

handlingsplan

den offentliga måltiden

FRAMTAGEN I PROJEKTET: VÄRMLANDSMAT – DEN HÅLLBARA MÅLTIDEN



**Medfinansieras av
Europeiska unionen**



Handlingsplan offentlig måltid

En handlingsplan för den offentliga måltiden. Framtagen i projektet Värmlandsmat – den hållbara måltiden.

Målsättning

Ta fram handlingsplan för vilka resultat i projektet som kan implementeras på kort sikt, resp. hur eventuella utestående hinder kan hanteras.

Aktuell Prototyp: ”Miljonen” ”smaka på Värmland i offentlig sektor” och övriga aktiviteter som genomförts i de offentliga köken inom ramen för projektet Värmlandsmat.

Den offentliga måltiden

Förklaring

En prototyp är i grunden en första, men fungerande version av något nytt som projektet vill testa och utveckla.

När man pratar om prototyper i dessa sammanhang så kan det ofta handla om:

- En fysisk produkt (till exempel en ny sensor, maskin eller byggkomponent).
- En digital lösning (till exempel en app, webbtjänst eller dataplattform).
- En metod eller tjänst (till exempel ett nytt arbetssätt, samverkansmodell eller affärsmodell).

Prototyper som testats

Inom ramen för arbetet med den offentliga måltiden har flera olika prototyper utvecklats, testats och utvärderats under projektperioden. Syftet har varit att på ett konkret och praktiskt sätt undersöka hur olika metoder och aktiviteter kan bidra till att öka engagemanget kring, och värderingen av, den lokala maten i offentliga kök. Genom att prova, observera och justera olika upplägg har projektet fått värdefulla insikter om hur personal, brukare och elever påverkas av att lokal mat lyfts fram på ett tydligt sätt.

Projektpartnern CTF (Centrum för tjänsteforskning vid Karlstads universitet) har haft en central roll i arbetet. Forskarna har följt processerna ute i de offentliga köken, både genom observationer och genom så kallade interventioner – direkta insatser som påverkat beteenden, attityder och arbetssätt. En av de mest uppmärksammade interventionerna genomfördes under namnet ”Miljonen”, där man på ett kreativt sätt undersökte hur resurser, värderingar och engagemang hänger ihop med upplevelsen av maten. CTF har i dessa studier analyserat hur elever och personal i skolrestauranger interagerar med varandra, hur måltidsmiljön formas och på vilket sätt personalen aktivt

arbetar för att eleverna ska uppskatta, respektera och värdera den mat som serveras – särskilt när den har lokal förankring.

Studierna har också innefattat hur kökspersonalen själva värderar lokal mat jämfört med andra alternativ. Här har tydliga mönster framträtt: lokalproducerade råvaror upplevs ofta som mer värdefulla.

Parallellt med CTF:s forskningsinsatser har Nifa utvecklat egna praktiska prototyper. En av dessa har fått namnet ”Smaka på Värmland i offentlig sektor”, vars grundidé varit att skapa en särskild dag då offentliga kök runt om i länet använder lokala råvaror i betydligt högre utsträckning än vanligt. Prototypen har fungerat som ett experiment för att se vad som händer när fokus flyttas till det lokala: Hur påverkas personalens stolthet och arbetsglädje? Hur reagerar brukarna, eleverna och de äldre som äter maten?

Under projektperioden har prototypen justerats och förfinats för att bättre förstå vad som skapar störst effekt. Den första testomgången utformades som en tävling mellan länets offentliga kök, där det vinnande köket belönades med en inspirationsworkshop i brödbak – med fokus på enkla, välsmakande bröd bakade på lokala råvaror. Resultaten visade på ett stort engagemang, men också variation: vissa kök uppskattade tävlingsmomentet, medan andra upplevde att det skapade onödig press.

För att bredda deltagandet och sätta fokus på själva syftet – att lyfta den lokala maten – utvecklades därför prototypen till nästa tillfälle. I stället för en tävling arrangerades en gemensam aktivitet, mer tillgänglig och inkluderande, där alla offentliga kök kunde delta utifrån sina förutsättningar. Den här gången betonades samverkan, delning av kunskap och gemenskap snarare än konkurrens.

Som en del av detta arbete beslutades också att samla in och publicera de recept och råvaror som använts under dagen i en gemensam receptsamling. Tanken var att sprida inspiration, synliggöra lokala producenter och samtidigt skapa ett konkret verktyg för andra kök som vill arbeta på liknande sätt.

Genom dessa prototyper har projektet samlat viktiga erfarenheter kring hur man med relativt enkla medel kan förändra attityder, skapa stolthet och väcka nyfikenhet kring lokal mat i den offentliga sektorn. De har visat att engagemang och delaktighet är avgörande faktorer – men också att formen för aktiviteterna behöver vara flexibel och inkluderande för att nå hela bredden av den offentliga måltidsverksamheten.

Vidareutveckling

Efter arbetet med att utveckla, testa och utvärdera prototyper för att främja lokal mat i offentlig sektor står projektet nu på en stabilare grund av kunskap och erfarenheter. Nästa steg handlar om att fördjupa, förankra och sprida resultaten så att de leder till varaktig förändring – inte bara i enskilda kök, utan i hela den offentliga måltidskedjan. Arbetet bör gå från enskilda initiativ till strukturerade och långsiktiga arbetssätt där lokal mat blir en naturlig och integrerad del av både upphandling, menyplanering och det dagliga samtalet om måltider.

En central del av nästa steg är att jobba för att skapa permanenta strukturer för samverkan mellan de offentliga köken, producenterna, forskningen och beslutsfattarna. Erfarenheterna från prototyperna visar tydligt att de bästa resultaten uppstår när dessa aktörer möts och lär av varandra.

Det finns ett stort värde i att fördjupa samarbetet med CTF ytterligare. Genom att fortsätta följa de offentliga köken över tid kan man få ännu bättre förståelse för vilka faktorer som påverkar beteenden, motivation och beslutsfattande. Det kan handla om att undersöka hur omsorgen, stoltheten, engagemanget och gemenskapen i köken påverkar matsvinn, eller hur brukarnas upplevelser av måltiden förändras när de får veta mer om var maten kommer ifrån. Den kunskapen kan sedan omsättas i praktiska verktyg och utbildningar.

Ett annat steg att ta är att utveckla och skala upp prototypen ”Smaka på Värmland i offentlig sektor” och göra det till ett etablerat, återkommande regionalt evenemang. Genom att göra dagen till en årlig tradition kan man skapa en stark symbol för Värmlands satsning på lokal mat. Eventet kan kompletteras med utbildningsinsatser, temaveckor och kommunikationsinsatser där brukare, elever och medborgare bjuds in att delta. Första kontakterna med bland annat Karlstads kommun och Region Värmland är redan tagna med detta syfte. På så sätt blir den lokala offentliga måltiden inte bara en fråga för köken, utan något som engagerar flera delar av livsmedelskedjan.

Samtidigt behöver det byggas vidare på de mer praktiska delarna av prototypen, såsom utvecklingen av receptsamlingen och den digitala kartan över lokala leverantörer. Dessa verktyg kan vidareutvecklas till en gemensam plattform för offentlig sektor – ett digitalt nav för kunskap, inspiration och kontakter. Här kan köken hitta leverantörer, dela egna recept och erfarenheter, samt få stöd i hur man planerar menyer efter säsong och tillgång.

För att arbetet med implementering och vidareutveckling ska bli hållbart krävs också att offentlig upphandling och ledning involveras mer aktivt. Projektet värmlandsmat har, som en del av aktivitetsplanen, varit med i framtagandet av en grupp som kallas för ”Partnerskap för den Värmländska livsmedelskedjan”. Medverkar där gör Länsstyrelsen, Region Värmland, kommuner samt näringsliv från alla delar av livsmedelskedjan.

Sammanfattningsvis handlar nästa steg om att gå från pilot till permanent förändring. Med den kunskap som nu finns och med fortsatt samverkan mellan forskning, praktik och politik, finns förutsättningar för att Värmland ska kunna bli ett nationellt föredöme för hur den offentliga måltiden kan driva utvecklingen av en hållbar, lokal och levande livsmedelskedja.

Förslag på Implementering.

1. Inför återkommande temadagar med lokal mat

Kortsiktigt:

Fortsätt arrangera Smaka på Värmland i offentlig sektor som en gemensam dag utan tävlingsmoment. Skapa ett enkelt kommunikationspaket (affischer, mallar, menyförslag) som köken kan använda direkt för att sänka tröskeln för medverkan ytterligare.

Långsiktigt:

Etablera dagen som ett årligt regionalt evenemang med stöd från kommuner och Region Värmland. Koppla temadagen till utbildning, producentträffar och elev-/brukaraktiviteter för att öka förankringen.

Hinder

En utvecklad dag kräver ekonomi som i så fall behöver stöttning från offentligheten. Både pengar och engagemang krävs.

2. Bygg en gemensam digital plattform för lokal mat

Kortsiktigt:

Publicera receptsamlingen och en digital karta över lokala producenter i en enkel första version. Låt kökspersonal bidra med recept, tips och erfarenheter.

Långsiktigt:

Utveckla plattformen till ett nav för offentlig sektor med funktioner som säsongsplanering, upphandlingsstöd, leverantörsregister och kunskapsbank.

3. Skapa strukturerad samverkan mellan kök, producenter och forskning

Kortsiktigt:

Anordna återkommande erfarenhetsträffar där kökspersonal möter forskare och producenter. Fortsätt med korta interventioner och observationer tillsammans med CTF för att följa beteenden och effekter.

Långsiktigt:

Etablera ett permanent nätverk eller partnerskapsforum för hela den offentliga måltidskedjan. Utveckla forskningsbaserade utbildningar om beteendeförändring, matsvinn och lokal mat. Fortsätta att studera de findings som projektet Värmlandsmat gjort.

4. Integrera lokal mat i styrning, ledning och upphandling

Kortsiktigt:

Ta fram riktlinjer för hur lokal mat kan prioriteras inom ramen för befintliga upphandlingsregler. Informera och utbilda upphandlare och chefer om de effekter som prototyperna visat – minskat svinn, ökat engagemang, större omsorg i tillagning.

Långsiktigt:

Inkludera mål för lokal mat i kommuners och lokala livsmedelsstrategin. Skapa långsiktiga avtal som möjliggör samarbete med lokala producenter, inklusive säsongsanpassade volymer.

5. Förstärk stolthet och engagemang hos kökspersonalen

Kortsiktigt:

Genomför workshops och inspirationsdagar (exempelvis om brödbak med lokala råvaror) som visat sig skapa stolthet och arbetsglädje. Inför enkla rutiner i köken där personalen lyfter fram råvarornas ursprung i matsedlar och samtal.

Långsiktigt:

Utveckla ett kompetensprogram som kombinerar hantverk, storytelling och kunskap om lokala råvaror. Koppla utbildningen till karriärvägar inom offentlig måltid – där lokal mat blir en del av yrkesidentiteten.