måltiden. Detta gjorde att respondenterna fick en chans att sätta sig in i den pedagogiska måltiden innan mer riktade frågor ställdes. Frågorna i intervjuguiden var alla framtagna för att kunna svara på frågeställningarna men ändå så pass formulerade att de inte var ledande.

4.3.3 Observationsschema

Som hjälpmedel vid observationerna utformades observationspunkter (se bilaga 2) vilket hjälpte båda observatörerna att strukturera upp observationen och fokusera på samma punkter. Enligt Bryman (2011) skall observationsschemat klargöra vilka, vad och vem som skall observeras samt i vilken miljö.

1. Vid bemötandet gentemot eleverna skulle det pedagogiska arbetet från måltidspersonalen iakttas. Här var det viktigt att titta på hur måltidspersonalen agerar och hanterar situationer de sätts i när eleverna blir inblandade. Tanken med denna punkt var att ge observatören en egen uppfattning om eller hur måltidspersonalen arbetar med den pedagogiska måltiden.
2. Här vid punkt två skulle diverse fakta om mat observeras. Hur måltidspersonalen arbetar med att förse eleverna information om den mat som serveras i matsalen och om det sker verbalt eller via text.
3. Denna punkt gav observatören chansen att själv bilda sig en uppfattning om arbetsmiljön i matsalen. Exempelvis om det är stressigt, om det är mycket spring bland eleverna eller om måltidspersonalen har tid till att utföra sina arbetsuppgifter.
4. Samma som vid punkt tre gällde här vid punkt fyra, men här var tanken att se om matproduktionen följde strömmarna av elever som kom in i matsalen.
5. Då det är alla vuxna i matsalen som har ansvar för eleverna var det intressant att observera hur samspelet mellan måltidspersonal och pedagoger såg ut. Om det ens existerade ett samspel.

Förutom observationsschemat användes ett noteringsblock var för att anteckna vad som iaktogs angående de fem punkterna och även en del egna tankar och känslor. Enligt Patton (2002) är det denna del som spelar störst roll vid en observation. Om observatörens personliga känslor vid tillfället inte antecknas förloras syftet med att vara där och observera. Dessa anteckningar hjälper sedan till för att kunna tänka tillbaka och diskutera kring upplevelserna.

4.3.6 Genomförande av gruppintervju

Själva intervjun utspelade sig i måltidspersonalens hemmamiljö, vilket blev matsalen. Efter en lunch tillsammans med lite småprat sattes intervjun igång. Detta gav intervjuarna en chans att få respondenterna känna sig säkra och ge upphov till tillit. Enligt Bryman (2011) finns en risk att om respondenten inte känner tillit till intervjupersonen kan denna välja att avbryta intervjun för att det har tagit för lång tid eller välja att inte svara på vissa frågor.

För att samla in respondenternas svar skulle intervjun spelas in, men det var enbart skola 1 som medgav till inspelning. Vid intervjun på skola 2 antecknades svaren därför ner i ett block istället. Intervjun på båda skolor gick till på följande sätt att ena intervjupersonen höll i intervjun, ställde frågorna och såg till att intervjun följde intervjuguiden (se bilaga 3). Den andra intervjupersonen fick på skola 2 anteckna allt som sades samt diverse iakttagelser under samtalets gång. På skola 1 antecknades bara de iakttagelser som framkom. Båda intervjuerna varade i 30 min var vilket var den tiden måltidspersonalen kunde åsidosätta.

4.3.5 Genomförande av observation

Observationerna utfördes under ett serveringstillfälle på vardera skolan från klockan 11.00 till 13.00, detta gav totalt fyra observationstimmar. För att få mer än en uppfattning var två observatörer med och observerade samma punkter på observationsschemat (se bilaga 2). Punkterna på observationsschemat var numrerat så att iakttagelser lätt kunde antecknas till respektive punkt i ett separat anteckningsblock. I detta block antecknades även diverse tankar som dök upp under observationens gång. De observerade personerna var måltidspersonalen och samspelet mellan dem, elever och lärare. Miljön observerades i hela serveringsskedet från det att eleverna stod i kö, tog mat och till dess att eleverna lämnade sin disk i diskinlämningen. Måltidspersonalens agerande under serveringens öppettid iaktogs, från serveringen, till matsalen, köket och diskinlämningen.

4.4 Databearbetning och analys

Arbetet med den kvalitativa innehållsanalysen antog en induktiv ansats då texterna som analyserades bestod av måltidspersonalens egna berättelser och upplevelser om den pedagogiska måltiden, samt observatörernas tolkning av situationen i matsalen. Med induktiv ansats menas att dessa texter analyserades förutsättningslöst, eftersom de baseras på andra individers egna berättelser vilket gjorde att en i förväg utarbetad mall inte användes. Enligt Granskär & Höglund-Nielsen (2012) används kvalitativ innehållsanalys inom bland annat beteendevetenskap då fokus ligger på tolkning av texter.

Efter datainsamlingen av både observation och intervju på båda skolorna sammanfattades observationsanteckningarna, från båda observatörer, under de fem punkterna på observationsguiden. Intervjun från skola 1 transkriberades och intervjun från skola 2 renskrevs direkt efter då minnet fortfarande var starkt.

Genom att studera de sammanställda texterna från både observationer och intervjuer hittades likheter och skillnader som sedan kodades. Enligt Granskär & Höglund-Nielsen (2012)

markeras först meningsenheter som i detta fall blev till exempel det gör inte vi, det får skolan göra och vår huvuduppgift är ändå att laga mat. Från dessa meningsenheter kommer koderna inte deras arbetsuppgift och huvuduppgift att laga mat. Koderna samlas med likartat innehåll under samma kategori som i detta fall blev serviceinriktad. Kodningen gav 4 kategorier vilka användes sedan vid analys av resultatet.

4.5 Etiska överväganden

Utgångspunkten i studiens etiska överväganden är det så kallade individskyddskravet vilket innebär att individerna i studien inte får utsättas för kränkning, förödmjukelse och fysisk eller psykisk skada (Vetenskapsrådet, 2002). Detta krav är i sin tur indelat i fyra huvudkrav vilka denna studie uppfyller.

4.5.1 Informationskravet

Första huvudkravet som studien har tagit hänsyn till är informationskravet. Deltagarna i studien har alla informerats om studien och dess syfte i informationsbrevet (se bilaga 1). I detta brev står det tydligt att deltagandet i studien är frivilligt och kan avbrytas när som helst. Denna information nämndes ytterligare en gång till innan intervjun startades för att skapa mer tillit hos respondenterna.

4.5.2 Samtyckeskravet

Detta andra krav, samtyckeskravet, uppfyller studien genom mejlkontakt med rektorerna och ytterligare genom informationsbrevet. Rektorerna på var skola fick till uppgift att sprida informationsbrevet på skolan då alla individer skulle känna till studien och dess syfte. Då det var måltidspersonalen som studerades behövdes bara samtycke från dem. Men samtycket kom även från rektorerna och diverse lärare som intresserade sig för studien. Då det inte var eleverna som observerades behövdes ingen målsmansunderskrift från föräldrar. Hur intervjun skulle gå till fick måltidspersonalen vara med och tycka till om då inspelningen godkändes eller inte. På skola 1 godkändes inte inspelning vilket respekterades och en annan godkänd lösning hittades.

4.5.3 Konfidentialitetskravet

Denna studie nämner inte vilka skolor som deltagit och heller inte namn på någon av respondenterna. Det finns alltså inget i studien som kan identifiera vilka människor som varit med och deltagit vilket enligt Vetenskapsrådet (2002) är en åtgärd som skall vidtas i samhällsforskning.

4.5.4 Nyttjandekravet

Detta fjärde krav lyder som så att insamlade uppgifter från respondenterna och alla deltagare skall behandlas med yttersta försiktighet och enbart användas i forskningssyfte. Med detta menas att informationen ej får användas till icke-vetenskapliga ändamål exempelvis av företag eller liknande (Vetenskapsrådet, 2002).

5. Resultat

Nedan presenteras måltidspersonalens uppfattningar och tankar kring den pedagogiska måltiden. Måltidspersonalen kommer att presenteras som kock 1 till och med kock 6, detta för att bibehålla anonymiteten.

5.1 Betydelsen av den pedagogiska måltiden

Pedagogisk måltid är något som har funnits i skolmatsalarna en längre tid, måltidspersonalen tycker samstämmigt att det är en god tanke och det blir en klar förbättring i matsalen när pedagogisk måltid tillämpas. Men samtidigt så krävs det att pedagogerna fullföljer det uppdrag som de blivit tilldelade, kock 1 menar på att det troligtvis är lättare att tillämpa pedagogisk måltid i en förskola än på en högstadieskola, då mindre barn kräver mer hjälp och stöttning. Det blir mer uppdelat på en högstadieskola där pedagogerna sitter för sig själva och inte tillsammans med eleverna i lika stor utsträckning. Samtliga respondenter påpekar de vuxnas betydelse i matsalen för lugn och ro samt trygghet för eleverna, de kan ge eleverna en förebild samt goda föredömen i måltidssituationer.

5.2 Måltidspersonalens erfarenhet och kunskap

Samtliga respondenter har lång erfarenhet av att man tillämpar pedagogisk måltid i skolmatsalarna, men samtliga säger också att ingen av dem faktiskt arbetat med den pedagogiska måltiden. Arbetet med den pedagogiska måltiden ligger i pedagogernas yrkesroll, de är de som har det yttersta ansvaret att den tillämpas. Enligt kock 2 så är den pedagogiska måltiden ingenting man som måltidspersonal reflekterar över utan det man vill är att alla kommer och om de ändå är i matsalen kan de lika väl äta någonting.

Samtliga respondenter anser sig ha goda kunskaper att arbeta med den pedagogiska måltiden i den omfattning som de gör nu. De anser sig ha erfarenhet med sig som gör att de vet hur eleverna reagerar och vad som krävs utav dem. I arbetet med den pedagogiska måltiden som det ser ut just nu så lämnar måltidspersonalen egentligen bara vidare de problem eller konflikter som de kan se nere i matsalen till annan skolpersonal som får till uppgift att utreda dessa.

Det är ju så att vi, om vi ska vara strikta, har vi ingenting med eleverna att göra överhuvudtaget. Det ingår inte i våra arbetsuppgifter egentligen. Men sen är det ju så att på en skola har alla vuxna skyldighet att gripa in och se till att det är en bra miljö. Men det är ju inget som ingår i våra arbetsuppgifter. (kock 5).

Det är ofta så att det kommer en pedagog per klass om cirka 30 elever och då kan det bli svårt för denne att hålla ordning på alla och där har vi en chans att träda in och hjälpa till, men det handlar då oftast om en ordningsfråga menar kock 4. Det är samtliga respondenter överrens om att det arbetet de utför inom ramarna för den pedagogiska måltiden rör mest regler och rutiner vid måltidssituationen. Det kan hända att de säger till elever som tagit för mycket eller enbart till exempel köttbullar eller om det blir stökigt i samband med kö eller likande. Den största möjligheten att samtala med eleverna har måltidspersonalen när de befinner sig vid

serveringen, där brukar det sitta uppe information om vad maten innehåller men det är ändå elever som frågar vad det innehåller men vi upplevde det som att måltidspersonalen inte alltid tog chansen att prata med eleverna.

Vi frågade även samtliga respondenter ifall de fått ta del utav något arbetsmaterial eller stöd för arbetet med den pedagogiska måltiden, men samtliga respondenter svarade att så var inte fallet. Det finns riktlinjer för vad som ingår i den pedagogiska måltiden men det materialet är riktat mot lärarna om vad de ska tänka på nere i matsalen samt vad som är deras uppgift.

5.3 Måltidspersonalens roller

Samtliga respondenter, trots att de arbetar på olika skolor, ser sin egen roll som att serva och att finnas till där för elevernas skull och se till att de får en god och näringsriktig måltid. Även här anser de att de har ett ansvar att hjälpa till med ordningsfrågor nere i matsalen.

De gånger vi griper in är ju då det blir oroligt och man ser att de lassar upp bara kött och då får man ju reagera. Men annars har vi ju inte så stor del, i och med att vi inte kan sätta oss ner och prata med dem och såhär. Men hettar det till någon gång, vilket händer att det gör tar vi ju tag i det givetvis. (Kock 5).

Ibland kan de även ses som den arga mattanten eller lite utav ”morsor”. Det är måltidspersonalen som befinner sig i matsalen och ser eleverna varje dag, pedagogerna ser ju bara sin korta stund de är nere med klassen menar kock 2. Det är oftast måltidspersonalen som upptäcker problem som elever kan ha vid måltiden, till exempel att någon äter dåligt eller alltid sitter ensam vid ett bord. Detta skickar de då vidare till annan skolpersonal, exempelvis skolkurator, sjuksköterskan eller ansvarig pedagog.

Vid den kvalitativa innehållsanalysen framkom att måltidspersonalen antog 4 olika roller i samband med skolmåltiden. Dessa roller styrktes sedan med hjälp av observationsanteckningarna. De roller som framkom var den omsorgsfulla, den lärande, den sociala och den serviceinriktade rollen. I den omsorgsfulla rollen så mår personalen om eleverna och deras hälsa. Anser det vara viktigt att alla barn äter i alla fall någonting. Vid observation under skollunchen var det några ur måltidspersonalen som sa till elever att ”klart ni ska äta killar” och ”men du har ju ingenting på tallriken, ta i alla fall en macka” och detta understryker den omsorgsfulla rollen. Det framkom även vid intervjuerna att måltidspersonalen antar en omsorgsfull roll och det exemplifieras av kock 1 på följande vis:

Att äta lunch före klockan 11 anser vi vara för tidigt, men ibland önskar vi att vi kunde öppna tidigare, för elevernas skull. Inte vår. (kock 1).

Den lärande rollen var den mest förekommande bland måltidspersonalen. Försöker att ge eleverna kunskap om maten, lära dem om normer och regler samt hålla ordning i matsalen. Låter eleven försöka själv och hjälper till om det behövs. Tillrättavisar elever som inte uppför sig korrekt samt försöker uppfostra dem.

Man försöker ju i baren och förklara ibland, att man behöver ju grönsakerna och lite pasta och inte bara kött. (kock 5).

Räknas som den arga mattanten, säger till om det är för mycket barn eller om de tar för mycket mat. (kock 2).

Den sociala rollen var den minst förekommande bland måltidspersonalen, man ser måltiden som ett socialt tillfälle och passar på att umgås och samtala med eleverna. För ofta en dialog med eleven eller eleverna och använder sig utav skämt eller beröring. Personen visar sig intresserad för var eleverna säger. Exempelvis observerades att kock 3 satte sig vid ett bord med tre barn, log vänligt och samtalande med dem. Barnen verkade uppskatta detta då de log tillbaka och förde en dialog. Samma kock hälsade även på många av eleverna med deras tilltalsnamn och socialiserade med eleverna.

Den serviceinriktade rollen antog en mer passiv attityd gentemot eleverna. Visade mindre intresse för eleverna och samtalande med dem i mindre utsträckning. Det som prioriterades var ett ge bra service, utföra sina arbetsuppgifter och finnas där för kunden, som i detta fall var eleverna, vid behov. Detta exemplifieras nedan med citat från intervjuerna:

Lärarna äter med eleverna, det är så det ska vara. (Kock 1).

Vi kan inte vara delaktiga här, vi har vårat att sköta.
Vår huvuduppgift är ju ändå att laga mat. (Kock 1).

Det är snarare servicetänk, det är en policy vi har från företaget.
Vår roll är ju egentligen rätt mycket, att servera. (Kock 2).

Vi frågade även respondenterna hur de skulle vilja arbeta med den pedagogiska måltiden och på ena skolan önskade måltidspersonalen att lunchen skulle vara på samma tid var dag för eleverna, detta skulle underlätta än mer i deras arbete men samtidigt ge eleverna bättre rutiner och hjälp att styra hungerkänslorna. På den andra skolan där man i dagsläget har servering samma tider var dag för de olika klasserna önskar måltidspersonalen att de kunde haft mer kontakt ute i klassrummen men samtidigt är det en tidsfråga, deras huvuduppgift är ju ändå att vara i köket och laga maten. Men där hade man genomfört ett projekt där 5:e klasserna fick komma ner i köket om två och två och vara med under förmiddagen och det föll väldigt väl ut. Där finns det utvecklingsmöjligheter, även om det är utanför måltiden så finns det stora möjligheter att lära ut till dem under den tid de är här. (Kock 5)

5.4 Samarbetet mellan måltidspersonal och pedagoger

När vi ställde frågan om det fanns något samarbete mellan måltidspersonalen och pedagogerna i matsalen fick vi till svar att något sådant finns det inte på någon utav skolorna. Det som man hjälps åt med är att hålla ordning och reda i matsalen. Det är mer ett informationsutbyte än ett samarbete, det gäller för båda skolor. Man håller en trevlig ton och hälsar på varandra. På den ena skolan så är måltidspersonalen med på hälsoråd en gång i månaden där elever, Hem- och konsumentkunskapsläraren och representant från kostenheten är med där de svarar på frågor kring maten och miljön. (Kock 1) Annars sker allt utbyte enbart i matsalen. Man har även på den ena skolan en stark gräns för vad man gör och inte gör, ingår det inte i ens arbetsbeskrivning så utförs det inte. Det kan enligt kock 2 bli lite olyckligt ibland för det drabbar i slutändan kunden som i detta fall är eleverna.

5.5 Schemalagd lunch

Trots att båda skolor tillämpar schemalagd lunch så upplevde vi det väldigt olika, ena skolan har samma lunchtid för eleverna var dag och den andra har schemalagd lunch men inte på fasta tider. Arbets sättet är lika på båda skolor så att pedagogen som har lektion med klassen i anslutning till eller under lunchen kommer med klassen och äter med dem och de återgår sedan till lektion, de har inte alltid rast i anslutning till lunchen. Det finns en skillnad i köken så tillvida att ena skolan har tillagningskök och den andra mottagningskök där man lagar tillbehören och ordnar sallader. Men samtliga respondenter är rörande överrens om att det nästan bara fördelar med att tillämpa schemalagd lunch. Det blir mindre spring i matsalen, ett bestämt antal elever som äter, enklare att beräkna mängden mat som kommer att gå åt, främst mot slutet på serveringen och det bidrar i sin tur till att svinnnet minskar.

Vi vet när de kommer, om de håller tiderna. Då blir det lättare att anpassa maten, ser om något börjar ta slut så man kan fylla på eller räkna på att det ska räcka så man inte behöver tillaga något extra. Nackdel är ju att om en rätt tar slut för att de inte håller tiderna och kommer när de själva vill. Svårt med beräkningen då. (Kock 1).

Den enda nackdel som samtliga respondenter var överrens om är när pedagogerna inte håller tiderna. Då kan det bildas kö utanför matsalen eller in till serveringen. Det kan även bli överfullt i matsalen och vissa elever har då ingen sittplats. Det ger även en högre ljudnivå som klart påverkar miljön i matsalen. På ena skolan så tillåter man inte klasserna att komma in tidigare än sin satta tid, detta för att eleverna som befinner sig i matsalen ska ha möjlighet att sitta sina 30 minuter i lugn och ro utan spring från nästa servering. Det händer även att de får låsa dörren in till matsalen ibland för att bibehålla lugnet i matsalen (kock 5).

När alla har kommit in och alla har tagit mat, kan bli så att de får stå i kö när de kommer hit, det blir mer flyt i baren så att vi kan fylla på och hålla rent, de som vill ha mer mat kan ta igen utan att behöva stå i en lång kö för att nästa omgång har kommit in. Ser egentligen bara fördelar med det här. Det enda som är lite negativt och som eleverna ständigt påpekar är att de kan få stå lite i kö. Men oftast så handlar det om att de blir släppta något för tidigt från lektionen, hade de inte blivit det skulle de inte behövt stå i kö lika länge, för vi släpper ju inte in dem utan de får stå utanför och vänta. (Kock 5).

5.6 Arbetsmiljö vid tillämpning av schemalagd lunch

Trots att utförandet av den schemalagda lunchen ser olika ut vid de båda skolorna så ser arbetssituationen liknande ut för all måltidspersonal. Serveringen flyter på bättre, man vet antalet elever som kommer, enklare att beräkna antalet portioner mot slutet av dagen. Vi observerade måltidspersonalen vid båda skolorna under serveringen och såg gott bemötande mot eleverna i båda skolor, det är något man arbetar mycket med säger samtliga respondenter. Dock så har de ju sina arbetsuppgifter att utföra så det finns ingen eller lite tid över till att sätta sig ned och samtala med eleverna i någon större utsträckning. På ena skolan så fanns det tid över när klasserna kommit in i matsalen och tagit sin mat och serveringen var lugn att sätta sig kort stund och samtala, det gjorde en i personalen flertalet gånger. Respondenterna uttryckte även stor nöjdhet över att ha schemalagd lunch då det minskar stressen för dem, man vet när klasserna kommer och på ett ungefär hur många de är. Det gör att det hinner blir korta

pauser då måltidspersonalen inte behöver vara närvarande vid serveringen utan kan göra andra arbetsuppgifter utan att behöva stressa.

Har barnen bestämd tid hinner vi torka av och fylla på emellan, annars blir det trångt att komma fram vid serveringen. (Kock 3).

6. Diskussion

6.1 Metoddiskussion

6.1.1 Urval

I och med att ett riktat urval gjordes vid val av respondenter att det sparades både tid och pengar för insamlingen av data till resultatet. Vetskapen om att dessa skolor tillämpade schemalagd lunch fanns sedan innan studiens start vilket underlättade letandet. Dock är det både positivt och negativt att de har arbetat med schemalagd lunch olika länge. I resultatet framkom hur arbetat fungerar för tillfället men också hur det har fungerat under en längre tid. Men eftersom det ibland kan hända att ett projekt med tiden kan trappas ner, och det är lätt att falla tillbaka i gamla vanor, finns chansen att skola 1 bidrog mer till resultatet eftersom projektet hos dem var fortfarande nytt. Optimalt kan varit att välja två skolor där de har arbetat med projektet ungefär lika länge.

För ett mer trovärdigt resultat skulle fler skolor än två undersökts i samband med studien. Resultatet hade då varit mer preciserat men när tiden fattades till detta alternativ var det ändå bra att två skolor inkluderas vilket som nämnts ovan gav ett mer trovärdigt resultat.

6.1.2 Intervju

Valet att göra en strukturerad intervju med intervjuguide bidrog med att frågorna lätt kunde struktureras upp under intervjuens gång och respondenternas svar lätt kunde sammanställas i analysen av resultatet. Intervjuguiden hjälpte också till på så sätt att den tillförde en viss noggrannhet till datainsamlingen. Intervjuerna strukturerades upp på liknande sätt vilket var av yttersta vikt eftersom enbart två intervjuer utfördes, att få in användbart data var därför högt prioriterat.

För att vara säkra på att frågorna som ställdes under intervjun var rätt formulerade borde dem ha testats innan. Vi anser ändå att frågorna var lätta att förstå och respondenterna hade inget problem med att svara på dem. Men det upptäcktes ändå att en fråga till bör ha inkluderats nämligen ”Skulle ni vilja arbeta mer med den pedagogiska måltiden?”. Med denna fråga hade studien också fått svar på hur måltidspersonalen ställt sig till att involveras i det pedagogiska arbetet i matsalen. Vi tror även att om frågorna på intervjuguden mejlades i förväg hade måltidspersonalen varit mer förberedda och kan ha bidragit med ett annorlunda resultat. Måltidspersonalen hade haft tid att tänka efter vad de tänker och har för uppfattningar om den pedagogiska måltiden.

Då det bara passade för respondenterna att ha en gemensam intervju var det detta alternativ, gruppintervju, som valdes. Men vi tror att hade intervjuerna gått till på sådant sätt att alla respondenter intervjuades en och en hade resultatet sätt annorlunda ut. På skola 2 pratade båda respondenterna ungefär lika mycket men på skola 1 var det en av respondenterna som förde talan mer än de andra två.

Att involvera fler parter i studien har även det dykt upp som en tanke under studiens gång. Då det inte är rektorerna som är ansvarig chef för måltidspersonalen på skolorna kan det varit optimalt att inkludera kostchefer i studien. Hos kostcheferna kan frågan ”Är det möjligt att inkludera arbetet med den pedagogiska måltiden i måltidspersonalens arbetsuppgifter?” ställas. Detta kan i sin tur öppnat upp för diskussion kring om det är möjligt att införa det som arbetsuppgift och även hur detta kan gå till.

I och med att enbart ena intervjun spelades in finns risken för att intervjuarna har påverkat vad som skrivs ner. Vid ett samtal är det omöjligt att skriva ner exakt allt som sägs vilket gör att viss information kan intervjuarna gått miste om. Enligt Patton (2002) kan det även vara svårt att få med citat från en intervju som inte spelas in, citaten kan styrka resultatet och diverse påståenden.

6.1.3 Observation

En av styrkorna med observationen är att ett observationsschema användes som instrument. Enligt Bryman (2011) hjälper detta schema att koncentrera på bestämda frågor och det är klart innan observationen vilka och vad som skall observeras. Att två observatörer utförde samma observation är en annan styrka då anteckningarna jämfördes för att se om tolkningarna var de samma. Med likartade tolkningar får resultatet en mer sanningsenligt innerbörd och som ensam observatör är det lätt att missa. Enligt Bryman (2011) kräver observationer ett viss mått av tolkning från observatörernas sida vilket gör att dem på plats måste bestämma vad som är av vikt att inkludera i anteckningarna. Detta gör att observatörerna tolkar och väljer att ta med olika situationer, detta i sin tur bidrar mer till resultatet. Fyra ögon ser mer än två.

I och med att måltidspersonalen informerades om studiens syfte och vad som observerades kan detta ha påverkat deras arbetssätt just dessa dagar som observationerna utfördes på. Det är möjligt att just dessa två dagarna var måltidspersonalen extra uppmärksamma på hur de utförde sina arbetsuppgifter och hur de bemötte eleverna. Fler besök kan ha bidragit med att måltidspersonal kände sig säkra med vår närvaro i matsalen och på detta vis slappnat av. Det optimala hade därför varit att inkludera mer än en dag på varje skola för observation.

6.1.4 Databearbetning

Enligt Bryman (2011) tolkar intervjuaren informationen i datainsamling och tar enbart med det som är intressant enligt intervjuaren. Detta gör att kodning av datainsamlingen kan se olika ut beroende på vem som kodar. Det kan också hända att respondenten har uttryckt sig på ett sätt men menat ett annat, vilket gör att intervjuaren kan tolka svaren på ett helt annat sätt.

Men kodningen medför ändå ett sätt för forskarna att sortera bort de delar av datainsamlingen som inte är av vikt att ta med i resultatet. Kodningen i denna studie hjälpte till att lyfta fram det viktigaste från svaren på våra öppna frågor i observationsschemat och intervjuguiden.

I slutändan är det intervjuarens tolkningar och beslut som avgör vad som framkommer i studien. I kodningen av datainsamlingen för denna studie fann vi olika roller som måltidspersonalen antar i matsalen. Eftersom detta framkom efter utförd datainsamling kan

det vara av intresse av fortsatta studier att ta reda på om dessa fyra roller förekommer på fler skolor bland måltidspersonalen.

6.2 Resultatdiskussion

Resultaten i studien visar på att måltidspersonalen anser att den pedagogiska måltiden har en betydande roll och viktig funktion i samband med skollunch. Att införa schemalagd lunch höjer nivån på den pedagogiska måltiden än mer och ställer mer krav på pedagogerna att fullfölja sitt uppdrag. Det bidrar i sin tur till en betydligt lugnare miljö i matsalen, eleverna utsätts för mindre stress i måltidssituationen och det skapas en trivsamt miljö där samtal, diskussioner och social tillvaro främjas. Måltidspersonalens roll i den pedagogiska måltiden anser de själva vara att serva eleverna och finnas till för deras skull. De lyfter flera fördelar med att tillämpa schemalagd lunch, inte bara för eleverns skull utan även för egen del. Att det blir mindre stress, begränsat antal elever som underlättar beräkning av portioner och en betydligt trevligare och lugnare arbetsmiljö. Att måltidspersonal och pedagoger samarbetar vid den pedagogiska måltiden borde vara självklart, men så är inte fallet. Måltidspersonalen hjälper till att hålla ordning och se till att regler följs, ibland kan de reagera ifall någon elev tagit för mycket mat eller endast kött till exempel. I den pedagogiska måltiden ingår det en lärande del, att eleverna ska få kunskap om mat, hälsa och nutrition. Detta borde vara en del som måltidspersonalen är involverad i då de besitter en mängd kunskap inom dessa ämnen, men så är inte fallet. Det ingår i pedagogernas uppdrag att utföra detta trots att de har ringa kunskap eller utbildning inom ämnena.

6.2.1 Den pedagogiska måltidens betydelse

Måltidspersonalen i studien understryker vid flertalet tillfällen vikten av att pedagogerna följer med eleverna till matsalen och äter tillsammans med dem. Det är enligt Livsmedelsverket (2014) en viktig del som ingår i den pedagogiska måltiden. Det blir en lugnare miljö samt att pedagogerna verkar som goda föredömen för eleverna. Måltidspersonalen poängterar också vikten av att pedagogerna fullföljer det uppdrag som tillgivits dem och tillämpar pedagogisk måltid fullt ut för att det ska fylla sin funktion. När den pedagogiska måltiden fyller sin funktion bidrar den till en lugnare matsalsmiljö, elever som äter mer och i lugn och ro samt den sociala samvaron där elever och pedagoger får en möjlighet till samtal kring annat än skolgången (Livsmedelsverket, 2014). Om pedagogen sätter sig vid bord där inga elever sitter eller tillsammans med andra pedagoger, vilket händer vid flera tillfällen, så utförs det ingen pedagogisk måltid även om andra delar i uppdraget utförs (Persson-Osowski, 2012).

6.2.2 Måltidspersonalens involvering vid pedagogisk måltid

Tillämpning av den pedagogiska måltiden anser måltidspersonalen vara enklare att utföra i en förskoleklass än högstadielklass. Detta för att yngre elever kan behöva mer stöttning och hjälp. De flesta studier inom pedagogisk måltid är utförda i förskola och visar på en högre grad av tillämpning av den pedagogiska måltiden men samtidigt är det flertalet pedagoger inom förskola som inte fått någon utbildning inom ämnet (Sepp, Abrahamsson & Fjellström, 2006).

Det framkom i resultatet att måltidspersonalen inte fått någon utbildning inom pedagogisk måltid men de kände väl till vad den innefattade och hur den bör tillämpas enligt Livsmedelsverkets råd (Livsmedelsverket, 2013). De anser sig ha tillräckliga kunskaper att arbeta med den pedagogiska måltiden i den omfattning som de gör nu. Samtidigt så ingår det inte i måltidspersonalens arbetsuppgifter, enligt respondenterna har de egentligen ingenting med eleverna att göra, men som vuxen på en skola har man ansvar att se till att det är en bra miljö och gripa in ifall något sker (Risán, 1988). De problem som uppstår vidarebefordrar måltidspersonalen till ansvarig pedagog, skolsköterska, kurator eller rektor. Med detta i åtanke kan man undra om det inte varit en stor fördel att involvera måltidspersonalen mer i den pedagogiska måltiden, det är dem som befinner sig i matsalen under hela serveringen och ser eleverna varje dag. Pedagogerna är endast i matsalen en begränsad tid och har ansvar för flertalet elever. Ofta saknar pedagogerna kunskap om mat och nutrition (Nahikian-Nelms, 1997), det är kunskap som måltidspersonalen besitter och borde få förmedla till eleverna i större utsträckning. Genom att involvera måltidspersonalen i den pedagogiska måltiden får de en möjlighet att integrera skolmåltiden ytterligare i övrig verksamhet (Livsmedelsverket, 2013), det blir än mer trivsamt miljö i matsalen för det är fler vuxna involverade och måltidspersonalen får en mer betydande roll och användning av sina kunskaper. Enligt Livsmedelsverket (2013) så handlar matglädje om hela måltidssituationen och att se till helheten, måltidspersonalen har en viktig funktion i denna helhet. Utan dem skulle det inte finnas möjlighet till pedagogisk måltid så som den utförs idag och pedagogerna skulle få än mer ansvar.

6.2.3 Måltidspersonalens roll under den pedagogiska måltiden

När måltidspersonalen fick beskriva sin egen uppfattning om deras roll vid den pedagogiska måltiden så var det att serva och finnas till för eleverna. I serviceyrket som de har ingår det mycket arbete kring bemötande, det är något som de alla arbetar aktivt med och försöker ständigt förbättra, detta är något som Livsmedelsverket poängterar i råden Bra mat i skolan (2013). De ansåg sig även ha ett ansvar att hjälpa till med regler och normer i matsalen när serveringen är öppen. De lyfte inte fram några aspekter som berörde den lärande delen vid pedagogisk måltid som en del i deras roll. Snarare låg allt ansvar för lärande på pedagogerna och måltidspersonalen tog ansvar vid ordningsfrågor.

I studien av Osowski, Göransson & Fjellström (2013) så fann man tre tydliga roller som pedagoger antog vid den pedagogiska måltiden, några av dessa framträdde tydligt vid intervjuerna med måltidspersonalen under arbetets gång. Men vid observationerna framkom det att måltidspersonalen antog även andra roller. Det var inte renodlade roller utan de mest framträdande dragen, de flesta hade en blandning utav flera olika roller. Den sociala rollen (Osowski, Göransson & Fjellström, 2013) var minst förekommande bland dem men det var den ur måltidspersonalen som hade mest interaktion med eleverna och förde samtal kring annat än enbart maten. Tog sig även tid att sätta sig vid olika bord under serveringen när möjlighet gavs. Att måna om eleverna och deras hälsa var ett tydligt drag hos den omsorgsfulla rollen. Måltidspersonalen ville då att alla elever skulle äta någonting och påpekade om de inte hade tillräckligt med mat på tallriken på ett omtänksamt vis. Den lärande rollen (Osowski, Göransson & Fjellström, 2013) var den mest förekommande hos

respondenterna, där försöker man hålla ordning, lära ut om normer och regler samt till viss del om maten i sig. Tillrättavisar och berömmar elever samt försöker att uppfostra dem. Den fjärde och sista rollen som framträdde var den serviceinriktade rollen. Här antog måltidspersonalen en mer passiv attityd gentemot eleverna, mindre interaktion med dem och enbart korta enstaviga svar på frågor eller vid samtal och att enbart utför sina arbetsuppgifter och aldrig något utöver. Denna roll liknade den undvikande rollen i Osowski, Göransson & Fjellström (2013) på så sätt att den lärande- och sociala rollen hamnade i skymundan och man inte försökte påverka eleverna på något vis under den tid de vistades i matsalen utan man utförde enbart sina arbetsuppgifter och tog inget ytterligare ansvar.

Att måltidspersonalen vid intervjuerna lyfte den lärande- och den serviceinriktade rollen fann vi intressant, det fanns vissa drag av den sociala- och den omsorgsfulla rollen men dessa blev tydliggjorda först vid analys av observationerna. Man kunde tydligt se vilka i måltidspersonalen som tog den pedagogiska måltiden till en högre nivå, att försöka skapa social tillvaro med eleverna och lära dem kring mat och hälsa (Livsmedelsverket, 2013). De poängterade vid flertalet tillfällen att deras roll var serva och hjälpa till att hålla ordning samt att de inte tänkte på att måltiden i sig var pedagogisk. Att de sedan under serveringen tillämpade flera utav dessa roller och utförde pedagogisk måltid var de inte medvetna om.

6.2.4 Måltidspersonalens samarbete med pedagogerna

Att det inte förekommer något samarbete mellan måltidspersonalen och pedagogerna i någon utav skolorna i större utsträckning var intressant. Det samarbete som framkom vid intervjun var ordningsfrågan, där kände de att de hade ett gemensamt ansvar att se till att miljön i matsalen var lugn och trivsamt för alla. På ena skolan förekom det hälsoråd där måltidspersonalen medverkade, detta är något som Livsmedelsverket (2013) lyft fram som en viktig bit i arbetet med att integrera skolmåltiderna i övrig verksamhet. Råden Bra mat i skolan (Livsmedelsverket, 2013) är riktat mot pedagoger och annan personal som arbetar i skolan. Man poängterar vikten av att alla på skolan samarbetar för att höja skolmåltiden och att se den som ett pedagogiskt verktyg. I studien framkom att inget samarbete sker, det enda utbytet måltidspersonalen har med pedagogerna sker i matsalen och det oftast ifall det har skett något eller det är någon information som behöver utbytas. Man samarbetar inte kring den pedagogiska måltiden utan allt det ansvaret ligger på pedagogerna medan måltidspersonalen tar ett ansvar att hjälpa till med ordningsfrågor nere i matsalen. Att ansvaret att lära eleverna om mat, hälsa och nutrition när pedagogerna känner att de inte har rätt utbildning för det (Sepp, Abrahamsson & Fjellström, 2006) bidrar inte till att utbilda eleverna. Ett utökat samarbete där måltidspersonalen, som har en adekvat utbildning inom dessa områden, ges större möjlighet att lära ut till eleverna, borde höja den pedagogiska måltiden och samarbetet i skolmatsalarna.

6.2.5 Schemalagd lunch, utförande och arbetsmiljö

I en rapport utgiven 1988 (Risán, 1988) så undersökte man förekomsten av pedagogisk måltid, schemalagd lunch och pedagogers medverkan i måltiden. Man hade redan då bullrig och stressig miljö, elever som åt för lite samt varierande medverkan i den pedagogiska

måltiden från pedagogerna. Sedan man införde schemalagd lunch upplevde båda skolorna i studien en positiv förändring, främst vad gäller miljön i matsalen men även antalet elever som åt och hur mycket pedagogerna involverade sig i måltiden. Detta är något som återkommer i Livsmedelsverkets råd Bra mat i skolan (2013), vikten av att ha en bra miljö som inte är stressig och tillåter eleverna att sitta längre tid och njuta av lunchen utan att behöva stressa. Detta är bara några av de fördelar med schemalagd lunch som måltidspersonalen i vår studie uppmärksammade. Inte nog med att det ger alla dessa fördelar i matsalen så underlättar det även deras arbete. Möjligheten att planera dagens mängd vid servering, kunna styra åtgången samt att beräkna mängden mot slutet av dagen. Det ger en frihet för måltidspersonalen vid serveringen då det kommer klasser på bestämda tider och i ett bestämt antal, de får tid över till att utföra andra arbetsuppgifter kortare stunder. Det ger mindre stress för dem samt att det kan ge än mer elevkontakt. Man kunde i Risán (1988) se tydliga fördelar med lunchlektioner då det även gav ökad kostkunskap och hälsofostran för eleverna. Den nackdel som lyfts fram i Risán (1988) är att eleverna vill ha rast i anslutning till lunchen, medan måltidspersonalen i denna studie lyfte fram att det är köbildningen som sker när pedagogerna låter eleverna gå något tidigt från lektionen till lunchen som största och enda nackdel.

6.3 Slutsatser och implikationer

Slutsatser man kan dra från denna studie är att måltidspersonalen är positivt inställda till den pedagogiska måltiden. När den utövas enligt Livsmedelsverkets råd och rekommendationer (2013) ger det många fördelar inte bara för eleverna utan även pedagoger, måltidspersonal och andra som kan tänkas vara i matsalen. Miljön påverkas och det blir lugnare samt att elever får ett tillfälle att lära sig om mat, nutrition och hälsa. Att använda sig utav schemalagd lunch vid skolmåltiden ser måltidspersonalen nästan enbart fördelar med. Inte bara för deras egen del då det underlättar deras arbetsuppgifter utan även för miljön i matsalen och för eleverna. Det blir mindre stress, lägre buller- och ljudnivå samt ett bestämt antal elever som får god tid på sig att inta lunch i lugn miljö.

Måltidspersonalen ser inte sin egen betydelse i den pedagogiska måltiden, de anser deras roll vara att finnas till och serva samt hjälpa till med ordningsfrågor i matsalen. Detta är intressant då det är dem som befinner sig i matsalen var dag och ser eleverna, här kan det finnas en underutnyttjad resurs vid den pedagogiska måltiden. I måltidspersonalens arbetsuppgifter ingår det inget arbete med eleverna, det tror vi inte man ska införa heller, utan snarare utöka samarbetet med pedagogerna vid pedagogisk måltid så att man kan hjälpas åt. Måltidspersonalen som har en annan utbildning än pedagogerna kan lära ut sina kunskaper om mat, kost och hälsa till eleverna.

Det är få studier gjorda på pedagogisk måltid och än mindre ur måltidspersonalens synvinkel. De studier som pekar på att pedagogerna antar olika roller vid måltiden kan tillämpas på måltidspersonalen med viss modifikation. Det hade varit intressant att utföra fler studier på måltidspersonalen för att se om dessa roller som framkom här är återkommande i andra studier eller om det finns helt andra.

Mer forskning behövs inom pedagogisk måltid och då främst den schemalagda skolmåltiden, i denna studie har det framkommit många fördelar som styrks av Livsmedelsverket (2013), fler studier som visar på förändringen som sker när man infört schemalagd lunch behövs. Sedan kan man undra om det finns något intresse för måltidspersonalen att involvera sig ytterligare i den pedagogiska måltiden och hur skulle man då gå tillväga? Det ingår inte i deras arbetsuppgifter, skulle man då behöva utöka dessa? Det framkom att man anser det behövas än fler vuxna i matsalen, kunde man då involvera måltidspersonalen så de får mer ansvar och inte känner att de inkräktar på pedagogernas arbetsuppgifter utan att det blir ett samarbete tror vi skolmåltiden som helhet vinner på det.

Som kostekonom eller kostchef ligger personalansvaret för måltidspersonalen i ens yrkesroll. Att ha ett gott samarbete med övrig personal som arbetar på skolan tror vi lyfter hela måltiden. Det är rektors ansvarsområde men som kostekonom har man andra kunskaper än dessa och det gäller att kunna föra en god dialog som visar på fördelarna med schemalagd lunch. Ofta är det måltidspersonalen som har minst att säga till om vid förändringar vid skolmåltiden, så för att kunna föra deras talan är det viktigt att veta vad som ingår i deras arbetsuppgifter och ansvarsområden.

Referenser:

Brugård Konde, Å, Carlbom Härd, A (2009) *Utvärdering av bra mat i skolan*. Uppsala: Livsmedelsverket

Bryman, A. (2011). *Samhällsvetenskapliga metoder*. Malmö: Liber AB

Fjellström, C., Kainulainen, K., Benn, J., & Palojoki, P. (2012). Nordic adolescents' school lunch patterns and their suggestions for making healthy choices at school easier. *Appetite*, 59(1), 53-62.

Gullberg, L. (2012). Food for Future Citizens: School Meal Culture In Sweden. *Food, Culture and Society: An international Journal of Multidisciplinary Research*, 9(3), 337-343.

doi: [10.2752/155280106778813279](https://doi.org/10.2752/155280106778813279)

Granskär, M., & Höglund-Nielsen, B. (2012). *Tillämpad kvalitativ forskning inom hälso- och sjukvård*. Lund: Studentlitteratur AB

Halling, B., Jacobson, T., & Nordlund, G. (1990). *Skollunchen: Igår, idag, imorgon*. Borås: LTs förlag

Livsmedelsverket. (2005). *Svenska näringsrekommendationer*. Hämtad 2014-05-15 från http://www.slv.se/upload/dokument/mat/rad_rek/snr2005.pdf

Livsmedelsverket (2011). *Lunch och lärande-skollunchens betydelse för elevernas prestation och situation i klassrummet*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket (2013). *Bra mat i skolan: Råd för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket. (2013). *Råden bra mat i skolan*. Hämtad 2014-04-06 från <http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-naring/Maltider-i-var-d-skola-omsorg/Skolmaltider/Bra-mat-i-skolan/>

Livsmedelsverket. (2013). *Skolmåltiden – en viktig del av en bra skola. Stöd och inspiration till skolledare*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket. (2014). *Måltiden som pedagogisk verksamhet*. Hämtad 2014-04-06 från <http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-naring/Maltider-i-var-d-skola-omsorg/Skolmaltider/Pedagogisk-lunch/>

MEDEL. (2014). *Slutrapport*. Hämtad 2014-05-01 från <http://euprojektmedel.files.wordpress.com/2014/01/2014-01-24-slutrapport-genomfc3b6rande-styrgruppen.pdf>

Nahikian-Nelms, M. (1997) Influential factors of caregiver behavior at mealtime: a study of 24 child-care programs. *Journal of the American Dietetic Association*, 97(5), 505-509
doi: [10.1016/S0002-8223\(97\)00130-2](https://doi.org/10.1016/S0002-8223(97)00130-2)

Oowski,P.C., Göranson, H., & Fjellström, C. (2013). Teachers' Interaction With Children in the School Meal Situation: The Example of Pedagogic Meals in Sweden. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 45 (5), 420-427.

Patton, MQ. (2002). *Qualitative Research & Evaluation Methods 3rd ed.* London, Sage Publications

Pelecanos, G. (2012). Pedagogisk måltid (Kandidatuppsats). Göteborg: Institutionen för Kost- och Idrottsvetenskap, Göteborgs universitet. Tillgänglig: <https://gupea.ub.gu.se/handle/2077/30699>

Persson Oowski, C. (2012). *The Swedish school meal as a public meal. Collective thinking, actions and meal patterns* (Doctoral thesis, Digital Comprehensive Summaries of Uppsala Dissertations from the Faculty of Social Sciences, 80). Uppsala: Acta Universitatis Upsaliensis. Tillgänglig: <http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:uu:diva-178161>

Risán, P. (1988). *Skollunch – rast eller lektion?* (Arbetsrapport, Nr 66). Umeå: Pedagogiska institutionen, Umeå universitet.

Schumann, T. (1987). *Kommunernas målsättning för skolmåltidsverksamheten: en studie om målsättningarnas omfattning och innehåll* (Arbetsrapport 142:49). Umeå: Pedagogiska institutionen, Umeå universitet.

Sepp, H., Abrahamsson, L., & Fjellström, C. (2006). Pre-school staffs' attitudes toward foods in relation to the pedagogic meal. *International Journal of Consumer Studies*, 30(2), 224-232. doi: 10.1111/j.1470-6431.2005.00481.x

SFS 1985:1100. *Skollag*. Stockholm: Utbildningsdepartementet

Silfverdal, S-A., Lind, T., & Hörnell, A. (2009) Maten I skolan - långt mellan kostråden och verkligheten. *Läkartidningen*, 5(106), 287-290.

SkolmatSverige. (2013). *SkolmatSveriges kartläggning av skolmåltidens kvalitet*. Stockholm: Centrum för epidemiologi och samhällsmedicin.

Vetenskapsrådet. (2002). *Forskningsetiska principer inom humanistisksamhällsvetenskaplig forskning*. Stockholm: Vetenskapsrådet.

Hej!

Vi är två studenter från Göteborgs universitet som läser till kostekonom. Vi skall utföra vår kandidatuppsats under våren 2014 med inriktning på den pedagogiska måltiden. Syftet med vår undersökning är att belysa hur måltidspersonalen ser på sin roll under pedagogisk/schemalagd lunch.

Därför skulle vi vara tacksamma om ni skulle vilja ställa upp på en gruppintervju med oss. Alla uppgifter från undersökningen behandlas konfidentiellt och kommer då enbart användas i forsknings syfte. **Ni kommer vara anonyma i vår undersökning.**

Undersökningen är frivillig och under pågående process kan medverkan avbrytas om så önskas.

Vi tackar på förhand för er medverkan och tveka inte att kontakta oss om frågor uppstår!

Med vänliga hälsningar

Frida & Madelene

Kontaktuppgifter

Frida Grönström: Telefon – 070-038 19 84
 Mejl – Frida.granstrom21@live.se

Madelene Karlsson: Telefon – 070-514 86 70
 Mejl – Maddemk@hotmail.com

Handledare:
Hillevi Prell, Institutionen för kost- och idrottsvetenskap
 Telefon – 031-786 42 12
 Mejl – hillevi.prell@ped.gu.se

Observationsschema

Bilaga 2

1. Hur sker bemötandet gentemot eleverna från måltidspersonal i serveringen och i matsalen? Ge exempel.
2. Vilken information i matsalen får eleverna om maten som serveras?
3. Hur upplever vi arbetsmiljön i matsalen för måltidspersonalen?
4. Hur upplever vi arbetsmiljön i köket för måltidspersonalen?
5. Hur är samspelet/samverkan mellan måltidspersonal och pedagoger i matsalen och serveringen?

1. Vad har ni för tanke och uppfattning om pedagogisk måltid?
 - Vad tycker ni om det?
2. Vad har ni för erfarenhet av pedagogisk måltid?
3. Hur ser ni på er roll i samband med den pedagogiska måltiden?
4. Hur arbetar ni med den nu?
5. Hur skulle ni vilja arbeta med den? (eventuella tankar och idéer)
6. Känner ni att ni har tillräckligt med kunskap för att kunna arbeta med den pedagogiska måltiden?
7. Vilken kunskap behövs för ert arbetssätt med den pedagogiska måltiden?
8. Har ni fått tillgång till arbetsmaterial och stöd?
9. På vilket sätt samarbetar ni med pedagogerna? (exempel)
10. Hur är kontakten med eleverna?
11. Hur arbetar ni med bemötande gentemot eleverna?
12. Hur ser ni på de pedagogiska möjligheterna att lära ut till eleverna?
13. Ni har schemalagd lunch, hur tycker ni att det fungerar? (för- och nackdelar)
 - I köket.
 - I matsalen.
14. Skulle ni vilja ändra på något när det gäller den schemalagda lunchen?