



**INSTITUTIONEN FÖR KOST-
OCH IDROTTSVETENSKAP**

Skolmåltiden - Take away eller ej?

**En kvalitativ studie om kostchefers erfarenheter av skolmåltiden som
lunchlåda till följd av coronapandemin**

**Laijal Kaiss Hassan
Felicia Tyllsjö**

Kandidatuppsats 15 hp
Kostekonomi med inriktning mot ledarskap
Vt 2021
Handledare: Cecilia Magnusson Sporre
Examinator: Hillevi Prell



INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

Kandidatuppsats 15 hp

Titel:	Skolmåltiden - Take away eller ej? En kvalitativ studie om kostchefers erfarenheter av skolmåltiden som lunchlåda till följd av coronapandemin
Författare:	Laijal Kaiss Hassan och Felicia Tyllsjö
Program:	Kostekonomi med inriktning mot ledarskap
Nivå:	Grundnivå
Handledare:	Cecilia Magnusson Sporre
Examinator:	Hillevi Prell
Antal sidor:	43 (inklusive bilagor)
Termin/år	Vårterminen 2021
Nyckelord:	Coronapandemin, Distansundervisning, Lunchlådor, Skolmåltider

Sammanfattning

Att erbjudas näringsriktiga skolmåltider är en lagstadgad rättighet för grundskoleelever i Sverige. För att skollunchen ska kunna bidra med näring och främja en hälsosam livsstil är det viktigt att den hamnar i magen. Måltiden som serveras bör vara god och varierad samt locka alla sinnen. Coronapandemin har inneburit att många högstadieskolor har fått bedrivas på distans för att minska smittspridningen. Till följd av detta har skollunchen serverats som *take away*, där eleverna har fått hämta en lunchlåda från en närliggande skola.

Syftet med studien var att undersöka kostchefers erfarenheter av produktion, distribution och utlämning av skolmåltider till följd av coronapandemin och fjärr- och distansundervisningen för högstadieelever. En kvalitativ studie med tillämpning av åtta semistrukturerade intervjuer genomfördes, vilka analyserades genom kvalitativ innehållsanalys. Resultatet visade att det förekom både utmaningar och möjligheter. Det handlade om logistiken, från att veta antal portioner som ska tillagas till beställningsförfarandet. Möjligheterna som framkom har främst berört ökad kommunikation, samverkan och att skolmåltiden har kommit in i en ny kontext. Eftersom vårdnadshavarna har kunnat ta del av skolmåltiderna kan detta ha bidragit till en mer rättvis uppfattning jämfört med vad tidigare studier har poängterat. Resultatet indikerade även på ett förändrat utbud i matsedeln samt det stora bortfallet som kan ha påverkat elevernas energi- och näringsintag. Författarna har förhoppningar om att denna uppsats kan belysa både positiva och negativa aspekter med skolmåltiden som lunchlåda och att det går att dra lärdomar av erfarenheter som kan implementeras i offentliga måltidsverksamheter.

Förord

Vi vill börja med att rikta ett stort tack till vår kloka handledare Cecilia Magnusson Sporre för den värdefulla tid hon lagt och den uppmuntran hon har givit oss under skrivandet av vår kandidatuppsats. Du har varit ett ovärderligt stöd under hela utbildningen, inte minst sagt för denna uppsats. Den dialog, feedback och de kommentarer vi har fått visar på din höga kompetens, men också vilken klok och varm människa du är. Precis som du har lärt oss lovar vi dig att prioritera de mjuka värdena först i vår kommande yrkesprofession. Återigen, ett stort tack till dig!

Vi vill även rikta ett stort tack till alla måltidsverksamheter som tagit sig tid att dela med sig av erfarenheter, kloka reflektioner och synpunkter mitt under en pågående pandemi. Utan er medverkan hade inte vår studie varit möjlig.

Tack till Göteborgs Universitet och Institutionen för kost- och idrottsvetenskap samt samtliga universitetslektorer som har bidragit med sin värdefulla kompetens och verktyg som vi kan implementera i vår framtida yrkesprofession.

Slutligen vill vi tacka varandra för ett gott samarbete genom hela utbildningen och det fantastiska arbetet vi har åstadkommit. Författarna fastställer att arbetsfördelningen har varit jämn genom kandidatuppsatsens alla delar.

Göteborg, 2021-05-22

Laial Kaiss Hassan och Felicia Tyllsjö

Innehållsförteckning

1. Introduktion	5
1.1 Syfte	6
2. Bakgrund	6
2.1 Ungdomars matvanor och livsstil	6
2.2 Barn och ungdomars hälsa under coronapandemin.....	7
2.3 Fjärr- och distansundervisning.....	8
2.4 Bra måltider i skolan.....	8
2.5 Måltidsmodellen.....	9
2.6 Coronapandemins inverkan på de offentliga måltidsverksamheterna	11
2.7 Produktion och distribution av måltider	11
2.8 Måltidsupplevelse	12
2.9 Menyplanering.....	14
2.10 Hållbara måltider	14
3. Metod.....	15
3.1 Design.....	15
3.2 Urval och Rekryteringsprocess	16
3.3 Insamling av data	17
3.4 Databearbetning och analys	18
3.5 Etiska överväganden	19
4. Resultat.....	20
4.1 Upplevda utmaningar	20
4.2 Upplevda möjligheter	23
4.3 Förändringar i matsedeln.....	23
5. Diskussion	25
5.1 Metoddiskussion.....	25
5.2 Resultatdiskussion.....	27
6. Slutsats.....	31
Referenser	33
Bilagor	39
Bilaga 1 Intervjuguide och samtyckesformulär.....	40
Bilaga 2 Informationsblad	42
Bilaga 3 Sammanställning av samtliga underkategorier, kategorier och teman.....	43

1. Introduktion

Coronaviruset som upptäcktes i december 2019 och resulterade i en global pandemi (Sauer, 2021) har fått omfattande konsekvenser för världen och dess invånare. Under coronapandemin har samhället tvingats till stora omställningar på många plan för att minska smittspridningen. I Sverige har en åtgärd varit att skolor har gjort en övergång till distans- och fjärrundervisning. Detta har inneburit att många barn och ungdomar har studerat hemifrån helt eller delvis. Åtgärden har sedan början av pandemin omfattat till största del gymnasieskolor, sedan 7 januari 2021 inkluderades även högstadieselever (Regeringskansliet, 2021).

Alla elever i svenska grundskolor är berättigade till näringsriktiga måltider enligt Skollagen (SFS 2010:800) 10 kap. 10 §. Oavsett undervisningsform ska det i största möjliga mån inte drabba elevernas rättigheter till kostnadsfria skolmåltider (Livsmedelsverket, 2021f). Livsmedelsverket (2018a) beskriver att skolmåltiderna ska vara, förutom näringsriktiga, goda och säkra att äta. Att måltiden enbart är näringsriktig säkerställer inte att den äts upp av eleverna utan det är också angeläget att skolmåltiderna innehåller kombinationer av goda smaker samt att uppläggningsen lockar ögat (SkolmatSverige, u.å.). Under coronapandemin har skolköken övergått från servering i matsal till utlämning av lunchlådor till de elever som har studerat på distans (Livsmedelsverket, 2021f). Det är av vikt att det ställs lika höga krav på näring och smak när skolmåltiderna blir lunchlådor (*Take away*) för att beakta elevernas hälsa och välmående.

Efter att författarna hade granskat ett flertal olika kommunala måltidsverksamheters webbsidor och inlägg av branschföreningen *Kost och Näring* (Kost och Näring, u.å.) kring hanteringen och tillvägagångssätten för lunchlådorna observerades skillnader i arbetssätt. Det förekom en variation mellan kylda och varma lunchlådor, där vissa skickade med råkostsallad och tillbehör medan andra utslöt dessa helt. Det uppmärksammades även skillnader i informationen som lämnades ut till eleverna kring hanteringen av lunchlådorna ur en livsmedelssäkerhetssynpunkt.

I nuläget finns det inga samlade riktlinjer över huruvida man bör arbeta gällande produktion och distribution av skolmåltiden som lunchlådor under fjärr- och distansundervisningen, då detta är en ny situation som har uppstått. Det saknas även gemensamma underlag för hur situationen på bästa möjliga sätt ska hanteras i enlighet med lagar, riktlinjer och rekommendationer (Livsmedelsverket, 2018a; SFS 2010:800). De offentliga skolmåltiderna har i syfte att, förutom att ge energi och mättnad, bidra till god folkhälsa och jämställdhet för alla barn och ungdomar oavsett kön eller annan bakgrund (Holmberg, 2019). Därmed finner vi det angeläget att studera kostchefers erfarenheter och synpunkter kring att arbeta med skolmåltiderna som *take away* genom att undersöka hur måltidsverksamheterna har förhållit sig till viktiga parametrar som näring, smak, förändring i utbud och säkerhet. Det finns förhoppningar om att genom denna studie dra lärdomar inför framtiden, från både positiva och negativa erfarenheter av skolmåltiden som lunchlåda under pandemin. Detta är av intresse för alla som arbetar med skolmåltiderna på olika nivåer och för oss i vår framtida yrkesroll som kostkonomer.

1.1 Syfte

Syftet med studien var att undersöka kostchefer erfarenheter av produktion, distribution och utlämning av skolmåltider till följd av coronapandemin och fjärr- och distansundervisningen för elever i årskurs 7-9.

Studiens syfte kommer att besvaras genom följande frågeställningar:

- Vad har kostchefer upplevt för utmaningar och möjligheter med det nya arbetssättet kring lunchlådor?
- Hur säkerställer kostchefer att skolmåltiden som serveras i lunchlådan uppfyller kravet på att vara näringsriktig, god och säker för eleven?
- Hur har matsedeln och utbudet påverkats i samband med coronapandemin?
- Har det nya arbetssättet med utlämning av lunchlådor påverkat andelen matsvinn?

2. Bakgrund

Nedan presenteras de teoretiska utgångspunkterna för uppsatsen. De olika avsnitten berör ungdomars livsstil och hälsa generellt samt till följd av coronapandemin, fjärr- och distansundervisning, produktion och distribution av skolmåltider, måltidsupplevelse och hållbarhet. Bakgrunden lyfter även riktlinjer och rekommendationer, bland andra Livsmedelsverkets rapport *Bra måltider i skolan* samt *Måltidsmodellen*.

2.1 Ungdomars matvanor och livsstil

Att introducera och främja goda matvanor hos barn och ungdomar utgör grunden till en hälsosam livsstil. Detta i sin tur medför minskad risk för hälsorelaterade komplikationer som övervikt, hjärt- och kärlsjukdomar eller typ-2 diabetes (Hörnell m.fl., 2009). Livsmedel och produkter med en hög andel tillsatt socker och mättat fett konsumeras i större utsträckning av individer med låg socioekonomisk status (Hörnell m.fl., 2009). I en enkätundersökning (Moraeus m.fl., 2020) studerades ungdomar i åldersgrupperna 12, 15 samt 18 år. Resultatet identifierade att de som bor i hushåll med låga utbildningsnivåer tenderar att äta mer ohälsosamma och näringsfattiga livsmedel till skillnad från de med högre utbildningsnivåer, vilka konsumerade grönsaker och fisk i större utsträckning samt mindre rött kött (Moraeus m.fl., 2020). Enkätstudien hade sin utgångspunkt i Livsmedelsverkets (2018b) rapport *Riksmaten Ungdom 2016-17*. I denna rapport tydliggörs den socioekonomiska inverkan på barn och ungdomars matvanor. Rapporten presenterar även att det genomsnittliga dagliga intaget av frukt och grönt ligger på 250 gram, vilket inte är inom ramarna av näringsrekommendationerna som motsvarar 500 gram (Livsmedelsverket, 2021a). Ungefär 17 procent av kalorierna som uppmättes kom från källor av tomma kalorier som godis, läsk och kakor (Livsmedelsverket, 2018b).

Colombo m.fl. (2020) genomförde en studie i Sverige för att undersöka om det förekom skillnader i matvanor under skoltid mellan elever i årskurs fem och åtta med avseende på flera faktorer, som exempelvis kön och föräldrarnas utbildningsnivå. Resultatet indikerade bland annat att pojkar åt mer fisk och rött/processat kött medan flickor åt mer grönsaker och

fibrer till skollunchen. Utifrån detta betonade Colombo m.fl. (2020) att det bör investeras i mer jämlika och näringsriktiga skolmåltider då de är essentiella för en utveckling mot en hälsofrämjande livsstil, specifikt för barn och ungdomar som är näringsmässigt sårbara. Colombo m.fl. (2020) och Livsmedelsverket (2018a) förklarar att skollunchen bör motsvara i genomsnitt 30 procent av det totala dagliga behovet av energi och näring, varav den ska bestå hälften av det dagliga intaget för grönsaker och två tredjedelar av det dagliga intaget för fisk. Colombo m.fl. (2020) poängterar även att näringsintaget har förbättrats avsevärt genom tiden från *Riksmaten 2003*, dock kvarstår problematiken med att uppfylla det rekommenderade intaget av vitamin D, järn och fibrer.

Sjöberg m.fl. (2003) genomförde en studie på elever i årskurs nio från grundskolor över hela Göteborg, vars syfte var att identifiera sambandet mellan intag av huvudmåltider och en hälsosam livsstil. Det visade sig att de elever som uteslöt frukost och skollunch minst en gång i veckan hade en mer osund livsstil jämfört med de som åt dagligen. Inom detta sammanhang riskerar eleverna hunger och trötthet, vilket därmed påverkar deras prestation och skolgång. Att satsa på skolmåltiderna innebär att skapa förutsättningar för att samtliga elever ska kunna klara av en hel skoldag med lärande och utveckling utan att behöva besväras av en ohälsosam livsstil (Livsmedelsverket, 2013).

2.2 Barn och ungdomars hälsa under coronapandemin

I en rapport från Folkhälsomyndigheten (2020a) om coronapandemins tänkbara konsekvenser för folkhälsan riskerar ojämlikheter i hälsa mellan olika grupper att öka eftersom olika grupper har olika bra förutsättningar att anpassa sina liv. De negativa konsekvenserna antas drabba de grupper som lever under ekonomisk press och i utsatt socioekonomisk situation. I rapporten definieras begreppet folkhälsa som "...god folkhälsa innebär både att så många som möjligt har en bra psykisk och fysisk hälsa och att hälsan är jämnt fördelad mellan olika grupper i samhället" (Folkhälsomyndigheten, 2020a, s.8). Statistiska centralbyrån (u.å.) använder begreppet *Socioekonomisk indelning (SEI)*, vilket i huvudsak baseras på uppgifter om individers yrken. Statistiska Centralbyrån (u.å.) poängterar dock att *SEI* numera är en omodern indelning och alternativ till *SEI* är utbildningsnivå, inkomst eller indelning i arbetare och tjänstemän baserat på standard för svensk yrkesklassificering. *Socioekonomisk status (SES)* har tidigare definierats som en individs relativa position i den sociala hierarkin. Detta mäts genom utbildning, yrke och /eller inkomst. Det går också att mäta *SES* med föräldrars utbildning, ekonomiska svårigheter under barndomen eller nuvarande ekonomiska svårigheter. Andra faktorer som familjens välstånd, det vill säga frågor om trångboddhet eller hur många bilar eller datorer det finns i familjer (Mattisson, 2016).

I rapporten från Folkhälsomyndigheten (2020a) diskuteras bland annat utbildning och att en trygg och stimulerande lärandemiljö är en grundläggande del för barn och ungdomars lärande och kunskapsinhämtande. För de barn och ungdomar som behöver särskilt stöd, lever i trångboddhet eller med sämre tekniska förutsättningar kan komma att uppleva sämre studier (Folkhälsomyndigheten, 2020a). Dessa konsekvenser belyses även av *Institutet för arbetsmarknads och utbildningspolitisk utvärdering* (Hall & Lundin, 2021). I den rapporten betonas konsekvenserna för elever ur särskilda grupper, exempelvis de som bor trångt utan möjlighet till lugn och ro, snabb uppkoppling eller stöd och hjälp från föräldrar (Hall & Lundin, 2021). Hall och Lundin (2021) antyder att barn och ungdomar från svagt socioekonomiska förutsättningar kan ha drabbats värre. I en rapport från Skolinspektionen (2020) vittnar rektorer för gymnasieskolor om liknande utmaningar med distansundervisning

och att den socioekonomiska skillnaden mellan grupper blir tydligare i och med distansundervisningen.

Kapetanovic m.fl. (2021) beskriver att målgruppen barn och ungdomar är känslig och kan potentiellt utsättas för skadliga konsekvenser när livets ställs på ända. I Kapetanovic m.fl. (2021) studie om ungdomars mående under coronapandemin observerade de att ungdomarnas egenrapporterade psykiska hälsa var sämre än innan utbrottet av coronapandemin, vilket var ännu tydligare hos tjejer som genomgick distansundervisning. En andel uppgav även en minskning gällande att vara i fas med sina studieuppgifter samt möjligheten att kontrollera sitt eget liv. Kapetanovic m.fl. (2021) förklarar att pandemin kan få allvarliga konsekvenser för tonåringars utveckling och mentala hälsa, specifikt för de som inte har stöd från föräldrar, vänner eller yrkesverksamma som arbetar med ungdomar. Kapetanovic m.fl. (2021) betonar vikten av att ge skolor stöd för att kunna bedriva distansundervisning samt bibehålla och utöka stödet för psykisk hälsa.

2.3 Fjärr- och distansundervisning

Den sociala distanseringen har inte minst drabbat barn och ungdomar. I början på december 2020 rekommenderade Folkhälsomyndigheten (2020b) att gymnasieskolor bör stänga och övergå till fjärr- och distansundervisning. Den 2 april 2021 upphörde Folkhälsomyndighetens nationella rekommendation om delvis fjärr- och distansundervisning för gymnasieelever. Däremot omfattas fortfarande skolor av Folkhälsomyndighetens föreskrifter och allmänna råd och ansvarig huvudman måste se till att förebyggande arbete för smittspridning genomförs (Skolverket, 2021a). Huvudmannen har under vissa förutsättningar möjlighet att besluta om fjärr- och distansundervisning (SFS 2020:115). För många högstadieelever har detta inneburit att skolan delvis eller helt bedrivs på distans. I en undersökning av Skolverket (2021b) gällande fjärr- och distansundervisning på högstadiet rapporterades att vid tidpunkten hade närmare 60 procent av de huvudmän som intervjuades helt eller delvis övergått till fjärr- eller distansundervisning. I Skollagen (SFS 2010:800) definieras *fjärrundervisning* som interaktiv undervisning där elever och lärare är åtskilda i rum men inte i tid och bedrivs med hjälp av informations- och kommunikationsteknik. *Distansundervisning* bedrivs med informations- och kommunikationsteknik med skillnaden mot föregående att elever och lärare är åtskilda i både rum och tid (SFS 2010:800).

2.4 Bra måltider i skolan

Sverige och Finland är de enda länderna i världen som erbjuder kostnadsfria måltider i skolor (Sveriges kommuner och landsting, 2006). År 1946 beslutade riksdagen att stödja samtliga kommuner med bidrag för att skolmåltiderna ska vara kostnadsfria i Sverige (Livsmedelsverket, 2013). År 2011 infördes en skollag om att alla skolmåltider skulle vara näringsriktiga, dock betonar inte lagen vilka förutsättningar som behöver beaktas för att fullgöra detta. Oavsett hur mycket det tillgodoser näring går den förlorad om en elev inte äter upp sin måltid, för detta krävs ett samspel mellan skolledaren och övrig personal för att åstadkomma bra måltider (Livsmedelsverket, 2013). Det serveras ungefär tre miljoner måltider varje dag till vård, skola och omsorg, varav 1,3 miljoner måltider till skolor (Livsmedelsverket, 2021c). Livsmedelsverket (2018a) har utarbetat en rapport som går under namnet *Nationella riktlinjer för måltider i skolan*, vilken innehåller råd, riktlinjer och vägledning för att bidra med matglädje samt främjandet av goda och hälsosamma måltider. Livsmedelsverket (2018a) beskriver även att måltiderna i skolan kan ingå i det pedagogiska

arbetet genom att dessa implementeras i samtliga skolämnena. För att åstadkomma bra måltider i skolan finns det förutsättningar som bör tillämpas av samtliga ansvariga (Livsmedelsverket, 2018a). Till en början bör fokuset ligga på matgästen. Detta innebär att tillämpa flexibilitet i den mån det går för att inkludera preferenser, intressen, åsikter samt behov. För att kunna uppmärksamma dessa likheter och skillnader mellan eleverna, samt möjliggöra bra måltider, bör verksamheten satsa på kompetent och engagerad personal (Livsmedelsverket, 2018a). För att skapa och bidra till en god helhetsupplevelse kan *Måltidsmodellen* (Livsmedelsverket, 2018a) användas. Det krävs även ett ömsesidigt samarbete, dialog och målsättningar för samtliga involverade i måltidskedjan. Uppföljning är även en viktig åtgärd för att arbeta retrospektivt samt observation av eventuella förbättringsmöjligheter (Livsmedelsverket, 2018a).

2.5 Måltidsmodellen

En måltid är inte enbart maten på tallriken utan den omfattar avsevärt flera faktorer som gemensamt bidrar till ett helhetsperspektiv. Samtliga som arbetar inom offentliga måltidsverksamheter kan utnyttja *Måltidsmodellen* (Livsmedelsverket, 2021e) som en utgångspunkt för planering och uppföljning, där målet är att uppfylla matgästens behov och önskemål samt bidra till ett hållbart samhälle. Livsmedelsverket har utarbetat denna modell med inspiration från *Five Aspects Meal Model*, även kallad FAMM (Gustafsson m.fl., 2006) samt praktiska erfarenheter kring storköksarbete (Livsmedelsverket, 2021e). Måltidsmodellen omfattas av sex olika pusselbitar, vilka är centrala för att åstadkomma ett helhetsperspektiv inom offentliga måltidsverksamheter. För att modellen ska integreras inom de olika verksamheterna bör kommunikation, kompetens, engagemang och samverkan mellan alla berörda professioner finnas (Livsmedelsverket, 2021e). Dock ska det fokuseras på eleverna och involvera de samt beakta deras synpunkter och behov. Det krävs även att alla som arbetar i anslutning till elever är medvetna om skolmåltidens betydelse. De sex pusselbitarna benämns som följande: *God, integrerad, trivsamt, miljösamt, näringsriktigt* och *säker*, se figur 1. Samtliga delar i modellen är lika viktiga och bör samspela för att fullborda en komplett måltid (Livsmedelsverket, 2018a).



Figur 1. Måltidsmodellen (Livsmedelsverket, 2021e).

En god och aptitlig skolmåltid lockar alla sinnen och bör bestå av råvaror med en hög kvalitet. För att möjliggöra detta krävs kunskap och engagemang från måltidspersonalen för att på bästa möjliga sätt komponera en måltid med läckra dofter, färgsprakande samt lockande uppläggningar (Livsmedelsverket, 2018a). Kreativiteten och skapandet bör inte begränsas, dessutom bör de inneha kunskaper kring lämpliga matlagningstekniker och metoder för att

säkerställa näringen och att de maträtter som serveras främjar goda matvanor och hälsa (Livsmedelsverket, 2018a). Måltider bidrar med energi och näring, men fungerar även som ett avbrott i vardagen för social samvaro. I både förskolor och grundskolor kan en måltid *integreras* och användas som ett pedagogiskt verktyg till att främja lärandet om en hälsosam och hållbar livsstil (Livsmedelsverket, 2018a). Pedagogerna ska agera som förebilder och sträva efter att uppmuntra eleverna till att prova nya smaker och livsmedel. Därav bör det finnas ett samspel mellan elever, pedagoger och måltidspersonal. Elever ska få möjlighet till att föra dialog med samtliga involverade kring frågor som berör måltider, vilka kan resultera till engagemang och ansvar (Livsmedelsverket, 2018a).

Måltidsmiljön är en viktig faktor för att eleverna ska kunna avnjuta sin måltid fritt från stressiga förhållanden. Genom att känna sig välkommen och uppleva ett gott bemötande från måltidspersonalen ökas sannolikheten för en *trivsam* miljö (Livsmedelsverket, 2018a). För att bidra till en god helhetsupplevelse bör alla detaljer uppmärksammas. Exempelvis kan växter och bra belysning göra det trivsamt för eleverna, vilket i sin tur kan medföra en ökad matlust (Livsmedelsverket, 2018a). Livsmedelsverket (2018a) beskriver att det ska finnas regler som omfattar uppförande i skolrestauranger där de vuxna ska se till att dessa fullföljs. Det kan exempelvis vara fördelaktigt att pedagogerna äter skollunchen tillsammans med eleverna, dels för att kunna hantera stökiga elever men även inkludera elever i utanförskap för att de ska känna sig trygga. Det är även viktigt att eleverna får minst 20 minuter på sig att äta upp sin måltid och även tid till att hämta mat och lämna sin tallrik (Livsmedelsverket, 2018a). För att minska på klimatavtrycket ska miljö- och hållbarhetsfrågor genomsyra hela måltidskedjan. Genom att minimera konsumtionen av livsmedel som exempelvis rött kött och chark samt ersätta det med vegetariska alternativ, kyckling, fisk eller andra *miljösmarta* alternativ gör vi en tjänst för miljön (Livsmedelsverket, 2018a). Det rekommenderas att konsumera frukt, grönsaker, fullkornsprodukter, miljömärkta fisksorter (MSC, ASC eller KRAV) och ekologiska alternativ i större utsträckning (Livsmedelsverket, 2018a). Det är även avsevärt viktigt att minska på kökssvinnet, serveringssvinnet och tallrikssvinnet. Exempelvis kan tallrikssvinnet minimeras genom att utforma en lugn och trivsam måltidsmiljö samtidigt som eleverna har inkluderats i beslut berörande måltider. På detta sätt ökas chansen till att eleverna äter upp allt på sin tallrik, vilket har en positiv effekt på tallrikssvinnet (Livsmedelsverket, 2018a).

Måltiderna i skolan ska vara *näringsriktiga* och tillföra energi till eleverna för att de ska kunna prestera och klara av en hel skoldag. Skollagen (SFS 2010:800) 10 kap. 10 § betonar att alla elever har rätt till näringsriktiga skolmåltider, vilket kan åstadkommas genom att måltiderna planeras utifrån de *Nordiska näringsrekommendationerna 2012* (NNR) (Livsmedelsverket, 2018a). Eleverna ska erbjudas en varierad lunch, där den består av en eller flera lagade rätter med minst ett vegetariskt alternativ. Det ska även ingå ett salladsbord med minst fem olika komponenter som exempelvis fiberrika grönsaker, baljväxter, gröna bladgrönsaker samt frukt (Livsmedelsverket, 2018a). Som tillbehör serveras bröd, smörgåsfett, dressing samt måltidsdryck som vatten och mjölk. Vid näringsberäkning ska samtliga måltidskomponenter ingå för att kunna säkerställa energi- och näringsintaget. Dock ska beräkningen både inkludera och exkludera måltidsdrycken då elever har möjligheten att utesluta mjölk och välja vatten (Livsmedelsverket, 2018a).

Alla som hanterar mat ska inneha kunskaper och rutiner kring livsmedelssäkerhet, detta är grunden för att servera *säkra* måltider. Att arbeta inom den offentliga måltidssektorn innebär ett stort ansvar för att inte orsaka komplikationer eller andra allvarliga besvär för matgästerna. Livsmedelsverket (2018a) betonar vikten av att kunna säkerställa hanteringen av

specialkostnader samt servera rätt mat till rätt person. Det gäller även att lämna ut tydlig information kring innehållet av måltiden samt att måltidspersonalen följer rutiner och riktlinjer kring temperaturförvaring för att minska risken för tillväxt av bakterier eller andra mikroorganismer (Livsmedelsverket, 2018a).

2.6 Coronapandemins inverkan på de offentliga måltidsverksamheterna

Livsmedelsverket och Folkhälsomyndigheten genomförde en kvalitativ enkätstudie med syfte att kartlägga erfarenheter från representanter inom de offentliga måltidsverksamheter kring den rådande pandemin och dess påverkan på vård, skola och omsorg (Livsmedelsverket, 2021b). Resultatet påvisade att pandemin inte enbart medfört negativa effekter utan även positiva. Bland annat har samtliga av de deltagande kommunerna i studien kunnat samverka över gränserna inom respektive förvaltning och verksamhet, där det tidigare inte har varit möjligt. En annan positiv aspekt som framkom var att man kunde sätta sig själv på prov under pandemin, där majoriteten upplevde att de kunde ta lärdomar och utveckla beredningsplaner inom respektive kommun samt vara mer förberedda inför framtiden och eventuella kriser (Livsmedelsverket, 2021b). En kartläggning från 2018 av Livsmedelsverket (Grausne & Quetel, 2018) visade att en förhållandevis stor andel kommuner saknar eller inte var medvetna om det fanns en beredningsplan för försörjning av mat till skola, vård och omsorg. Uppföljningen av denna kartläggning förlöper under 2021-2022 för framtagning av en handbok för beredningsplaner för offentliga måltidsorganisationer (Eriksson, 2021). En av de främsta utmaningarna som har lyfts upp i rapporten (Livsmedelsverket, 2021b) är oklarheten kring antal matgäster och bemanning av personal. Detta medförde svårigheter vid planering av råvaruinköp samt antal producerade portioner då behovet varierade från en dag till en annan. Bland deltagarna nämndes även ett begränsat utbud av grönsaker i bufféer och salladsbord inom förskolor och grundskolor (Livsmedelsverket, 2021b).

2.7 Produktion och distribution av måltider

Distribution av måltider beskrivs av Gregoire (2016) som pekar på att det är skillnad på distribution och service. Distribution omfattar matens väg från produktion till faktiskt service till kunden. Gregoire (2016) drar en liknelse med sjukhusmåltider och distributionen av måltider som omfattar både att rätt mat skickas till rätt plats och patient samtidigt som den har rätt temperatur och är estetiskt tilltalande. Distribution av måltider får olika stor roll beroende på produktionssystem. Service handlar om matens presentation gentemot kunden och spelar alltid en stor roll (Gregoire, 2016).

Gregoire (2016) presenterar olika figurer för hur flödet av livsmedel och måltider till servering kan se ut. Flödesschemat skiljer sig beroende på produktionssystem men omfattar vanligen anskaffning av livsmedel, produktion, nedkyllning eller nedfrysning, varmhållning, sammansättning av måltiden, transport, uppvärmning och service till kund (Gregoire, 2016). Det finns även olika produktionsmetoder beroende på produktionssystem. Produktionsmetoden färdiga måltider (*ready prepared*), det vill säga att mat produceras och kyls ner för senare servering. Den traditionella måltidsservicen (*conventional*), innebär att maten produceras, distribueras och serveras på samma plats samt så fort som möjligt (Gregoire, 2016). Faktorer som är viktiga att beakta för verksamhetens distributionsalternativ är produktionssystemet, montering av måltid, avstånd mellan produktion och service samt

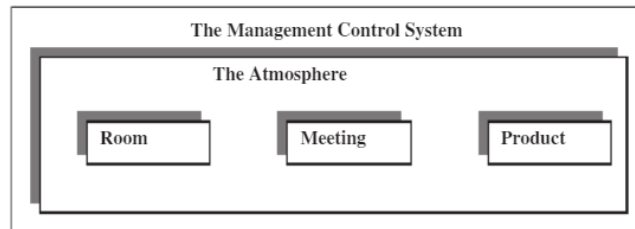
tiden mellan färdig produkt till servering. Gregoire (2016) förklarar att ju längre tid eller avstånd mellan produktion och service till gäst, desto mer utrustning krävs för exempelvis varm- eller kallhållning för att hålla rätt temperatur. Att välja produktionsmetoder, exempelvis om måltidsservicen ska servera varm eller kall mat beror på olika faktorer (Sveriges kommuner och landsting, 2006). Om varm mat ska serveras är det viktigt att maten serveras i så nära anslutning som möjligt till tillagningen och när det är möjligt att genomföra distributionen utan avvikelser från exempelvis temperatur eller andra kritiska kontrollpunkter (*Hazard analysis and critical control points*). HACCP är ett system för riskanalys som bedömer faror och risker för att undvika att livsmedel blir skadligt för konsumenten (Sveriges kommuner och landsting, 2006). Är avståndet sådant att det riskerar att inte hålla temperaturkraven kan kall mat vara ett alternativ. Ibland kan en kombination av metoderna vara att föredra (Sveriges kommuner och landsting, 2006).

Lange m.fl. (2016) studerade ungdomar i årskurs nio och deras självrapporterade kunskap gällande matsäkerhet där resultatet visade att det förekom brister gällande matlagning, nedkylning, krosskontamination och rengöring. Femtio två procent rapporterade att de inte var medvetna om riskerna med att ojämn uppvärmning i mikron av mat kan leda till matförgiftning. Studien visar att kunskap och beteende gällande matsäkerhet är otillräcklig samt att elever riskerar att gå ut grundskolan utan att ha lärt sig grundläggande kunskaper för matsäkerhet (Lange m.fl., 2016).

2.8 Måltidsupplevelse

Hur vi uppfattar måltider har studerats ur olika perspektiv i tidigare forskning, bland annat visar Stroebele och De Castro (2004) i deras översiktsartikel att atmosfären kring måltiden påverkar både vad och hur mycket vi äter. De handlar om både sociala och fysiska faktorer, bland annat vilka vi äter med och matens tillgänglighet. Stroebele och De Castro (2004) föreslår att det går att ändra faktorer i atmosfären för att påverka matintag och att fler studier om atmosfärens påverkan i förhållande till nutrition behövs. Vidare menar Stroebele och De Castro (2004) att det går att förändra måltidsmiljön för barn och ungdomar genom att positivt influera ätbeteende som kan bibehållas genom livet samt att skolan kan vara en arena för detta. Edwards m.fl. (2003) påvisade att exakt samma måltid bedömdes olika beroende på vilken miljö den serverades i, med högst betyg i restauranger och lägst betyg i institutionella miljöer som privatskola, personalmatsal och militäranläggning.

Produktens betydelse för måltidsupplevelsen har beskrivits av Gustafsson m.fl. (2006) som en del av FAMM, vilket är ett verktyg för måltidsplanering och dess helhetsupplevelse. Aspekten produkten omfattar maten, drycken och hur dessa kombineras. Utöver *produkten* omfattar modellen *rummet*, *mötet* och *styrsystemet* som tillsammans blir en del av *atmosfären* (Gustafsson m.fl., 2006), se figur 2. Vidare är det med kockens kompetens som livsmedlen behandlas och skapar aptitliga maträtter. Servispersonalen använder sin kunskap om mat och dryck för att ge förslag på vilken dryck som passar med vilken rätt, vilket ställer krav på att personalen har den kunskap som krävs. Att ge ett förslag som inte möter gästens förväntningar kan leda till en missnöjd gäst. Studier har visat att produktens utseende är viktigt för måltidsupplevelsen, men utseendet är inte allt. Det är även viktigt att smaken möter gästens förväntningar (Gustafsson m.fl., 2006).



Figur 2. Five Aspects Meal Model (Gustafsson m.fl., 2006).

Klosse m.fl. (2004) presenterar sex kulinariska framgångsfaktorer för välsmakande måltider. Dessa beskrivs som följande: *Namn och presentation möter förväntningar, aptitlig doft som stämmer överens med maträtten, balans i smakkomponenterna i relation till maträtten, närvaro av umami, kombinationen av hårda och mjuka texturer och hög smakintensitet.* Studien visar att maträtter som inkluderar dessa framgångsfaktorer inte bara föredrogs av testpanelen, utan även var de mest omtyckta. Dessa framgångsfaktorer kan därför antas vara drivande för gästens gillande och *palatability* och därmed blir de av relevans för yrkesverksamma när de planerar och tillagar måltider. Begreppet *palatability* har beskrivits som smaker (*flavors*) som är behagliga för vår smakpalett och *palatability* och *flavor* är centrala för gillande (Klosse m.fl., 2004). Kontexten för studien är maträtter på privata restauranger men Klosse m.fl. (2004) menar att framgångsfaktorerna går att applicera på smak överlag, både för traditionell och industriell produktion och för att uppnå bästa resultat bör samtliga framgångsfaktorer finnas i maträtten.

2.8.1 Upplevelse av skolmåltiden

I Persson Osowskis m.fl. (2010) studie gällande vuxnas uppfattningar och minnen om skolmåltiden visade resultatet mer negativa än positiva beskrivningar av skolmåltiden. Exempelvis beskrevs miljön som stökig och högljudd. Vissa respondenter mindes att de tyckte om skolmåltiden och andra inte. Resultatet pekar på att skolmåltiden verkar vara associerad med en stökig miljö, en negativ bild av personalen samt en nyanserad bild av maten som serveras. Studien tyder även på motstridiga budskap gällande skolmåltiden vilket tolkas som att det finns indikationer på att informanterna i studien tycker att det är bra med en kostnadsfri skolmåltid, men att den inte lever upp till förväntningarna. Forskarna sammanfattar att skolmåltiden verkar vara en social konstruktion som kan vara svår att ändra. Även om skolmåltiden förändras kan den offentliga bilden förbli densamma (Persson Osowski m.fl., 2010). I en annan studie (Persson Osowski m.fl., 2011) med barn har liknande uppfattningar om skolmåltiden identifierats. Barn som hade uttryckt sig positivt gällande skolmaten i enkäten ändrade sig sedan och började tala negativt om den under fokusgruppintervjuerna om någon annan i fokusgruppen gjorde det. Barnen gjorde även skillnad på den mat som serveras hemma och den som serverades i skolan, där en deltagare menade att hen sitter längre och äter i hemmet i samband med måltiden, medan det i skolan enbart tar några minuter till att vara klar (Persson Osowski m.fl., 2011). Andra vuxna i studien uttryckte att barnen talade illa om maten för att det var det som förväntades av de. Visserligen tycker inte alla barn om maten, men det verkade vara en myt om att den skulle vara av låg kvalitet och smaka illa (Persson Osowski m.fl., 2011).

Mat och identitet blir tydligare sammankopplat för ungdomar och äldre barn. Det är ett sätt att uttrycka sin identitet och kommunicera vem man är. Under tonåren minskar även föräldrarnas inflytande och andra aktörer tar plats, vilket kan handla om att kompisrelationer och media får en ökad betydelse för vad som är gott eller inte gott samt vad som bör ätas eller

inte (Nyberg, 2019). Skolan är en plats där tonåringar influeras av varandra gällande deras matbeteende. Även familjen har en stor roll i ungdomars matbeteende vad gäller attityder, preferenser och värderingar (Stroebele & De Castro, 2004).

2.9 Menyplanering

Gregoire (2016) beskriver att menyn utgör kärnan i måltidsverksamheten. Det är den som lockar gästen till verksamheten. Att planera den är inte nödvändigtvis en enkel uppgift eftersom menyn är konsumentdriven, vilket innebär att menyn planeras med syfte att göra gästen nöjd samt uppfylla dess önskemål. Viktiga faktorer för gästnöjdhet är estetiska faktorer som smak och utseendet på det som finns i menyn. Samtidigt ska produkterna på menyn kunna produceras inom ett rimligt pris. Andra faktorer som påverkar menyplanering är lagstiftning och ledningsbeslut. Ledningsbeslut kan exempelvis omfatta produktionskapacitet, det vill säga förutsättningarna i köken med avseende utrustning och personal. I måltidsverksamheter, exempelvis vårdinrättningar, universitet och skolor där gästen äter de flesta av sina måltider bör näringen vara en av de främsta faktorerna att ta hänsyn till i menyplaneringen. Neringen blir central eftersom det är dessa verksamheter som förser sina kunder med det mesta av näringsintaget (Gregoire, 2016).

Vissa måltidsverksamheter kan även behöva ha menyer redo ifall att en nödsituation skulle uppstå. Det kan exempelvis handla om strömavbrott, personalbrist eller om det inte skulle finnas tillgång till vatten. Naturkatastrofer, terroristattacker och oro för pandemiutbrott är fenomen som har förstärkt vikten av att framförallt offentliga måltidsverksamheter har en plan för hur de ska förse sina kunder med mat (Gregoire, 2016).

2.10 Hållbara måltider

Agenda 2030 och de globala målen ska bidra till en hållbar utveckling både socialt, ekonomiskt och miljömässigt (Förenta Nationerna, u.å.). Målet är att dessa ska vara uppnådda 2030. Konsekvenserna av pandemin kan komma att påverka utvecklingen för de globala målen under flera år framöver (Globala Målen, u.å.). Ett av de globala målen är mål 12: *Hållbar konsumtion och produktion* med delmålet *halvera matsvinnet i världen* (Globala Målen, 2021). Begreppet matsvinn är mat som har producerats för konsumtion men som av olika anledningar har fått slängas i onödan. Idag slängs en tredjedel av all den mat som produceras i världen. De offentliga köken har en viktig roll i detta arbete och Livsmedelsverket har tagit fram en *handbok för minskat matsvinn* (Livsmedelsverket, 2020) för att hjälpa offentliga kök att minska matsvinnet (Livsmedelsverket, 2021d). Denna handbok grundas på *Göteborgsmodellen* (Göteborgs stad, 2016), vilket är ett praktiskt verktyg framarbetat av *Måltid Göteborg*. *Göteborgsmodellen* beskriver olika typer av matsvinn, varför det blir matsvinn och ger praktiska tips på åtgärder och arbetssätt för att minska matsvinnet samt varför det är så viktigt att göra det. Årligen beräknas matsvinnet i Göteborgs stadsdelar uppgå till 1200 ton, vilket motsvarar 3,6 miljoner portioner (Göteborgs stad, 2016). Att minska matsvinnet är därför viktigt för en hållbar utveckling och för de Globala Målen i Agenda 2030.

3. Metod

Nedan redogörs för genomförandet av den metodologiska processen. Detta inkluderar studiens design, urval, rekryteringsprocess, insamling av data samt bearbetning och analys. Metodologiska överväganden vävs in i varje avsnitt och avslutningsvis redogörs för de etiska dilemman som har varit centrala i forskningsprocessen.

3.1 Design

För att besvara syftet med uppsatsen valdes en kvalitativ studie med ett induktivt angreppssätt då målet var att studera erfarenheter från enskilda deltagare. Denna typ av forskning ansågs vara mest lämpad då studien inriktade sig på att utvinna subjektiva upplevelser och uppfattningar från respektive deltagares erfarenheter. Genom intervjuer kan rikliga och fylliga mängder av data genereras i form av ord och meningar samt skapa en djupare förståelse över deltagarnas synvinklar (Bryman, 2018; Kelly, 2010; Kristensson, 2014). I tabell 1 framgår samtliga genomförda delmoment i studien.

Kelly (2010) beskriver att med en pilotstudie kan frågorna sättas på prov och utgöra en grund för en utarbetad intervjuguide. En pilotstudie genomfördes initialt med en måltidschef för att testa frågorna i intervjuunderlaget och identifiera eventuella oklarheter. Detta resulterade i den semistrukturerade intervjuguiden som sedan tillämpades i studien, se bilaga 1.

Kontaktuppgifter till måltidschefen i pilotstudien erhöles från handledaren och ingick inte i det ursprungliga urvalet. Intervjuguiden innehöll öppna frågor och följdfrågor som gav deltagarna möjlighet till att tala fritt samtidigt som kontexten förhöll sig inom ramarna av studiens syfte. Denna tillämpades sedan i åtta semistrukturerade intervjuer, vilka alla genomfördes på distans med hjälp av videokommunikationsprogrammen Zoom och Microsoft Teams. Intervjuerna spelades in och transkriberades. Efter att intervjuerna hade transkriberats påbörjades en kvalitativ innehållsanalys där fokuset var att identifiera mönster, likheter och skillnader i det empiriska materialet (Granskär & Höglund-Nielsen, 2017).

Tabell 1. Insamling och bearbetning av studiens empiriska material.

Delmoment	Vecka	Utförande
I	13-14	Rekrytering av kostchefer via kommuners webbsidor och andra nätverk Genomförande av pilotstudie med en måltidschef Inbokning av intervjuer
II	15	Fortsatt inbokning av intervjuer för de kostchefer som ännu ej återkopplat Genomförande av intervjuer Utskickning av påminnelser för de som tackade ja men var inte inbokade Transkribering av intervjuer
III	16-17	Fortsatt transkribering av intervjuer Kvalitativ innehållsanalys - analys av det empiriska materialet

3.2 Urval och Rekryteringsprocess

Författarna i studien ämnade att genomföra intervjuer med kostchefer som har erfarenhet av det som ska undersökas i denna studie. Därmed bedömdes urvalsförfarandet vara *ändamålsstyrt* (Bryman, 2018), även benämnt *det avsiktliga urvalet* (Kristensson, 2014) eller *purposive sampling* (Braun & Clarke, 2013). Författarna sökte efter personer som hade erfarenhet av arbetet med skolmåltid som lunchlåda och som kunde besvara de frågeställningar som formulerats (Bryman, 2018). Målet med denna typ av urval är att söka efter deltagare som kan generera tillräckligt med data för analys (Braun & Clarke, 2013).

Delmoment I

Processen påbörjades genom att kontakta branschorganisationen Kost och Näring (u.å.) samt kunskapsnätverket Skolmatsakademin (u.å.). De valdes med utgångspunkt i att de hade kunskap om studiens område och att de kunde förse författarna med kontaktuppgifter till lämpliga deltagare för undersökningen. Från Kost och Näring (u.å.) kunde kontaktuppgifter till några kostchefer erhållas. Skolmatsakademin (u.å.) gav ingen återkoppling. Författarna genomsökte även ett flertal kommuners webbsidor för att bredda urvalet genom att finna direkta kontaktuppgifter till kostchefer. Hos de kommuner där kontaktuppgifter fanns kontaktades dessa personer via mejl eller telefon. I några fall kontaktades kommunerna via kommunens egen mejladress med förfrågan om kontaktuppgifter till kostchefen. I de fall där kontaktuppgifter inte kunde finnas valdes den kommunen bort.

Delmoment II

De personer som återkopplade med visat intresse för medverkan i studien fick ytterligare information, se bilaga 2, samt att de fick se intervjuguiden, se bilaga 1. Under vecka 14 påbörjades bokning av intervjuer och fortlöpte till och med vecka 15. Under vecka 15

genomfördes sju av åtta intervjuer parallellt med transkribering. En deltagare kunde inte medverka under vecka 15 och fick därmed genomföras i början på vecka 16.

Kristensson (2014) menar att vid kvalitativa intervjuer bör det finnas en variation i urvalet för att få olika infallsvinklar av det som ska undersökas. Författarna valde att genomföra intervjuerna på distans med hänsyn till den rådande pandemin. Detta resulterade till en relativt bred geografisk spridning över medverkande deltagare och ökade variationen i urvalet, till skillnad från om intervjuerna skulle ske i samma rum som intervjupersonen. Det är viktigt att poängtera att intervjuer via videokommunikation kräver en viss teknologisk kunskap (Hooley m.fl., 2012) av både intervjuare och respondent. Författarna hade ingen förhandsinformation kring hur bekväma de personer som intervjuades skulle vara vid de kommunikationsmedel som skulle användas. Ett antagande gjordes att i och med den rådande pandemin när flertalet arbetar på distans har samtliga en viss vana av digitala hjälpmedel.

Sammantaget kontaktades 37 personer, från 25 kommuner, varav 26 personer inte återkopplade. Elva personer tackade ja till att medverka i studien. Efter att informationsblad och intervjuguide hade skickats ut återkom åtta personer för inbokning av intervju, därav blev det ett bortfall av tre personer. Två av dessa personer återkopplade inte efter utskickat informationsblad och en person ångrade sin medverkan. Slutligen genomfördes 8 intervjuer med personer som är ansvariga för skolmåltider samt att de hade erfarenhet av produktion och distribution av lunchlådor. Deltagarna representerade kommuner där en var från norra Sverige, en från södra Sverige samt resterande sex från Mellansverige. Dessa hade befattningar som kostchefer, måltidschef, områdeschef och enhetschefer, dock används samlingsnamnet kostchef för samtliga deltagare i studien.

3.3 Insamling av data

Efter fullbordad rekryteringsprocess påbörjades datainsamlingen. Före genomförande av intervjuerna förberedde författarna sig själva genom att läsa in sig på intervjuguiden för att minimera risken för osäkerhet samt ge respondenten en bild av förtrogenhet (Bryman, 2018). Bryman (2018) beskriver att intervjuaren bör förhålla sig till en professionell profil för att respondenten ska känna sig trygg. På detta sätt skapas en relation till den nivå att intervjun fortlöper utan begränsningar som irritation eller obekvämlighet. Med tanke på att intervjuerna genomfördes av båda författarna fanns det en överenskommelse om vem som skulle inneha respektive roll. En startade intervjun med ett muntligt samtyckestal och en tydlig genomgång av instruktioner. Samma intervjuare ställde frågorna till respondenten medan den andre antecknade samt kontrollerade regelbundet att inspelningen fortlöpte. Efter att ha genomgått hälften av frågorna bytte författarna rollerna med varandra.

Kelly (2010) pekar på effektiviteten av att använda en ljudinspelare då det sker automatiskt utan avbrott. Det poängterades även att föra anteckningar är till fördel då det kan aktivera delar av hjärnan som påminner intervjuaren om enstaka moment under intervjun. Bryman (2018) förklarar att en mikrofon är inte lika effektiv som det mänskliga örat och därav bör författarna iakttäta stor försiktighet för att inte påverka ljudinspelningen.

Till intervjuerna användes datorns interna inspelningsfunktion (*Quick Time player Version 10.5*) samt en Iphone 11 Pro och Iphone 12 Pro som ljudinspelare genom applikationen "Röstmemon", samtidigt som den andra intervjuaren förde anteckningar på papper med penna. Intervjuerna ägde rum i en av författarnas bostad under lugna omständigheter utan buller eller andra störande ljud. En del av respondenterna betonade att de arbetade på kontoret medan andra nämnde ingenting kring deras arbetsmiljö. Tiderna för inbokning av

intervjuerna anpassades efter respondenternas möjligheter, där de flesta föredrog att genomföra intervjuer under tidsramen klockan tio på förmiddagen till klockan tre på eftermiddagen. Längden på intervjuerna varade mellan 30 till 48 minuter.

Semistrukturerade intervjuer valdes som intervjuform då det medför flexibilitet för både deltagare och intervjuare under intervjuprocesserna (Bryman, 2018). Kelly (2010) menar att dessa typer av intervjuer passar utmärkt för studier där forskare söker svar inom ett specifikt område samtidigt som det eftersträvas att erhålla individuella upptäckter av erfarenheter. Kelly (2010) förklarade att även denna form tillåter en ömsesidig relation mellan deltagare och intervjuare, där ordningsföljden av frågorna varierar beroende på intervjun med tillägg av följdfrågor, vilka används under situationer som kräver en fördjupning av den insamlade informationen. Efter två genomförda intervjuer under vecka 15 utvecklades intervjuguiden ytterligare med tillägg av två följdfrågor då författarna insåg att deltagarna berörde andra specifika områden.

Målet med studien var att genomföra mellan åtta till tio stycken intervjuer. Kelly (2010) påpekar att semistrukturerade intervjuer med mellan sex till tio individer är adekvata vid studier av erfarenheter och perspektiv. Eriksson-Zetterquist och Ahrne (2015) påpekade även att med detta antal ökar säkerheten för att erhålla ett underlag som är relativt oberoende av de enskilda deltagarnas personliga erfarenheter, vilket kan bidra till ett representativt resultat.

3.4 Databearbetning och analys

Delmoment III

Författarna genomförde intervjuerna, vilket ledde till att redan i detta skede kunde de bekanta sig med materialet och i viss mån påbörja analysarbetet, vilket har beskrivits som en fördel (Eriksson-Zetterquist & Ahrne, 2015). Att transkribera själv istället för att låta en extern part genomföra uppgiften är fördelaktigt då sådant som kan vara svårt att höra uppfattas enklare av författarna som genomförde intervjun (Eriksson-Zetterquist & Ahrne, 2015). Redan under transkriberingarna kunde författarna skönja eventuella teman och kategorier till den kvalitativa innehållsanalysen. Transkriberingarna skrevs ut anonymt eftersom att författarna hade garanterat respondenterna att deras uppgifter skulle behandlas konfidentiellt. Namn på personer, platser och kommuner eller andra ting där risk fanns att avslöja deltagarnas identitet skrevs om, exempelvis om respondenten nämnde sin kommun, skrevs detta ut som *xkommun*.

Det inspelade materialet transkriberades ordagrant, vilket resulterade i 132 sidor text. Materialet från pilotstudien transkriberades inte. Författarna uppskattade att transkriberingen tog cirka 4-6 timmar per intervju. Författarna påbörjade transkriberingen av materialet i samband med genomförandet av respektive intervju. Att transkribera material så nära i tid som möjligt efter avslutad intervju har rekommenderats av Braun och Clarke (2013) eftersom intervjun fortfarande är färsk i minnet. Fyra transkriberingar genomfördes av författarna tillsammans och två intervjuer transkriberades enskilt av vardera författare. Författarna valde även att lägga in intervjufrågorna i intervjumallen för att förenkla analysen och separera textstycken som berörde respektive intervjufråga.

I det första steget av den kvalitativa innehållsanalysen (Granskär & Höglund-Nielsen, 2017) lästes det transkriberade materialet av vardera författare för att skapa en övergripande helhetsbild samtidigt som meningsbärande enheter (ord, meningar och stycken) markerades. Författarna bytte sedan materialen med varandra för att varje transkribering skulle läsas igenom två gånger samt diskuteras ihop. Denna teknik, vilket benämns *forskartriangulering*,

ansågs vara lämplig då Kristensson (2014) beskriver att genom detta tillvägagångssätt kan författarna erhålla ett utbyte av perspektiv och synpunkter. Detta minimerar även risken för feltolkningar samt utvinnet tillräckligt med relevanta meningsbärande enheter för studiens syfte. De delar av enheter som ansågs vara irrelevanta för studien selekterades bort.

De meningsbärande enheterna kondenserades, vilket innebär en förkortning av texten samtidigt som det bibehåller dess innebörd och relevans till studien (Granskär & Höglund-Nielsen, 2017). Detta utfördes genom att tillföra koder för respektive enhet, varefter dessa delades in i olika underkategorier för att skapa en översikt över skillnaderna och likheterna mellan koderna på en manifest nivå, vilket innebär att författarna förhöll sig till det som var textnära i det empiriska materialet (Granskär & Höglund-Nielsen, 2017). Underkategorierna delades in i kategorier för att sammanfoga underkategorier med liknande innehåll. Författarna identifierade och tolkade det underliggande budskapet i det empiriska materialet (Granskär & Höglund-Nielsen, 2017) och kategorierna utgjordes av olika teman för att uppmärksamma det latent innehåll (Kristensson, 2014).

Tabell 2. Utdrag från kodningsschemat i delmoment III.

Meningsbärande enheter	Kod	Kategori	Tema
<i>"Näe det..vi har valt att inte skicka med någonting förutom själva matlådan eftersom den är varm ehh..men däremot har vi faktiskt väldigt asså..eh..vi serverar väldigt mycket kokta eller rostade grönsaker tillexempel i lådan då..så att vi försöker väga upp ehh..det blir inga råa grönsaker då men ändå grönsaker"</i>	Kompensera salladen med varma grönsaker	Anpassningar i matsedeln	Förändringar i matsedeln
<i>"..Men vi har ju näringsberäknade recept och även näringsberäknat på potatisbullar till exempel heh hur det blir..."</i>	Potatisbullarna är näringsberäknade	Näringsriktigheten	

3.5 Etiska överväganden

Studien genomfördes av författarna, vilka är studenter på grundnivå vid Göteborgs Universitet. Examensarbeten på grundnivå omfattas inte av etikprövningslagen (SFS 2003:460; Kristensson, 2014). Författarna har värnat om deltagarnas välbefinnande samt tillämpat god forskningssed för att bibehålla en hög kvalitet. I denna studie beaktades Kristenssons (2014) råd kring forskningsetik samt de fyra forskningsetiska principerna: *Samtyckeskravet, informationskravet, konfidentialitetskravet och nyttjandekravet* (Vetenskapsrådet, 2002; Bryman, 2018). Deltagarnas samtycke och godkännande att delta i undersökningen erhöles under rekryteringsprocessen samt muntligt i samband med genomförandet av intervjun. I början av rekryteringsprocessen fick deltagarna information kring studiens syfte samt tillfrågades om intresse att medverka. Ett samtyckesformulär, se bilaga 1, formulerades efter Brymans (2018) beskrivning. Information kring studiens syfte och dess tillvägagångssätt sändes ut via mejl i form av ett informationsblad till de respondenter som tackade ja till att medverka. I informationsbladet framgick det att

deltagandet är frivilligt samt att deltagaren har rätt till att avbryta sin medverkan utan närmare förklaring, vilket är i enlighet med vad som förklarats av bland annat Bryman (2018) samt redogjorts för av Vetenskapsrådet (2002).

Utöver ovanstående har respondenterna fått ta del av uppsatsens olika delmoment, och att resultatet kommer att presenteras i författarnas kandidatuppsats, se bilaga 2. Med detta uppfylldes nyttjandekravet gällande att insamlad data enbart får användas för forskningsändamålet (Vetenskapsrådet, 2002; Bryman, 2018). Deltagarna erhöll information om att den information som lämnades under intervjun skulle behandlas konfidentiellt. Detta innebär att ingen obehörig ska kunna ta del av materialet (Vetenskapsrådet, 2002; Bryman, 2018). Personuppgifter har förvarats åtskilt från det huvudsakliga dokumentet för uppsatsen. Vid transkribering av intervjuerna har samtliga respondenter avidentifierats för att ingen obehörig ska kunna härleda resultatet tillbaka till varken individ, skola eller kommun (Vetenskapsrådet, 2002).

4. Resultat

Nedan presenteras resultatet och frågeställningarna besvaras med utgångspunkt i de fyra framtagna teman *upplevda utmaningar*, *upplevda möjligheter*, *jämlika måltider* och *förändringar i matsedeln*, se bilaga 3. Först besvaras den delen av frågeställning ett kring utmaningar, som berör den snabba omställningen, hanteringen av lunchlådorna i förhållande till antal utlämnade *take away* lådor samt svårigheterna med att tillfredsställa elevernas och vårdnadshavarnas förväntningar på skolmåltiden som *take away*. Därefter lyfts lunchlådans tillgänglighet för alla högstadieelever. I detta avsnitt besvaras även en del av frågeställning två som berör lunchlådans säkerhet för konsumtion samt frågeställning fyra, om det nya arbetssättet har påverkat andelen matsvinn.

4.1 Upplevda utmaningar

Samtliga kostchefer har haft ett bortfall av matgäster i och med distansundervisningen. En svårighet som har beskrivits är efterfrågan av skolmåltiden som lunchlåda där en kostchef berättade: ”det är väl den största utmaningen, hur lockar vi elever till att komma och hämta vår mat istället för att äta en panpizza” (Kostchef 4, 2021). En framträdande utmaning har varit logistiken kring att veta hur många portioner som skulle tillagas till att beställningslistan som kommer in till köken inte alltid överensstämmer med hur många elever som behöver en lunchlåda.

4.1.1 Den snabba omställningen

Ett flertal kostchefer uppgav att själva arbetssättet med utlämning av lunchlådorna hade fungerat förhållandevis bra, dock poängterades att den främsta problematiken har varit kring logistiken, från att få tag på engångsmaterial till att kommunicera med vårdnadshavare. En kostchef beskrev att när alla 290 kommuner skulle ha engångsmaterial blev det en svårighet. Då fick de göra undantag genom att beställa det som fanns tillgängligt, vilket innebär att det inte alltid var miljövänliga alternativ som skickades med eleverna. Utmaningen kring beställningsprocessen, från att veta antal portioner som ska produceras, vilka utlämningsplatser som skulle planeras in till eventuella specialkost, var något som betonades av två kostchefer. Ett fåtal kostchefer beskriver att de har lyckats ganska bra med den snabba omställningen, samt att de även kunnat styra upp det i enlighet med

Folkhälsomyndighetens rekommendationer. Utlämningen av lunchlådorna har skett från lastkajen, vilket möjliggjorde en minskning av smittspridning och köbildning. Dessutom lyftes även måltidspersonalens positiva inställning och flexibilitet upp under det nya arbetssättet. Ett flertal av kostcheferna återkommer även till de snabba omställningarna det förändrade arbetssättet har inneburit. Det handlar om att arbeta från en dag till en annan och att helt plötsligt behöva stänga en skola med elever som ska ha mat redan dagen därpå.

4.1.2 Förändrat arbetssätt och förutsättningar

Ett flertal kostchefer uppgav även problematiken med det extra arbetsmoment som lunchlådorna har medfört för kökspersonalen. Två kostchefer uppgav svårigheten med att packa lådor samtidigt som skolrestaurangen är öppen. Dels handlar det om att personalen får ett extra moment som verkar falla under en tid på dygnet när skolrestaurangen är öppen för elever som är på plats. Högstadieskolorna har haft flexdistans, vilket innebär att skolan har haft en andel elever på plats och en andel som har studerat hemifrån. En återkommande utmaning har varit att få elever och vårdnadshavare att beställa sin måltid och enligt kostcheferna verkar de vanligaste anledningarna vara att detta moment glöms bort.

Vidare pekar resultatet på att utmaningar även har berört de olika förutsättningarna köken har för att ha möjlighet att producera lunchlådor. En kostchef beskriver att en synpunkt från föräldrar har varit att det inte borde vara svårt att skicka med eleverna kylda lunchlådor en vecka i taget. Vidare berättar kostchefen att de inte hade möjlighet att kyla ned på ett korrekt sätt, vilket är anledningen till att varm lunchlåda blir det enda möjliga alternativet. Andra synpunkter från föräldrar som lyfts har varit önskemål om att få hämta på en annan skola, eller den skola som ligger närmast.

4.1.3 Praktisk hantering av skolmåltiden som lunchlåda

Antalet lunchlådor som lämnades ut varierade mellan samtliga kommuner. Några kostchefer kunde ge direkta svar medan andra fick uppskatta eller räkna ut antalet. Då antalet lunchlådor skiljde sig åt från en dag till en annan angav deltagarna ungefärliga siffror. Majoriteten lämnade ut mellan 50 till 100 lunchlådor dagligen, dock uppgav en kostchef, med hög osäkerhet, att antalet varierade från ett hundratal upp till ett par hundra. Det förekom skillnader i hur lunchlådorna hanterades vid utlämning. Det vanligaste sättet var att det endast lämnades ut kylda lunchlådor medan två kostchefer uppgav att de hanterade både kylda och varma lunchlådor. En kostchef beskrev att det lämnades ut frysta lunchlådor för att ge eleverna möjligheten att kunna förvara dem över helgen. Vid frågan om de har kunnat säkerställa att lunchlådorna har hanterats på ett korrekt sätt ur en livsmedelssäkerhetssynpunkt uppger samtliga kostchefer att information har lämnats ut på ett eller annat sätt. Den information som har lämnats ut har bland annat omfattat uppvärmnings- och infrysningrutiner. En kostchef berättar "...nämen det står redan från start så står det där att ta med dig en kylväska och kylklamp när du hämtar dina matportioner.." (Kostchef 2, 2021). Ett fåtal kostchefer betonade att deras ansvar upphör vid dörren vid utlämning av lunchlådan, dock poängterades att de givetvis inte vill att någon elev skulle bli sjuk.

4.1.4 Matsvinn

Vad gäller hanteringen av lunchlådorna som blir över beskrev en majoritet av deltagarna att kökspersonalen på ett eller annat sätt försökte ta tillvara på överblivna lådor. Några kostchefer förklarade att kylda eller frysta lådor var enklare att ta tillvara på till skillnad från varma. Om matsvinnet har ökat eller minskat var däremot svårare för deltagarna att veta, då det handlar om en detaljfråga samt kan påverkas av att produktionen överlag har minskat.

Vidare betonar en kostchef att högstadiееleverna är en svår grupp att arbeta med matsvinn med. Det kan handla om flera faktorer än bara smaken på maten, som exempelvis det sociala trycket.

4.1.5 Elevernas och vårdnadshavarnas förväntningar

Under distansundervisning och utlämning av lunchlådorna har det förekommit synpunkter och missnöje från vårdnadshavare samt elever med avseende på portionsstorleken. Kommentarer har främst berört att det har varit för lite mat i lunchlådorna. Vidare har det funnits möjligheter till att föra dialog med eleverna på plats vid upphämtningen för att kunna ordna upp större portioner. Vårdnadshavare har även kunnat lämna önskemål om en större portion, vilket beskrivs av en kostchef: ”Jag vet att vårdnadshavare och så har anmält att ja men det här är en hockeykille...han vill...han vill ha en stor portion och då kan man oftast lösa det så att det blir lite mer mat” (Kostchef 4, 2021).

Frågan kring vad som ansågs vara en normal portion lyfts även upp, då det kan variera mellan eleverna. För en elev som äter motsvarande två lunchlådor kan det uppstå svårigheter om det plötsligt ska lämnas ut en lunchlåda. Andra synpunkter har varit att vårdnadshavare och elever har varit besvikna över att lunchlådorna har avvikit från matsedeln. En kostchef beskriver utmaningen: ”En har ju varit att motsvara förväntningar” (Kostchef 2, 2021). Detta berörde en bild på en lunchlåda som spreds sig över sociala medier efter att innehållet hade jämförts med vad som stod i matsedeln. På grund av detta tydliggjorde kostchefen genom att nämna att lunchlådan kunde frångå från ordinarie matsedel.

4.1.6 Jämlika måltider

Flera olika orsaker lyfts till varför lunchlådan inte hämtas ut. Den främsta orsaken verkar vara att rasten är för kort för de som har långt till den enhet där de kan hämta sin lunchlåda. Flera kostchefer resonerar kring varför eleverna inte hämtar sin lunchlåda och en beskriver:

Men jag tror att många inte hinner helt enkelt... komma och hämta. Om man går i skolan och har fyrtio minuters rast... så ska man då kanske sticka till närmsta enhet och hämta sin mat ... sen ska man hem och så ska man kaka och sen ska man väl sitta vid skolbänken igen ... och då har den tiden gått tänker jag ... för många som har en bit att cykla eller gå (Kostchef 6, 2021).

En kostchef beskriver även att under normala omständigheter har alla elever lika långt till matsalen eftersom eleverna är i skolan. På grund av distansundervisningen blir det inte särskilt jämförbart med tanke på att avståndet ser olika ut beroende på vart eleven bor. Andra anledningar som lyfts är att eleverna helt enkelt inte orkar hämta lunchlådan. En kostchef berör specifikt hur hen har upplevt de socioekonomiska skillnaderna. Kostchefen beskriver att vårdnadshavare har krävställt olika beroende på socioekonomisk status, med upplevelsen av att höginkomsttagande vårdnadshavare betonar rätten till skolmaten samt att det bör vara möjligt att få den levererad inom en kilometer. Vidare betonar att familjer, som trots att de kanske inte har en stabil ekonomi, lagar mat till sina barn om barnen är hemma. En annan kostchef nämner de socioekonomiska perspektiven och risken med att de som är beroende av skolmaten kanske inte kommer i väg på grund av att vårdnadshavare har glömt att beställa.

4.2 Upplevda möjligheter

I detta avsnitt presenteras den andra delen av frågeställning ett som berör kostchefernas upplevda möjligheter kring skolmåltiden som *take away* där bland annat ökad kommunikation och samverkan lyfts fram.

Ett flertal kostchefer lyfter möjligheten kring den ökade kommunikationen som distansundervisningen har bidragit med. Kommunikationen med framförallt föräldrar upplevs ha ökat, från att föräldrar har ringt och varit tacksamma för att köken har varit flexibla om en förälder eller elev skulle ha glömt att beställa. Ett fåtal kostchefer lyfte även att den interna kommunikationen har varit bra. Det handlar om att de har fått informationen de behöver omgående kring snabba beslut och många bra samtal har förts om hur situationer ska lösas. En kostchef beskriver hoppet om att den dialog som har uppkommit under coronapandemin kan kvarstå, hen förklarar:

...den nivån det kanske hålls kvar sen när det lättar och att man är på den nivån fortsatt framåt i olika frågor ändå, som inte rör covid att nä men lättare att få hjälp eller prata med varandra och samarbeta med olika frågor. När man ändå har hittat den här dialogen som fungerar nu så måste ju det om det kör ihop sig någon annan gång om det inte är covid så måste man ju lösa samma sak på det här sättet om det bara rör någon enhet eller två eller att det skulle bli nåt bekymmer för oss att leverera mat så har vi ju samma möjlighet att samarbeta (Kostchef 6, 2021).

En annan möjlighet är upplevelsen av att ha blivit lösningsorienterad. Trots en snabb omställning tyder resultatet på att inblandade har kunnat ställa om snabbt och anpassa sig efter olika situationer och en kostchef beskriver "...man kan mer än vad man tror" (Kostchef 2, 2021).

4.3 Förändringar i matsedeln

I följande avsnitt besvaras den delen av frågeställning två som berör hur kostcheferna har kunnat säkerställa lunchlådans näringsriktighet och aptitlighet samt frågeställning tre som behandlar hur matsedeln och utbudet har förändrats i samband med coronapandemin.

De anpassningar som har förekommit hos måltidsverksamheterna har varit beroende på vilka förutsättningar de har haft. Faktorer som har påverkat dessa anpassningar är bland annat verksamhetens storlek och antal portioner som har producerats samt vilken variant av lunchlåda som har lämnats ut. För en verksamhet som var ansvarig över både grundskolor och gymnasieskolor fick matsedeln anpassas och frångå från ordinarie meny medan en mindre verksamhet kunde i viss mån lämna ut samma mat som skulle ha serverats i matsalen. För de måltidsverksamheter som lämnade ut dagens varmrätt skickades inte med råkostsallad då några av kostcheferna poängterade att kvalitén försämrades om de förvarades i samma låda. Vidare beskrivs att det inte handlar om att det är svårt att skicka med råkostsallad, utan snarare att få till det packmässigt och att eleverna ska kunna bära på flera lådor samtidigt. Det har därmed prioriterats att packa huvudrätten och en majoritet nämnde att lösningen har varit att skicka med kokta, rostade eller frysta grönsaker i lunchlådan. En mindre andel av kostcheferna förklarar att råkostsallad har kunnat skickas med i en separat burk, varav en nämnde att både råkostsallad och frysta grönsaker har skickats med i en påse. Det lyfts även upp problematiken kring att ersätta ett salladsbord med en salladsburk då det handlar om balans och olika preferenser. Gällande måltidsdryck och tillbehör, som mjölk, knäckebröd, smör och ost, resonerade ett flertal kostchefer att eleverna troligtvis hade dessa hemma, vilket

var orsaken till att dessa uteslöts. Dock beskrev en kostchef att bröd, smör samt ostskivor lämnades ut då det skulle serveras soppa för att få till en komplett måltid, medan en majoritet resonerade kring svårigheten med att skicka med soppa i lunchlådan.

För kostchefer som har fått göra anpassningar i matsedeln har de främsta orsakerna varit att personalkapaciteten har varit oförutsägbar samt att det handlade om att förenkla arbetsuppgifterna för kökspersonalen. Dessa kostchefer påpekade även att de hade upphandlat livsmedel, vilka benämndes som krisfärdiga och kunde vara allt från färdiga bassåser, köttbullar, pannkakor till falafelbollar. Detta för att ett måltidsbiträde ska kunna ordna upp lunchsituationen vid frånvaro av medarbetare. En kostchef beskriver att med dessa livsmedel blir det enklare att sätta ihop en måltid för elever som dyker upp utan att ha beställt en lunchlåda. Vidare menar kostchefen ”...att vårt huvudsyfte var att alla ska få mat...det var våran ingång...och det här..inte näringsriktigheten högst på listan” (Kostchef 3, 2021). Samtliga kostchefer poängterar vikten av att underlätta proceduren med lunchlådorna samtidigt som det ska vara tillräckligt bra och enkelt för både verksamheten och eleverna. Ett fåtal beskriver att hänsyn till måltider har tagits beroende på vad som ansågs passa i en lunchlåda. Vid utlämning av en varm lunchlåda har exempelvis fisk behövt beaktas med avseende på varmhållningen för att bibehålla kvalitén. Gällande menyplanering beskrev endast en kostchef problematiken kring att eleverna inte hade möjligheten till att välja, utan att det enbart fanns ett begränsat utbud med alternativ som kanske eleverna i vanliga fall inte föredrog. Kostchefen kopplar begränsningen med utbudet till en måltidsupplevelse:

Jag kan tänka mig att det blir en måltidsupplevelse då som skiljer sig asså, ja det kanske mest då är utbudet, för att man kanske bara har en rätt och välja på och salladen då till exempel och att man inte har allt det och att man inte har då kanske bröd eller...ja, dom där extra grejerna som alltid finns i en matsal (Kostchef 8, 2021).

4.3.1 Näringsriktigheten

Ett flertal kostchefer beskriver att de inte har tagit fram nya recept utan har förhållit sig till måltiderna som i regel är näringsberäknade. Det poängterades även att det inte har lämnats ut enklare måltider, utan en likvärdig skollunch. En kostchef nämnde att även potatisbullarna var näringsberäknade och att själva näringsberäkningen omfattar en tidsperiod på minst fyra veckor. Vidare betonas att servering av potatisbullar förekom inom en kort period, vilket även upplevs inte ha påverkat helheten i större utsträckning. En kostchef berättar att för att inte kompromissa med näringsinnehållet har bönsallad adderats vid utlämning av potatisbullar. Huruvida näringen har kompromissats eller inte poängterar en majoritet av måltidsverksamheterna att de har arbetat i enlighet med näringsrekommendationerna i största möjliga mån, med reservation för ändringar vid krisperioder. Dock kvarstår frågan hur mycket av innehållet i lunchlådorna som har egentligen ätits upp av eleverna, vilket beskrivs av två kostchefer som resonerar kring problematiken med möjligheten att följa upp mängden mat som har ätits ur lådorna. En av kostcheferna beskriver även följande:

Jag skulle ju gissa på att dom som har valt och hämta en låda dom har liksom ätit med ganska god aptit, då kan man ju mer fundera vad dom som får i sig som inte hämtar en låda, vilket ändå är en majoritet av eleverna (Kostchef 7, 2021).

En kostchef beskriver att näringsberäkningen har varit över en tvåveckorsperiod och att huvudsyftet har varit att kunna säkerställa näringen, vilket de hade lyckats med. Vidare

poängteras det att det handlar mycket om att ta ansvar och kunna stå för både näringsinnehållet och maten som lämnas ut:

Vi kan inte säga nå men du ska äta så här mycket sallad du får ingen mer ...för då...då sköter vi inte vårt uppdrag..utan syftet är att eleverna ska äta och orka skoldagen...och också få en varierad kost. Vi har haft elev...föräldrar som har hört av sig en bit in i flexundervisningen och sagt att nå nu funkar det inte att han löser sina portioner själva här nu. Nu har det blivit mycket panpizza så då vill vi att han ska få maten från er...då för att de vet att det är näringsberäknat då, en variation på skolmaten (Kostchef 4, 2021).

En annan aspekt som resultatet indikerar på är att näringen inte kan prioriteras i första hand vid snabba omställningar och under krissituationer. Det handlar snarare om att förse eleverna med någon typ av mat. En kostchef beskriver att näringsriktigheten fick förbises under en kort period och att fokuset inte var enligt lagboken. Vidare antyder kostchefen att detta inte skulle påverka eleverna långsiktigt.

4.3.2 Aptitliga och tilltalande måltider

En majoritet av kostcheferna beskrev att hänsyn har tagits till att arbeta med uppläggning av lunchlådorna samt att de var medvetna om att det är viktigt att servera måltider som ser aptitliga ut, och inte minst när skollunchen serveras ur en lunchlåda. Dock lyfts svårigheten med enfackslådor: ”..det ser ju inte alltid..är det sås och något mer så blir det ju inte snyggt” (Kostchef 2, 2021). Vidare nämns även att maten har inte bara slängts ned i en lunchlåda utan kockarna och kökspersonalen har försökt arbeta med att skapa attraktiva och aptitliga måltider, vilket berömdes av ett flertal kostchefer. En annan intressant aspekt var att det fanns antagelser om att föräldrarna har kunnat ta del av den fina skolmaten som har lämnats ut. Hur mycket arbete som har lagts ned med uppläggningsen skiljde sig åt mellan måltidsverksamheterna. Faktorer som personalkapacitet och antal producerade lunchlådor var avgörande, vilket bekräftades av en kostchef som beskrev att de hade ansvar för ett fåtal lunchlådor samt mer tid: ”...då kan man ge den lilla extra piffen till då” (Kostchef 4, 2021). Medan en annan kostchef beskrev: ”...liksom man hinner nog kanske inte stå och...strö persilja på eller sådär” (Kostchef 6, 2021). Vidare uppgav en kostchef att oavsett hur mycket arbete som läggs ner på uppläggningsen föreligger det en risk att eleverna tar lunchlådan och slänger ner den väskan.

5. Diskussion

I metoddiskussionen presenteras uppsatsens svagheter, styrkor och utmaningar. I detta avsnitt tas metodologiska arbetssätt upp som kan ha påverkat studiens resultat samt en diskussion om studiens trovärdighet.

5.1 Metoddiskussion

I ett tidigt skede diskuterades möjligheten att undersöka skolmåltiden som lunchlåda ur både högstadiееlevs perspektiv samt kostchefers erfarenheter av det nya arbetssättet. På grund av tidsramen för studien och de rådande omständigheterna med coronapandemin fick en avgränsning göras, vilket har inneburit att elevperspektivet valdes bort och studien utgår enbart från kostchefers perspektiv. Författarna är medvetna om att flera grupper har påverkats av skolmåltidens nya kontext, vilket inkluderar både vårdnadshavare, elever, pedagoger samt

kökspersonal. I vidare forskning kan flera perspektiv och erfarenheter inkluderas och studeras för att erhålla en bredare och mer komplex bild av situationen. Den pågående pandemin innebar att alla intervjuer fick genomföras digitalt, vilket upplevdes medföra både möjligheter och begränsningar. Författarna kunde rekrytera ett urval ur en bred geografisk spridning, vilket inte hade varit möjligt om intervjuerna skulle ha genomförts på plats då detta hade inneburit resurser i form av kostnader och tid (Bryman, 2018). Dock bör inte potentiella tekniska begränsningar förbises (Bryman, 2018). Under en intervju förekom det dålig mottagning från en deltagares sida och intervjun avbröts plötsligt för att sedan upptas igen. Det är viktigt att poängtera att den insamlade datan är baserad på vad deltagaren säger, vilket inte alltid överensstämmer med vad de faktiskt gör. När deltagaren uttrycker vad de tänker, tycker och vad de gör kan inte detta antas vara det som alltid representerar en sanning (Denscombe, 2010).

Intervjuguiden som utformades upplevdes efter två genomförda intervjuer kunna utvecklas då författarna insåg att deltagarna berörde andra specifika områden som inte fanns med i intervjuguiden. Därför lades följdfrågor till som berörde måltidspersonalen och måltiden i en ny kontext, det vill säga skolmåltiden i hemmiljö. En pilotstudie var därmed inte tillräcklig för att utforma en fullständig intervjuguide. Att föra intervjuer är en konst och en läroprocess (Kristensson, 2014; Braun & Clarke, 2013) och med detta anser författarna att deras förmåga att föra intervjuer potentiellt skulle kunna utvecklas då intervjuer kräver mer omfattande kompetens och erfarenhet (Bryman, 2018). Att genomföra pilotstudier handlar inte enbart om att utveckla en intervjuguide, utan snarare att öva in sig på metodiken (Bryman, 2018; Kristensson, 2014). Författarna upplevde avsevärda skillnader mellan den första och sista intervjun, där författarna blev mer bekväma i sin roll som intervjuare, kunde anpassa konversationsflödet med hänsyn till deltagarna samt samarbetade tillräckligt bra för att genomföra intervjuerna utan avbrott. Författarna kunde inte i de allra flesta fall förutse vilka av deltagarna som arbetade hemifrån respektive på kontoret. Att genomföra intervjuer under distansförhållande medförde svårigheten att ha kontroll över miljön som intervjun ägde rum. Risken förblev att deltagaren kunde bli störd av faktorer i sin omgivning och författarna kunde därmed inte garantera en ostörd miljö vid intervjutillfället (Bryman, 2018; Braun & Clarke, 2013; Kristensson, 2014).

5.1.1 Studiens trovärdighet

Författarna upplever att giltigheten i studien kan bedömas som god eftersom alla deltagarna som rekryterades till studien har erfarenhet av det studerade ämnet (Granskär & Höglund-Nielsen, 2017). Datainsamlingen genomfördes under sammanlagt 8 dagar. Graneheim och Lundman (2004) beskriver att data som samlas in över en längre period riskerar att bli inkonsekvent. Författarna anser därmed att det studerade ämnet var aktuellt under perioden datan samlades in då det skedde under en kort tidsperiod, vilket minimerar denna risk. Genom att tillämpa en intervjuguide under intervjuprocessen, kan giltigheten i studien stärkas (Kristensson, 2014) eftersom varje deltagare tillfrågades om samma områden (Graneheim & Lundman, 2004). Datainsamlingen och hälften av transkriberingarna genomfördes av författarna tillsammans. Vid ett flertal tillfällen under analysarbetet har författarna återgått till ljudinspelningarna och transkriberingarna för att undvika feltolkningar och missförstånd. Hela analysarbetet har bearbetats av författarna tillsammans, vilket anses stärka tillförlitligheten i studien (Granskär & Höglund-Nielsen, 2017).

Ett utdrag från kodningsschemat illustreras i tabell 2 och för samtliga kategorier, underkategorier och teman, se bilaga 3. Författarna har även fört dialog med handledaren vid framtagning av kodningsschemat och har erhållit råd och stöd, vilket har kunnat

implementeras i analysarbetet. Utöver detta har citat från deltagarna lyfts in i resultatet. Dessa tillvägagångssätt anses öka trovärdigheten för läsaren (Graneheim & Lundman, 2004; Bryman, 2018). Huruvida resultatet är överförbart till andra grupper eller sammanhang lämnar författarna över till läsaren att bedöma. För att läsaren ska kunna göra denna avvägning kräver det att författarna redogör för en tydlig genomgång och beskrivning av urval, rekryteringsprocess, insamling av data samt databearbetning och analys (Granskär & Höglund-Nielsen, 2017), vilket framgår under metodavsnittet. Det är viktigt att poängtera att författarna är nybörjare inom metodiken kvalitativ innehållsanalys, vilket kan innebära att det föreligger potentiella brister i analysarbetet. Det går inte att utesluta att författarnas förförståelse (Granskär & Höglund-Nielsen, 2017) som avgångsstudenter inom kostekonomi och ledarskap kan ha påverkat författarnas tolkning av den empiriska datan. Författarna upplevde i efterhand att det latent budskapet från det empiriska materialet i viss mån kunde kopplas till andra kategorier och teman, bland annat jämlika måltider och förändringar i matsedeln skulle kunna kopplas till temat upplevda utmaningar. Ovanstående teman hade eventuellt kunnat placeras som kategorier vid temat upplevda utmaningar. Å andra sidan berör jämlika måltider och förändringar i matsedeln andra viktiga parametrar som inte nödvändigtvis har med kostchefernas upplevda utmaningar att göra och därmed anses separationen vara rimlig.

5.2 Resultatdiskussion

Studiens syfte var att undersöka kostchefers erfarenheter av produktion, distribution och utlämning av skolmåltider till följd av coronapandemin och fjärr- och distansundervisningen för elever i årskurs 7-9. Nedan diskuteras de mest framträdande resultaten som ämnar att besvara studiens syfte och frågeställningar. *Skolmåltiden som take away eller ej?* diskuteras utifrån parametrarna god och näringsriktig skollunch, förväntningar och säkerhet samt utmaningar och möjligheter kopplade till måltidsmiljö, jämlika och hållbara måltider.

5.2.1 En god och näringsriktig skollunch

Det framgår att samtliga måltidsverksamheter har följt Folkhälsomyndighetens föreskrifter (HSLF-FS 2020:12) och rekommendationer som avser minskad smittspridning. Detta har anpassats utifrån verksamheternas enskilda förutsättningar, där bland annat utlämning av lunchlåda har skett vid lastkajen för att undvika trängsel i skolan (Livsmedelsverket, 2021f). En följd av detta har inneburit att ett betydligt större ansvar har lagts på högstadieläverna och dess vårdnadshavare gällande skollunchen. De flesta av kostcheferna poängterade att de har gjort allt vad de kan för att lösa situationen, samt att förändringar i matsedeln var tillfälliga och varade inte under en längre period. Dock går det att argumentera kring att ingen uppföljning har genomförts, vilket innebär att det är svårt att veta om näringsintaget har påverkats eller inte. Vid näringsberäkning av skolmåltider inkluderas alla måltidskomponenter inklusive tillbehör (Livsmedelsverket, 2018a). För de måltidsverksamheter, som valde att fokusera enbart på huvudrätten i lunchlådan, hade det varit av intresse att genomföra en uppföljning för att säkerställa att näringsintaget inte har påverkats. I detta fall har inte enbart förändringen i matsedeln handlat om att byta ut en kryddblandning mot en annan utan snarare en uteslutning av viktiga komponenter, vilket anses potentiellt ha kunnat påverka näringsintaget. Livsmedelsverket (2018a) beskriver att vid större förändringar eller anpassningar ska måltidsverksamheten stämma av med den som är ansvarig för menyplaneringen. I resultatet framgick det inte om denna avstämning har genomförts hos en majoritet av deltagarna.

Salladsbordet fyller en viktig funktion med en variation av smaker, läckra färger och näring som uppmuntrar ungdomar till att äta mer frukt och grönsaker (Livsmedelsverket, 2018a). När en kostchef beskriver att sallad har skickats med i en påse går det att fundera över hur eleverna har reagerat på detta, samt viktigast av allt om det har lockat dem till att äta. Colombo m.fl. (2020) betonar vikten av att investera i mer jämlika och näringsriktiga måltider eftersom de anses utgöra en grund för en hälsosam livsstil. Denna förändring kan antas ha en inverkan på ett minskat intag av frukt och grönsaker, vilket ytterligare riskerar att påverka matvanor samt näringsintag negativt. Skolmåltiden är grundläggande för elevernas prestation och skolresultat (Sjöberg m.fl., 2003; Livsmedelsverket, 2018b) och det stora bortfallet av elever som inte har beställt och hämtat lunchlådor är ovisst vilket kan tyda på att de istället utesluter lunchen helt eller väljer andra näringsfattiga alternativ.

En fråga är om maten i lunchlådorna har varit tillräcklig för alla elever, då det har förekommit fall med förfrågningar om större portioner. I vanliga fall bör flera olika rätter och tillbehör erbjudas för att locka eleverna till skolrestaurangen (Livsmedelsverket, 2018a). Resultatet tyder på att lunchlådorna har begränsat elevernas valmöjligheter när de inte kan välja vad de vill lägga på sin tallrik eller hur stor portion de vill ha. För måltidsverksamheterna som lämnade ut varma lådor kunde önskemål om större portioner tillgodoses medan för de måltidsenheter som serverade kylda eller frysta lunchlådor förekom det begränsningar. Utmaningen kan relateras till dels personalkapacitet, tid och utrustning i kök. Flexibilitet kan i viss mån tillämpas, dock blir det en svårighet när det styr över verksamhetens planering gällande portionsberäkning och lagerhållning. Detta riskerar att övergå till en fråga om matsvinn som dels är en onödig kostnad och har en negativ inverkan på klimatet (Göteborgs Stad, 2016). Dessutom utgörs en måltidsverksamhet av ett styrsystem som består av bland annat personalkapacitet, ekonomi och koncept (Gustafsson m.fl., 2006), vilka är svårföränderliga och i synnerhet under dessa omständigheter.

5.2.2 Att tillfredsställa förväntningar

Under normala omständigheter är en viktig utgångspunkt att tillfredsställa elevernas behov och önskemål kring skolmåltiden (Livsmedelsverket, 2018a) och resultatet tyder på att detta har försvårats under distansundervisningen. Att tillfredsställa matgästen har tidigare beskrivits som en viktig faktor för helhetsupplevelsen (Gustafsson m.fl., 2006) och en majoritet av deltagarna uttryckte att de har varit tillmötesgående med att uppfylla elevernas och vårdnadshavarnas förväntningar och önskemål. Kontakten mellan måltidsverksamheterna och vårdnadshavarna verkar ha ökat och bidragit till uppskattning kring det nya arbetssättet. Vissa deltagare uttryckte att de fått möjligheten att marknadsföra måltidsenhetens arbete samt den fina skolmåltiden. Några kostchefer misstänkte att lunchlådan till och med har ätits upp av hungriga föräldrar. Detta kan ha bidragit till en mer positiv uppfattning kring de offentliga skolmåltiderna då det är en måltid som oftast inte anses leva upp till förväntningarna och diskuteras i negativa ordalag. Oavsett verkar det finnas utmaningar kring att förändra den sociala uppfattningen kring skolmåltiden (Persson Osowski m.fl., 2010). Pandemin beskrivs även ha medfört en positiv inverkan på de offentliga skolmåltiderna, genom en ökad kommunikation och samverkan (Livsmedelsverket, 2021b). Resultatet i denna uppsats tyder på en ökad kommunikation som har möjliggjort föräldrar- och elevinsyn. En annan viktig aspekt att ta hänsyn till för att inte skapa missnöje hos matgästen, i detta fall både vårdnadshavarna och eleverna, är att matsedeln ska stämma överens med vad som lämnas ut i lunchlådorna. En maträtt på menyn som inte överensstämmer med vad gästen förväntar sig kan bidra till en försämrad måltidsupplevelse (Klosse m.fl., 2004) och en kostchef berättade att missnöje förekom när matsedeln avvek från maten i lådan.

När måltiden förflyttas från skolmatsalen till hemmet kan det bli en utmaning för måltidsverksamheterna att skapa attraktiva måltider. Problematiken som lyfts upp bland deltagarna är enfackslådorna som upplevdes försvåra uppläggningsen. Resultatet påvisade däremot en medvetenhet bland deltagarna kring uppläggningsen. Hur mycket eller hur lite man har kunnat arbeta med uppläggningsen har främst berott på resurser och förutsättningar i köken. Viktiga faktorer för en positiv helhetsupplevelse av måltiden beskrivs i FAMM som samspel mellan de olika aspekterna *rummet, mötet, produkten* och *styrsystemet* (Gustafsson, m.fl., 2006). I och med utlämning av lunchlådor blir detta svårt att kontrollera och uppnå. Måltidsverksamheterna har under distansundervisningen serverat måltiden ur en lunchlåda, vilket ställer högre krav på att kökspersonalen har både tid och engagemang till att arbeta för att lunchlådorna ska se tilltalande ut och väcka aptiten hos eleverna. Ovanstående kan kopplas till Livsmedelsverkets (2018a) riktlinjer och pusselbiten *goda måltider*, vilket omfattar personalens kompetens, engagemang samt vikten av att måltiderna som serveras lockar elevernas sinnen.

5.2.3 En säker skollunch

Ansvar för transport, varmhållning, upphettning eller infrysning av måltider som vanligtvis ingår i ett produktionssystem flödesschema (Gregoire, 2016) har på grund av distansundervisning förflyttats till eleven eller dess vårdnadshavare. Det går därför att ställa frågan om eleven innehar tillräckligt med kunskap om de mikrobiologiska riskerna som kan uppstå i hanteringen. *Måltidsmodellen* (Livsmedelsverket, 2018a) beskriver *säkra måltider*, vilka ska säkerställa bland annat rätt temperatur samt att eleverna ska känna sig trygga att äta den mat som serveras. Det är av största vikt att måltiden i skolan är säker för konsumtion för att inte utgöra en risk för eleverna. När varm mat serveras är det viktigt att den serveras i nära anslutning till tillagningen (Sveriges kommuner och landsting, 2006). Distansundervisningen har inneburit att avståndet mellan produktion och servering ökar vilket även ökar behovet av lämplig utrustning (Gregoire, 2016). En kostchef hade som enda möjlighet att servera varma lunchlådor på grund av avsaknad av utrustning för korrekt nedkylning. Det är inte säkert att *traditionell måltidsservice* är den mest lämpliga när avståndet mellan tillagning och servering har ökat och när varmhållningstiden inte kan kontrolleras (Sveriges kommuner och landsting, 2006). Å andra sidan är inte heller produktionsmetoden *färdiga måltider* (Gregoire, 2016) lämplig om det inte är möjligt att kyla ned maten korrekt. Det kan vara svårt att veta vad som händer med en lunchlåda som har lämnat köket och trots att lunchmåltiden inte äts på plats i matsalen är den fortfarande en skolmåltid. Vidare går det att argumentera för att skolan oavsett servering har ett ansvar att minimera risken för att inte måltiden ska bli skadlig (Livsmedelsverket, 2018a). Lange m.fl. (2016) visade att det förekom brister i kunskap hos högstadiel elever vad gäller matsäkerhet. Därför kan det vara angeläget att samtliga kommuner arbetar samlat gällande information om säker mathantering till eleverna.

5.2.4 Måltidsmiljön - En möjlighet eller en utmaning?

Atmosfären har lyfts fram som en viktig del för helhetsupplevelsen av en måltid (Gustafsson m.fl., 2006) och brister i måltidsmiljön försämrar möjligheterna till en bra måltidsupplevelse (Livsmedelsverket, 2018a). Att äta skolmåltiden i hemmet kan förvisso innebära att den äts direkt ur lådan och kanske på samma plats som eleven studerar. Persson Osowskis m.fl. (2010) visar att deltagarna minns att skolmåltiden konsumerades i en stökig och högljudd miljö. Därmed kan man anta att hemmiljön för vissa elever kan ha varit positiv, då den kan upplevas som lugnare och tryggare i jämförelse med miljön i skolrestaurangen. Persson Osowskis m.fl. (2011) visade att barn i grupp kan influera varandra till att tala negativt om skolmåltiden, trots att det motsatta har uttryckts tidigare samt att det verkar finnas ett socialt tryck om att elever ska tycka illa om skolmaten. Att äta skolmåltiden i hemmet kan innebära

att eleven är fri från det sociala trycket. Under tonåren influeras ungdomar av varandra gällande matbeteende och attityder (Stroebele & De Castro, 2004; Nyberg, 2019). Det kan finnas både för- och nackdelar med skolmåltiden som *take away* med avseende på måltidsmiljön. Det kan handla om flera olika typer av grupptryck, från vad som är socialt accepterat att tycka om eller inte till vilken mängd mat som anses vara lämplig i förhållande till gruppen. Däremot finns det en potentiell nackdel, att eleverna går miste om det sociala sammanhanget som skollunchen medför och möjligheten att få uttrycka samt kommunicera sin identitet (Nyberg, 2019). I Persson Osowskis m.fl. (2011) studie talade barnen om måltiden i hemmet som en plats där man satt till bords längre medan de i skolmatsalen snarare slängde i sig maten på ett par minuter. Det går att argumentera för att tiden för måltiden bör utökas, vilket blir särskilt viktigt under rådande omständigheter och för elevens långsiktiga hälsa.

Livsmedelsverket (2021b) förklarar att måltidsmiljön i skolmatsalen verkar ha blivit lugnare på grund av de åtgärder som har vidtagits för att minska trängsel. Att ta vara på den erfarenheten är viktigt för att potentiellt kunna skapa en lugnare måltidsmiljö i framtida arbete (Livsmedelsverket, 2021b). I föregående rapport är det inte elevens erfarenhet som beskrivs. Författarna anser att det är angeläget att efterfråga elevernas upplevelser av hur måltidsmiljön i skolan potentiellt har förbättrats. Detta är möjligtvis ännu viktigare för de elever som har varit hemma där det kan finnas både positiva och negativa erfarenheter. Att äta skolmåltiden i hemmet kan innebära att eleven kan få möjlighet att bilda sin egen uppfattning och på så vis kan skolmåltidens entré i hemmet leda till samtal som lyfter både positiva aspekter samt förbättringspotential.

5.2.5 En jämlik skolmåltid

Resultatet tyder på att det verkade finnas olika orsaker till att många elever inte hämtade upp lunchlådan. Den främsta anledningen verkar vara att lunchrasten var för kort och att elever inte hann hämta. Enligt kostcheferna i studien verkar inga schemaändringar har gjorts för att underlätta situationen. Tiden på rasten skulle kunna utökas för att inbegripa extra tid så att alla elever hinner hämta sina lunchlådor. I Livsmedelsverkets (2021b) studie framhävs ett citat där en respondent lyfter att schemaändringar kunde göras vid någon skola. Detta visar att det finns ett behov av att få tillräckligt med tid på sig att både hämta lunchlådan och äta den (Livsmedelsverket, 2018a). Det tyder på att det finns förbättringspotential vad gäller schemalagningen. Detta för att på ett så jämlikt vis som möjligt kunna erbjuda lunchlådan till alla barn och ungdomar, inte enbart gynna de som bor nära eller har föräldrar som kan hjälpa till med skjuts. Det är viktigt att poängtera att det är kostchefernas åsikter och perspektiv till varför lunchlådor inte hämtas upp och deras perspektiv kan inte antas representera en helhetsbild. Elevperspektivet i detta förhållande saknas och kan undersökas i framtida studier för att kunna ge en mångfacetterad bild av situationen.

Vi får inte förbise att den rådande pandemin har påverkat allmänheten, särskilt elever och familjer med en låg socioekonomisk status då det föreligger en svårighet att kompensera skollunchen med andra näringsriktiga måltider (Livsmedelsverket, 2021b). Stadsmissionen (2020) genomförde en studie där resultatet pekade mot ett ökat behov av mat under pandemin, framförallt hos familjer med ungdomar som går i gymnasiet med tanke på att skolorna har varit stängda. Detta kan även ha berört högstadiel eleverna där undervisningen har bedrivits på distans. De socioekonomiska perspektiven lyftes fram i studien av några kostchefer. Tidigare rapporter (Folkhälsomyndigheten, 2020a; Hall & Lundin, 2021; Skolinspektionen, 2020) indikerar att socioekonomiskt utsatta grupper drabbas hårdare av coronapandemin. Dock belyser inte dessa rapporter skolmåltiden under coronapandemin. En

kostchef upplevde att socioekonomiskt utsatta grupper i större utsträckning lagade mat till sina barn om de var hemma trots instabil ekonomi. Andra upplevelser verkade vara svårigheten med att beställa för de vårdnadshavare som inte har svenska som modersmål eller andra förutsättningar som avsaknad av teknisk utrustning som möjliggör en digital beställning. Detta till skillnad från höginkomsttagande vårdnadshavare som snarare yrkade på rättigheten till skolmåltiden oavsett situation.

Det är inte möjligt att dra några slutsatser av detta resultat på huruvida det socioekonomiska perspektivet har påverkat eleverna på grund av skolmåltiden som *take away*. Fler studier behöver genomföras för att ta reda på vilket sätt lunchlådans tillgänglighet har påverkat olika grupper samt vilka orsaker som ligger till grund för detta. Det är centralt att säkerställa att alla oavsett socioekonomisk status får en rimlig möjlighet att ta del av skolmåltiden även när den serveras som *take away*. Att vi i Sverige enligt skollagen erbjuder en gratis och näringsriktig skolmåltid till alla barn och ungdomar i grundskolan (SFS 2010:800) förutsätter att alla elever också ges möjlighet att ta del av den. Maten är en viktig del under dagen för att orka med sina studier (Livsmedelsverket, 2013) och att detta nu potentiellt kan bli värre för socioekonomiskt utsatta grupper är viktigt att poängtera och åtgärda.

5.2.6 En hållbar skolmåltid

Huruvida matsvinnet har ökat eller minskat i och med coronapandemin och lunchlådorna är svårt att avgöra. Det verkade även vara svårt för kostcheferna att veta hur enheterna arbetat enskilt med matsvinnproblematiken då detta är en detaljfråga som sköts av skolköken. För samtliga deltagare hade antalet portioner som tillagats minskat vilket potentiellt kunde vara anledningen till det minskade matsvinnet. Däremot går inte tallrikssvinnet att mäta när eleverna äter lunchlådan hemifrån och därmed kan man inte dra slutsatser kring matsvinnfrågan gällande tallrikssvinnet. Oavsett om matsvinnet har ökat eller minskat är arbetet viktigt även under rådande omständigheter för att bidra till en hållbar utveckling och minskat matsvinn enligt Agenda 2030 (Globala Målen, 2021). Dessutom krävs det av kökspersonalen att arbeta med dessa lunchlådor så att måltiden attraherar eleverna gällande smak, doft, utseende och upplägg (Livsmedelsverket, 2018a), vilket kan vara ett förebyggande arbete till minskat tallrikssvinn.

6. Slutsats

Den här uppsatsen bidrar med en övergripande bild av hur skolmåltiden som *take away* har påverkat måltidsverksamheterna i Sverige under distansundervisningen som införts till följd av coronapandemin. En slutsats som kan göras är att resultatet visade att både möjligheter och utmaningar har framkommit i arbetet med skolmåltiden som lunchlåda. Det tyder på att måltidsverksamheterna har tagit sig an det nya arbetssättet med både servicekänsla och flexibilitet. Vidare indikerar resultatet en ökad kommunikation och samverkan mellan olika enheter, andra verksamheter och med vårdnadshavare vilket förhoppningsvis kan kvarstå och tillämpas i fler frågor även efter coronapandemin.

Utifrån denna studien går det inte att dra slutsatser om förändringarna i matsedeln, där bland annat uteslutande av salladsbord och andra tillbehör samt inga valmöjligheter, kan ha påverkat högstadiееlevens energi- och näringsintag negativt. Dock är det en viktig parameter att reflektera över i sammanhanget. Det går inte heller att veta vad det bortfall av elever som inte har ätit skollunchen har valt för alternativ istället för lunchlådan. Resultatet indikerar att

skolmåltiden som *take away* riskerar att inte vara jämställd för alla elever vad gäller skolmåltidens tillgänglighet där avstånd, tid och schemaläggning har varit faktorer som kan ha föranlett bortfallet.

Offentliga måltidsverksamheter har ett ansvar att kunna distribuera måltider även under kris. Resultatet i studien tyder på att det finns ett behov av beredskapsplaner inför framtida liknande situationer. Dessa bör innefatta tydliga riktlinjer för hur produktion och distribuering av skolmåltider bör hanteras under en kris för att tillhandahålla näringsriktiga, jämlika, säkra och hållbara skolmåltider till alla elever.

Studien redogör enbart för kostchefers perspektiv av den snabba omställningen och det nya arbetssättet med lunchlådorna. De slutsatser som dras i denna kandidatuppsats ska beaktas med försiktighet eftersom deltagarna i studien enbart representerar ett fåtal kommuner i Sverige. Vidare forskning kring elevernas och kökspersonalens perspektiv och erfarenheter är av största intresse för att inkludera fler infallsvinklar och skapa en mer nyanserad och breddad bild av situationen.

Sammanfattningsvis belyser studien viktiga parametrar att beakta i framtida arbete med skolmåltider för en god helhetsupplevelse även under kris. Förhoppningsvis kan denna uppsats bidra med både lärdomar att ta vara på samt möjligheter till förbättring inom de offentliga skolmåltiderna, då de utgör en viktig grund till god folkhälsa. Det är av betydelse för oss i vår kommande yrkesprofession och inom det kostvetenskapliga fältet samt för alla som arbetar med offentliga skolmåltider oavsett om *Skolmåltiden* är *take away* eller *ej*.

Referenser

Braun, V., & Clarke, V. (2013). *Successful qualitative research - a practical guide for beginners*. SAGE.

Bryman, A. (2018). *Samhällsvetenskapliga metoder*. Liber.

Colombo, E. P., Patterson, E., Elinder, S. L., & Lindroos, K. A. (2020). The importance of school lunches to the overall dietary intake of children in Sweden: a nationally representative study. *Public Health Nutrition*, 23(10), 1705-1715.

<https://doi.org/10.1017/S1368980020000099>

Denscombe, M. (2010). *The good research guide - for small-scale social research projects* (4 uppl.). Open University Press. <https://ebookcentral-proquest-com.ezproxy.ub.gu.se/lib/gu/detail.action?docID=650320&pq-origsite=primo>

Edwards, J. S. A., Meiselman, H. L., Edwards, A., & Leshner, L. (2003). The influence of eating location on the acceptability of identically prepared foods. *Food Quality and Preference*, 14(8), 647-652. [https://doi-org.ezproxy.ub.gu.se/10.1016/S0950-3293\(02\)00189-1](https://doi-org.ezproxy.ub.gu.se/10.1016/S0950-3293(02)00189-1)

Eriksson, E. (2021, 12 maj). Vad händer på beredskapsfronten? Här kommer en statusuppdatering. *Måltidsbloggen*.

<http://maltidsbloggen.se/2021/05/vad-hander-pa-beredskapsfronten-har-kommer-en-statusuppdatering/>

Eriksson-Zetterquist, U., & Ahrne, G. (2015). Intervjuer. I G. Ahrne & P. Svensson (Red.), *Handbok i kvalitativa metoder* (s. 34-54). Liber AB.

Folkhälsomyndigheten. (2020a, 24 juni). *Covid-19-pandemins tänkbara konsekvenser på folkhälsan*. Hämtad 2021, april 3 från <https://www.folkhalsomyndigheten.se/publicerat-material/publikationsarkiv/c/covid-19-pandemins-tankbara-konsekvenser-pa-folkhalsan/?pub=76637>

Folkhälsomyndigheten. (2020b, 3 december). *Folkhälsomyndigheten rekommenderar att gymnasieskolorna övergår till distansundervisning*. Hämtad 2021, april 2 från <https://www.folkhalsomyndigheten.se/nyheter-och-press/nyhetsarkiv/2020/december/folkhalsomyndigheten-rekommenderar-att-gymnasieskolorna-overgar-till-distansundervisning/>

Förenta Nationerna. (u.å.). *Agenda 2030 och de globala målen för hållbar utveckling*. Hämtad 2021, maj 1 från <https://fn.se/vi-gor/vi-utbildar-och-informerar/fn-info/vad-gor-fn/fns-arbete-for-utveckling-och-fattigdomsbekampning/agenda2030-och-de-globala-malen/>

Globala Målen. (u.å.). *Covid-19 och Globala Målen*. Hämtad 2021, maj 1 från <https://www.globalamalen.se/covid-19-och-globala-malen/>

Globala Målen. (2021, 23 februari). *Mål 12 - Hållbar konsumtion och produktion*. Hämtad 2021, maj 1 från <https://www.globalamalen.se/om-globala-malen/mal-12-hallbar-konsumtion-och-produktion/>

Graneheim, U. H., & Lundman, B. (2004). Qualitative content analysis in nursing research: concepts, procedures and measures to achieve trustworthiness. *Nurse Education Today*, 24(2), 105-112. <https://doi.org/10.1016/j.nedt.2003.10.001>

Granskär, M., & Höglund-Nielsen, B. (2017). *Tillämpad kvalitativ forskning inom hälso- och sjukvård*. Studentlitteratur AB.

Grausne, J., & Quetel, A. (2018). *Fakta om offentliga måltider 2018*. Livsmedelsverket. <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2018/2018-fakta-om-offentliga-maltider-2018.pdf>

Gregoire, M. B. (2016). *Selected chapters from - Foodservice organizations - a managerial and systems approach* (9 uppl.). Pearson.

Gustafsson, I., Öström, Å., Johansson, J., & Mossberg, L. (2006). The Five Aspects Meal Model: A tool for developing meal services in restaurants. *Journal of Foodservice*, 17(2), 84-93. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4506.2006.00023.x>

Göteborgs Stad. (2016). *Göteborgsmodellen*. <https://goteborg.se/wps/wcm/connect/68eb3c1f-062d-49be-a38e-9b75bf6937ea/Göteborgsmodellen+för+mindre+matsvinn.pdf?MOD=AJPERES>

Hall, C., & Lundin, M. (2021). *Barn och unga under coronapandemin - lärdomar från forskning om uppväxtmiljö, skolgång, utbildning och arbetsmarknadsinträde*. Institutet för arbetsmarknads- och utbildningspolitisk utvärdering. <https://www.ifau.se/globalassets/pdf/se/2021/r-2021-02-barn-och-unga-under-coronapandemin.pdf>

Holmberg, M. (2019). *Inblick i forskning kring offentliga måltider* (RISE-rapport, 2019:39). RISE. https://maltidsverige.se/34567_wp-uploads/2019/06/Rapport-Inblick-i-forskning-kring-offentliga-m%C3%A5ltider-RISE-2019_39.pdf

Hooley, T., Mariott, J., & Wellens, J. (2012). *What is Online Research? Using the Internet for Social Science Research*. Bloomsbury Academy. <https://www.bloomsburycollections.com/book/what-is-online-research-using-the-internet-for-social-science-research/ch5-online-interviews-and-focus-groups>

HSLF-FS 2020:12. *Folkhälsomyndighetens föreskrifter och allmänna råd om allas ansvar att förhindra smitta av covid-19 m.m.*

<https://www.folkhalsomyndigheten.se/globalassets/publicerat-material/foreskrifter/konsoliderade/hslf-fs-20212-konsoliderad.pdf>

Hörnell, A., Lind, T., & Silfverdal, A. S. (2009). Maten i skolan - långt mellan kostråden och verkligheten. *Läkartidningen*, 106(5), 287-290. https://lakartidningen.se/wp-content/uploads/OldWebArticlePdf/1/11251/LKT0905s287_290.pdf

Kapetanovic, S., Gurdal, S., Ander, B., & Sorbring, E. (2021). Reported Change in Adolescent Psychosocial Functioning during the Covid-19 Outbreak. *Adolecents*, (1), 1-11. <https://doi.org/10.21203/rs.3.rs-99461/v1>

Kelly, S. (2010). Qualitative interviewing techniques and styles. I I. Bourgeault, R. Dingwall, R. De Vries (Red.), *The SAGE handbook of qualitative methods in health research* (s. 307-326). SAGE Publications Ltd.

Klosse, P. R., Riga, J., Cramwinckel, A. B., & Saris, W. H. M. (2004). The formulation and evaluation of culinary success factors (CSFs) that determine the palatability of food. *Food Service Technology*, 4(3), 107-115. <https://doi-org.ezproxy.ub.gu.se/10.1111/j.1471-5740.2004.00097.x>

Kost och Näring. (u.å.). *Om oss*. Hämtad 2021, april 8 från <https://www.kostochnaring.se/om-oss/>

Kristensson, J. (2014). *Handbok i uppsatsskrivande och forskningsmetodik för studenter inom hälso- och vårdvetenskap*. Natur & Kultur.

Lange, M., Göranson, H., & Marklinder, I., (2016). Self-reported food safety knowledge and behaviour among Home and Consumer Studies students. *Food Control*, 67, 265-272. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.03.014>

Livsmedelsverket. (2013). *Skolmåltiden - en viktig del av en bra skola*. https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrrer-foldrar/skolmaltiden_viktig_del_av_bra_skola.pdf

Livsmedelsverket. (2018a). *Nationella riktlinjer för måltider i skolan*. <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyrrer-foldrar/riktlinjer-for-maltider-i-skolan.pdf>

Livsmedelsverket. (2018b). *Riksmaten ungdom 2016-17 - Livsmedelskonsumtionen bland ungdomar i Sverige*. https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2018/2018-nr-14-riksmatenungdom-huvudrapport_del-1-livsmedelskonsumtion.pdf

Livsmedelsverket. (2020). *Handbok för minskat matsvinn - för verksamheter inom vård, skola och omsorg*.

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/handbocker-verktyg/handbok-for-minska-matsvinn.pdf>

Livsmedelsverket. (2021a, 12 mars). *Barn och ungdomar 2-17 år*. Hämtad 2021, april 5 från https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad/barn-och-ungdomar/barn-2-17-ar#Mer_frukt_och_gr%C3%B6nt

Livsmedelsverket. (2021b). *Covid-19-pandemin och offentliga måltidsverksamheter i vård, skola och omsorg - en kvalitativ studie av organisatoriska erfarenheter från ett trettiotal verksamheter sommaren 2020*.

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2021/s-2021-nr-01-covid-19-pandemin-och-offentliga-maltidsverksamheter.pdf?_t_id=9puxMtj1QL7O2RSo_aVYw%3D%3D&_t_uuid=wSonPIDuSuu7Cq_swJt78A&_t_q=2011%3A14&_t_tags=language%3Asv%2Csiteid%3A67f9c486-281d-4765-ba72-ba3914739e3b%2Candquerymatch&_t_hit.id=Livs_Common_Model_MediaTypes_DocumentFile/7b028364-715c-4995-b475-47ac7c942d73&_t_hit.pos=6&AspxAutoDetectCookieSupport=1

Livsmedelsverket. (2021c, 26 mars). *Fakta om offentliga måltider*. Hämtad 2021, april 4 från https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/fakta-om-offentliga-maltider#Antal_m%C3%A5ltider_i_v%C3%A5rd,_skola_och_omsorg

Livsmedelsverket. (2021d, 11 februari). *Matsvinn i storkök*. Hämtad 2021, maj 1 från <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/matsvinn-i-storkok>

Livsmedelsverket. (2021e, 10 mars). *Måltidsmodellen*. Hämtad 2021, april 5 från <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/maltidsmodellen>

Livsmedelsverket. (2021f, 30 mars). *Offentliga kök – coronavirus*. Hämtad 2021, april 6 från <https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/bakterier-virus-parasiter-och-mogelsvampar1/coronavirus/offentliga-kok>

Mattisson, I. (2016). *Socioekonomiska skillnader i matvanor i Sverige*. Livsmedelsverket. <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2016/rapport-nr-9-2016-socioekonomiska-skillnader-i-matvanor-i-sverige.pdf>

Moraes, L., Lindroos, A., Warensjö L. E., & Mattisson, I. (2020). Diet diversity score and healthy eating index in relation to diet quality and socio-demographic factors: results from a

cross-sectional national dietary survey of Swedish adolescents. *Public Health Nutrition*, 23(10), 1754-1765. <https://doi.org/10.1017/S1368980019004671>

Nyberg, M. (2019). Mat och Måltider genom livet. I N, Neuman., J, B., & J, Gronow (Red.) *Mat och Ätande: Sociologiska perspektiv* (s.133-151). Studentlitteratur AB.

Persson Osowski, C., Göranson, H., & Fjellström C. (2010). Perceptions and Memories of the Free School Meal in Sweden. *Food, Culture & Society*, 13(4), 556- 572. <https://doi-org.ezproxy.ub.gu.se/10.2752/175174410X12777254289420>

Persson Osowski, C., Göranson, H., & Fjellström, C. (2011). Children´s understanding of food and meals in the foodscape at school. *International Journal of Consumer Studies*, 36(1), 54-60. <https://doi.org/10.1111/j.1470-6431.2011.01003.x>

Regeringskansliet. (2021, 7 januari). *Högstadieskolor får möjlighet till fjärr- eller distansundervisning för att undvika trängsel och minska smittspridningen*. Hämtad 2021, maj 1 från <https://www.regeringen.se/pressmeddelanden/2021/01/hogstadieskolor-far-mojlighet-till-fjarr-eller-distansundervisning-for-att-undvika-trangsel-och-minska-smittspridningen/>

Sauer, L. M. (2021, 1 april). *What is Coronavirus?*. John Hopkins Medicine. Hämtad 2021, april 2 från <https://www.hopkinsmedicine.org/health/conditions-and-diseases/coronavirus>

SFS 2003:460. *Lag om etikprovning av forskning som avser människor*. https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/lag-2003460-om-etikprovning-av-forskning-som_sfs-2003-460

SFS 2020:115. *Förordning (2020:115) om utbildning på skolområdet och annan pedagogisk verksamhet vid spridning av viss smitta*. https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/forordning-2020115-om-utbildning-i-vissa_sfs-2020-115

SFS 2010:800. *Skollag*. https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/skollag-2010800_sfs-2010-800

Sjöberg, A., Hallberg, L., Höglund, D., & Hulthén, L. (2003). Meal pattern, food choice, nutrient intake and lifestyle factors in The Göteborg Adolescence Study. *European journal of clinical nutrition*, 57(12), 1569–1578. <https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1601726>

Skolinspektionen. (2020). *Gymnasieskolors distansundervisning under covid-19 pandemin: Skolinspektionens centrala iakttagelser efter intervjuer med rektorer*. <https://www.skolinspektionen.se/globalassets/02-beslut-rapporter-stat/granskningsrapporter/ovriga-publikationer/2020/covid-19/uppfoljning-av-gymnasieskolors-distansundervisning---slutrapport.pdf>

Skolmatsakademin. (u.å.). *Välkommen till Skolmatsakademin!*. Hämtad 2021, april 8 från <https://www.vgregion.se/skolmatsakademin>

SkolmatSverige. (u.å.). *Vad är en bra skolmåltid egentligen?*. Hämtad 2021, april 5 från <http://www.skolmatsverige.se/vad-ar-bra-skolmat>

Skolverket. (2021a, 1 april). *Regler för förskolor och skolor under coronapandemin*. Hämtad 2021, april 5 från <https://www.skolverket.se/regler-och-ansvar/coronaviruset-och-covid-19---regler-for-skolor-och-forskolor/regler-for-forskolor-och-skolor-som-ar-oppna-stangda-eller-varit-stangda-under-coronapandemin#H2Skyldighetenattvidtaatgardermotsmittspridningochansvaretforarbetsmiljon>

Skolverket. (2021b, 20 januari). *Fjärr och distansundervisning på högstadiet - intervjuer med huvudmän med anledning av covid-19 pandemin*. <https://www.skolverket.se/getFile?file=7715>

Stadsmissionen. (2020). *Fattighetsrapporten 2020 - Tema: Pandemins effekter*. <https://sverigesstadsmissioner.se/files/8916/0268/6986/fattighetsrapport-2020-enkelsida-lowres.pdf>

Statistiska Centralbyrån. (u.å.). *Socioekonomisk indelning*. Hämtad 2021, maj 14 från <https://www.scb.se/dokumentation/klassifikationer-och-standarder/socioekonomisk-indelning-sei/>

Stroebele, N., & De Castro, J. M. (2004). Effect of Ambience on Food Intake and Food Choice. *Nutrition*, 20(9), 821-838. <https://doi-org.ezproxy.ub.gu.se/10.1016/j.nut.2004.05.012>

Sveriges kommuner och landsting. (2006). *Mat för många - Goda råd för utvecklingen av måltidsverksamheten*. <https://webbutik.skr.se/bilder/artiklar/pdf/7164-148-9.pdf>

Vetenskapsrådet. (2002). *Forskningsetiska principer inom humanistisk-samhällsvetenskaplig forskning*. https://www.vr.se/download/18.68c009f71769c7698a41df/1610103120390/Forskningsetiska_principer_VR_2002.pdf

Bilagor

Bilaga 1 Intervjuguide och samtyckesformulär

Bilaga 2 Informationsblad

Bilaga 3 Sammanställning av samtliga underkategorier, kategorier och tema

Bilaga 1 Intervjuguide och samtyckesformulär

Vill vi poängtera att det är helt frivilligt för Dig att delta och att Du när som helst kan avbryta utan att lämna någon motivering. Du är medveten om att Du som deltagare i undersökningen kommer att bli intervjuad och att detta spelas in. Du är medveten om att dina ord kan citeras i vår kandidatuppsats.

Intervjun kommer att transkriberas för att göra vår datainsamling möjlig samt behandlas konfidentiellt. Intervjuerna kommer efter godkänd uppsats att förstöras. Du har fått skriftlig samt muntlig information om studiens syfte och tillvägagångssätt och har haft möjlighet att ställa frågor.

När Du deltar i studien samtycker du till ovanstående punkter.

Intervjuguide

1. Vad är din roll/arbetstitel i verksamheten du arbetar på?
2. Hur många portioner producerar ni dagligen när det är ordinarie verksamhet?
3. Hur många lunchlådor tillagas dagligen i din verksamhet under distansundervisningen?
4. Hur har kommunen du arbetar inom förhållit sig till det nya arbetssättet med utdelning av lunchlådor till grundskoleelever?
5. Hur har ni upplevt att produktion och utlämning av lunchlådorna fungerat?
6. Har ni upplevt ett utökat samarbete över gränserna mellan kommuner/kostchefer eller andra kommunala verksamhet som exempelvis äldreomsorg under distansundervisningen?
7. Hur har lunchlådorna påverkat menyplaneringen i din verksamhet? Har ni behövt arbeta på ett annat sätt gällande menyplaneringen?
8. I skollagen står det att elever i grundskolan har rätt till att erbjudas näringsriktiga måltider i skolan varje dag. Hur har ni arbetat för att kunna säkerställa att näringsintaget inte kompromissas med annat i samband med distansundervisningen?
9. Vilken information har vårdnadshavare och elever fått vad gäller hanteringen av lunchlådorna ur en livsmedelssäkerhetssynpunkt?

10. Vi har observerat att vissa kommuner inte erbjuder tillbehör i form av sallad, mjölk och bröd till lunchlådan. Hur resonerar ni i din verksamhet kring detta?
11. Vilka har utmaningarna varit med utlämning av skolmåltid i lunchlåda till skillnad från att äta på plats i skolmatsalen?
12. Vad har ni fått för återkoppling och respons från vårdnadshavare, elever och/eller pedagoger?
13. Har matsvinnet ökat eller minskat med det nya systemet?
14. Hur går ni tillväga med en beställd lunchlåda som inte hämtas upp?
15. Vad har de främsta utmaningarna varit med lunchlådorna i din verksamhet?
16. Vilka möjligheter upplever du att lunchlådorna har bidragit med i din verksamhet?

Bilaga 2 Informationsblad

Information om deltagande i studien kostchefers erfarenheter och upplevelser av lunchlådorna till följd av covid-19-pandemin samt fjärr- och distansundervisningen.

Hej!

Vad roligt att Du har valt att medverka i vår studie för vår kandidatuppsats i kostvetenskap. Vi heter Laial Kaiss Hassan och Felicia Tyllsjö. Vi är avgångsstudenter vid Göteborgs Universitet och studerar kostekonomi med inriktning ledarskap. Vi befinner oss i speciella tider och Covid-19 har påverkat oss alla och inte minst barn och ungdomar runt om i Sverige. Vi är intresserade av den offentliga måltiden och vi har i vårt examensarbete valt att undersöka kostchefers erfarenheter och upplevelser gällande de lunchlådor som delas ut till skolelever i samband med fjärr- och distansundervisning.

Studien kommer att genomföras i form av intervjuer under vecka 15, 2021. Intervjun kommer att ske via Microsoft Teams eller Zoom Video Communication. Intervjun kommer att fokusera på Dina erfarenheter, upplevelser och ditt resonemang kring arbetet med lunchlådor under distansundervisning. Intervjun beräknas att ta ungefär 30-40 minuter och den kommer att spelas in samt transkriberas.

Dina svar kommer att behandlas konfidentiellt så att inga obehöriga kan ta del av dem. Redovisningen av resultatet kommer att ske så att ingen individ, skola eller kommun kan identifieras. Den information du lämnar i intervjun kommer enbart att användas i vår kandidatuppsats.

Intervjuerna kommer att förstöras efter att uppsatsen är godkänd. Resultatet kommer att presenteras i en kandidatuppsats vid Göteborgs Universitet som du har möjlighet att ta del av. Ditt deltagande är frivilligt och du kan när som helst välja att avbryta din medverkan. Om du väljer att inte delta eller vill avbryta behöver du inte uppge orsak.

Handledare för denna uppsats är universitetslektor Cecilia Magnusson Sporre vid Göteborgs Universitet. Vid frågor nås hon på: cecilia.magnusson.sporre@gu.se

Har du några frågor kring upplägget eller vår studie så är du välkommen att höra av dig till någon av oss

Laial Kaiss Hassan

Mejladress: gushasla@student.gu.se

Telefonnummer: 073-6793103

Felicia Tyllsjö

Mejladress: gustylfe@student.gu.se

Telefonnummer: 073-1573774

Göteborgs Universitet
Institutionen för kost- och idrottsvetenskap

Tack för din medverkan!

Bilaga 3 Sammanställning av samtliga underkategorier, kategorier och teman

Tema	Kategori	Underkategori
<i>Upplevda utmaningar</i>	Antal matgäster	Bortfall Portionsberäkning Efterfrågan
	Förändrat arbetssätt	Personalkrävande Omställd produktion Matsvinn Vårdnadshavares önskemål Beställningsförfarandet Snabba omställningar
	Material och förutsättningar i köken	Utrustning och förvaring Förpackning
<i>Upplevda möjligheter</i>	Samverkan	Ökad kommunikation Intern kommunikation och samverkan
	Flexibilitet under kris	Lösningsorienterade
<i>Jämlika måltider</i>	Rätten till skolmåltiden	Socioekonomiska perspektiv Avstånd till måltiden Tidsbrist Samordna schemat med hämtning
<i>Förändringar i matsedeln</i>	Anpassningar i matsedeln	Anpassa livsmedelsutbudet Inga valmöjligheter
	Näringsriktigheten	Näringsriktigheten inom ramarna Mat före näringsriktigheten
	Elevernas och vårdnadshavarnas förväntningar	Anpassning av portionsstorleken Önska större portion Matsedeln överensstämmer inte
	Aptitliga och tilltalande måltider	Ingen tid för smådetaljerna Kockens roll