

# Kartläggning av Skolmatsakademin 2011



VAR SMART!  
SERVERA  
VEGETARISKT



**ÄT S.M.A.R.T**  
temapaket



skolmatsakademin

## Skolmatsenkäten på webben

Skolmatsakademin har tagit fram en webb-baserad skolmatsenkät för årskurs 3-, 6- och 9-elever. Enkäten är utvärderad av Göteborgs universitet.

**Varför en skolmatsenkät?**  
Enligt skollagen ska eleverna ges möjlighet till påverkande i hela skolas verksamhet. Att kunna påverka sin skolsituation är ett led i detta och underlättar skollagenarbetet. Mer arbete med att främja bra matvanor i skolan.

**När gör man?**  
Gå in på hemsidan [www.vgregion.se/skolmatsakademin](http://www.vgregion.se/skolmatsakademin) Klicka på **Skolmat** i vänsternyckeln. Klicka på **Varje år** i rullmenyn.

Nej är man inte på skolorn med rubrik "Kollar det i magen". Där klickar eleven. Därmed kommer en lista upp över "Klicka".  
Eleven svarar på frågorna och klickar på "Klicka".  
Nu har eleven gjort sin enkät. Enkäten kan bara betygas en gång per elev.  
Skolmatsenkäten samlas i ett excelark som sedan bearbetas i den kommunala databasen.  
Har du frågor om enkäten, vänligen kontakta [jessica.bodin@vgregion.se](mailto:jessica.bodin@vgregion.se)

Välkommen till Skolmatsakademin skolutvärdering på webben!



## Innehållsförteckning

1. Sammanfattning.....	2
2. Bakgrund .....	2
3. Syfte.....	3
4. Metod.....	3
5. Målgrupp .....	3
5.1. Att vara kontaktperson .....	4
6. Resultat .....	4
6.1. Klimat och miljö viktigast .....	4
6.2. Förväntningar på Skolmatsakademin .....	5
6.3. Att bidra i Skolmatsakademin .....	5
6.4. Kött, vegetariskt och ekologiskt på menyn .....	6
6.5. Metoder och matråd.....	9
6.6. Pedagogiska måltider.....	10
6.7. Definition och kostnad av pedagogiska måltider .....	10
7. Slutsats.....	12
Bilaga intervjufrågor .....	14

## 1. Sammanfattning

Skolmatsakademin är ett kunskapsnätverk som startades av Västra Götalandsregionen 2006 och som syftar till att sprida en positiv attityd till skolmat och öka kunskapen om hur valet av livsmedel påverkar både vår hälsa och miljö. I nätverket ingår 33 kommuner och stadsdelar i Västra Götaland. Sedan starten har en årlig kartläggning gjorts för att mäta projektets status. I denna kartläggning har det framkommit att kommunerna/stadsdelarnas förväntningar på Skolmatsakademin som samarbetspartner är att de ska hjälpa till att lyfta skolmåltidsfrågor, skapa nätverk, ge goda exempel, vara kunskapshöjande, hjälpa till att få med pedagogerna i skolmatsfrågor, vara nytänkande, visa exempel på hur man kan få bra upphandling med ekologiska varor, vara ett stöd i det lokala arbetet samt att ta fram bra och roliga utbildningar.

Det har även framkommit att majoriteten av kontaktpersonerna vill att pedagogerna ska bli mer delaktiga i skolmåltiderna samt att de gärna tar emot tips och idéer hur detta skulle kunna genomföras.

## 2. Bakgrund

Skolmatsakademin (SMAK) är ett kunskapsnätverk i Västra Götalandsregionen som startades 2006 med intentionen att sprida en positiv attityd till skolmat och öka kunskapen om hur valet av vad vi väljer att äta påverkar både vår hälsa och miljö. I Skolmatsakademin ingår 33 stadsdelar/kommuner (Ale, Alingsås, Borås, Essunga, Falköping, SDF Centrum, SDF Härlanda, SDF Högsbo, SDF Linnéstaden, SDF Lundby, SDF Tynnered, SDF Örgryte, Herrljunga, Hjo, Härryda, Lilla Edet, Lysekil, Mariestad, Mark, Munkedal, Mölndal, Orust, Partille, Skara, Skövde, Tibro, Tranemo, Töreboda, Uddevalla, Ulricehamn, Vårgårda, Vänersborg och Åmål).

För Skolmatsakademins verksamhet 2011 är målet att fortsätta att stärka kunskapsutbytet kommuner och stadsdelar emellan samt att bidra i arbetet att söka EU-medel för kompetensutveckling av skolmåltidspersonal.

För finansieringen av Skolmatsakademin står folkhälsokommittén och miljönämnden i Västra Götalandsregionen tillsammans med medverkande kommuner och stadsdelar i Västra Götaland.

### **3. Syfte**

Avsikten med denna kartläggning är att göra en årlig avstämning med alla kontaktpersoner i kommunerna och stadsdelarna som deltar i Skolmatsakademin för att få en bild av hur man arbetar med skolmatsfrågor och miljö- klimatfrågor i respektive kommun/stadsdel. Syftet är också att få en uppfattning om behovet av Skolmatsakademin som nätverk och vilka förväntningar man har på samarbetet i Skolmatsakademin.

### **4. Metod**

Metoden som har använts under denna kartläggning är enkäter som besvarats via e-post och personliga intervjuer. Frågorna som ställts vid kartläggningen är 31 till antalet varav vissa har svarsalternativ. De flesta frågorna är öppna, se bilaga 1. Valet att använda enkäter och personliga intervjuer baseras på att man med detta kan nå ut till många personer på kort tid. Enkäter är även användbart då åsikter och beteende ska mätas. 11 av de 33 kontaktpersonerna intervjuades personligen och de resterande 22 besvarade enkäten via mail.

Kontaktpersonerna har varit mycket tillmötesgående, positiva och engagerade under intervjuerna och anser att det är värdefullt och berikande att vara en del av Skolmatsakademin.

### **5. Målgrupp**

Målgruppen i denna kartläggning är kontaktpersoner i Skolmatsakademin. De är 33 till antalet varav 31 är kvinnor samt 2 män. Kontaktpersonerna representerar yrkesgrupper som kostchefer, folkhälsosamordnare, kockar samt rektorer. Huvuddelen av kontaktpersonerna är kostchefer med ansvar för budget, produktion och personal inom skolmåltidsverksamheten i respektive kommun och stadsdel.

## 5.1. Att vara kontaktperson

Majoriteten har själva valt rollen som kontaktperson för sin respektive kommun/stadsdel medan vissa har tilldelats rollen på grund av att det faller inom ramen för deras kompetensområde. Att vara kontaktperson i Skolmatsakademien innebär att:

- samordna det lokala arbetet genom en lokal styrgrupp som består av både pedagoger och måltidspersonal
- informera den egna kommunen/stadsdelen om aktiviteter som Skolmatsakademien anordnar
- årligen rapportera om hur det lokala arbetet inom skolmåltider bedrivs
- byta erfarenheter kommuner och skolor emellan
- bidra med material till Skolmatsakademins hemsida och föreslå utbildningsinsatser

## 6. Resultat

### 6.1. Klimat och miljö viktigast

På fråga 12 där kontaktpersonerna får rangordna vilket kunskapsområde som är viktigast av mat-miljö, mat-hälsa, sensorik och matmiljö samt matkultur menar majoriteten att mat-miljö är det viktigaste området att arbeta med inom skolmåltiderna (Se diagram 1).

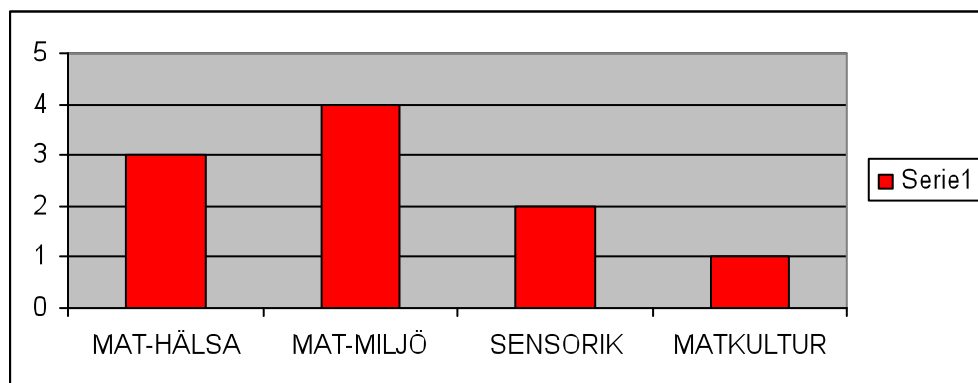


Diagram 1. Rangordning för vilket område kommunerna/stadsdelarna vill utveckla mer.

På frågan hur man i kommunerna och stadsdelarna arbetar för att utveckla skolmåltidsverksamheten svarar kontaktpersonerna enligt följande:

- serverar alternativrätter

- ingår i nätverk så som den nationella branschföreningen Kost och Näring, Skolmatsakademin och Måltid Göteborg\*
- köper in mer ekologiska produkter
- utbildar personalen kontinuerligt
- lagar mat från grunden och anpassar råvarorna efter säsong
- besöker egna och andras skolrestauranger
- Ökat kundfokus, ”...tar på oss kundglasögon”

\* Måltid Göteborg är ett utvecklingsprojekt i Göteborgs stad. Två och ett halvt års utredning med fokus på minskad miljö- och klimatbelastning, effektiv måltidsproduktion, hög matkvalitet och nöjda gäster ska nu bli verklighet.

## 6.2. Förväntningar på Skolmatsakademin

Av 33 kontaktpersoner svarar 14 att deras kommun/stadsdel deltar i något mer projekt om mat-miljö-hälsa medan 9 stycken uppger att de inte gör det samt att 10 stycken kontaktpersoner inte vet om kommunen/stadsdelen deltar i något annat projekt. På frågan om skolmåltidsverksamheten i kommunen eller stadsdelen deltar i något mat-miljö-hälsa projekt svarade 11 kontaktpersoner ja, 16 nej samt 6 stycken att de inte visste.

De förväntningar man har på Skolmatsakademin är i första hand att nätverket

- skapar nätverk
- lyfter skolmåltidsfrågor
- hjälper till att få med pedagogerna i skolmatsfrågor
- är ett stöd i det lokala arbetet
- tar fram bra och roliga utbildningar

## 6.3. Att bidra i Skolmatsakademin

26 av de 33 kontaktpersonerna anser att deras skolmåltidsverksamhet kan bidra med kunskaper och erfarenheter till Skolmatsakademin. Exempel på vad man vill bidra med eller ge råd om är:

- matlagnings- och serveringskunskaper

- specialkost utbildning genom stadsdelens dietist samt att kommunerna/stadsdelarna själva hjälps åt att hålla utbildningar
- kostdatasystem och e-handel
- lokala kostpolitiska program
- svinnprojekt
- elevmedverkan
- bra ekologiskt och krav-märkt sortiment

På frågan om kommunen/stadsdelens pedagogiska verksamhet (skolan) kan bidra med erfarenheter och kunskap till Skolmatsakademien anser endast 9 kontaktpersoner att deras pedagogiska verksamhet har något att bidra med som till exempel:

- hur man skapar bra samarbete i skolans matråd
- hur man jobbar med helhetsperspektiv på måltiden
- att arbeta med Sapere-metoden
- förmedla eldsjälar med bra idéer

#### 6.4. Kött, vegetariskt och ekologiskt på menyn

På frågan om kommunen/stadsdelen har en miljö och klimatpolicy svarar 21 kontaktpersoner ja, 4 stycken nej och resterande 8 att de inte vet. (Se diagram 2 nedan).

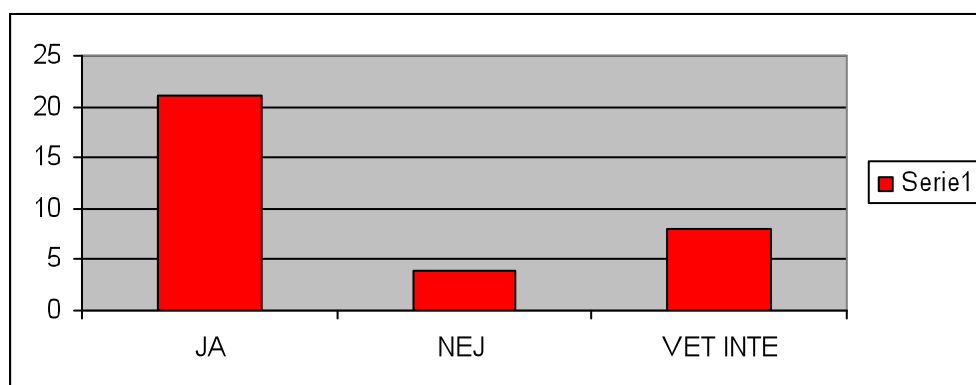


Diagram 2. Fördelning av svaren angående om kommunen/stadsdelen har en miljö och klimatpolicy.

På frågan hur ofta det serveras kötträtter i genomsnitt per vecka är resultatet svårtolkat då vissa kommuner och stadsdelar enbart svarar hur många gånger de i genomsnitt serverar helt kött och andra inkluderar helt kött, färs, korv samt kyckling. På följdfrågan som handlar om vilket köttslag som oftast används svarar 8 kontaktpersoner att de oftast använder nötkött och

24 kontaktpersoner svarar att de främst använder fläskkött men även mycket kyckling. En deltagare svarar att hon/han inte vet vilket kött som oftast serveras i skolmatsalarna.

På frågan hur ofta vegetariska rätter serveras i genomsnitt per vecka svarar **13 stycken att de serverar vegetarisk mat till alla elever varje dag. De resterande 20 kontaktpersonernas svar varierar från en gång i veckan till aldrig.**

På frågan om kommunen eller stadsdelen arbetar aktivt för att minska användningen av animaliskt protein svarade 18 deltagare nej (Se diagram 3 nedan).

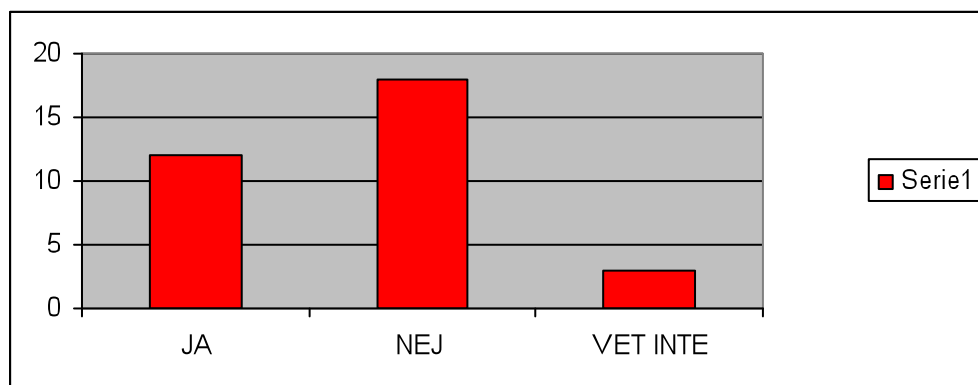


Diagram 3. Resultat över om kommunerna/stadsdelarna arbetar aktivt för att minska användningen av animalisktprotein.

**Majoriteten av deltagarna kommer inte upp i den andel ekologiska varor som de önskat att uppnå under 2010.** Det framkommer tydligt att det är ekonomiskt svårt att uppnå målen. I stort sett alla kommuner/stadsdelar anpassar inköpen av frukt och grönsaker och rotfrukter efter säsong, endast en kommun/stadsdel gör inte det medan två kontaktpersoner inte vet om inköpen anpassas efter säsong.

21 kontaktpersoner känner till att Skolmatsakademin har en vegetarisk receptbank på sin webbplats. (Se diagram 4 nedan). Deltagare i Skolmatsakademin kan själva lägga in och hämta vegetariska recept från receptbanken.

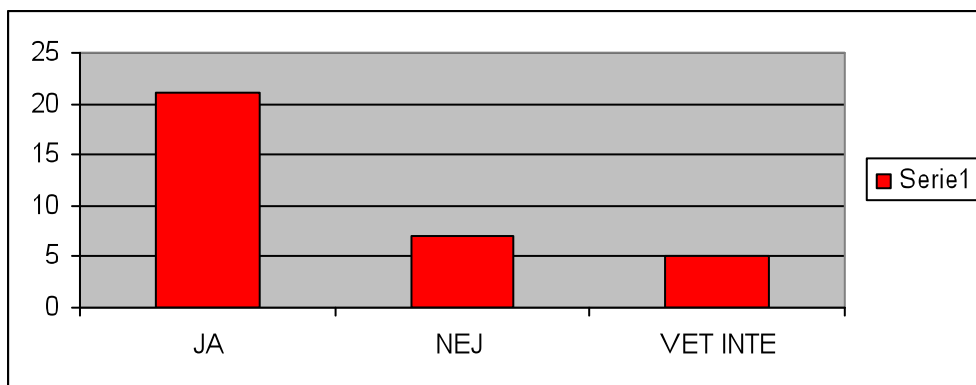


Diagram 4. Antal kommuner/stadsdelar som vet att det finns en vegetarisk receptbank på Skolmatsakademins hemsida.

På frågan om hur kommunen/stadsdelen gör för att minska råvarusvinnet svarade några deltagare att man:

- mäter och väger hur mycket som köps in och hur mycket som levereras ut
- använder små bläck istället för stora så man inte behöver slänga så mycket mat om det har stått framme en stund och ingen mer ska äta
- tar till vara på det som blir över
- informerar personal om vad svinnet kostar
- köper förädlade råvaror
- dokumenterar i varje kök hur mycket mat som konsumeras och slängs

På frågan hur kommunen/stadsdelen arbetar för att minska tallrikssvinnet svarar kontaktpersonerna att man:

- deltar i svinnprojekt
- väger och mäter allt barnen slänger
- berättar för eleverna vad svinnet kostar och har även bordsryttare som informerar hur mycket som slängs varje termin
- har Livsmedelsverkets ”Tallriksmodellen” tryckt på tallrikarna så barnen vet hur deras portioner bör se ut
- tar kort på barnen tallrikar och visar upp dem och jämför med ”Tallriksmodellen”

## 6.5. Metoder och matråd

På frågan om kontaktpersonerna använder någon särskild metod för att utvärdera sitt arbete svarar 24 deltagare ja, 6 stycken nej samt 3 stycken att de inte vet. Följdfrågan som ställdes var om kommunen/stadsdelen använt eller kommer använda Skolmatsakademins webbenkät och 22 kontaktpersoner svarar att de har använt eller kommer använda webbenkäten medan 8 stycken inte tänkt göra/eller gjort det samt att 3 deltagare inte vet om de använt eller kommer använda webbenkäten.

På frågan hur resultaten av utvärderingar följs upp är det låg svarsfrekvens. 14 av 33 deltagare har inte svarat på frågan medan övriga 19 kontaktpersonernas svarar att man följer upp utvärderingar genom att:

- presentera resultatet för ledningen
- ge information till pedagoger och kökspersonal på ATP och diskutera resultaten
- diskutera resultaten med matrådet
- ta bort maträtter som inte är populära och införa ”önskedagar” på menyn
- vidta direkta åtgärder (ej specificerat)

Det framkommer att majoriteten av de deltagande kommunerna och stadsdelarna inte följer någon speciell arbetsmetod i köken. De metoder som används i köken är:

- Ät S.M.A.R.T, utarbetat av Stockholms läns landsting
- Livsmedelsverkets rekommendationer, ”Bra mat i skolan” och ”Bra mat i förskolan”

En kommun använder en egen metod som kallas ”Salladsbordet” och som innehåller riktlinjer för hur ett dagligt, varierat salladsbord ska se ut.

**I 32 av de 33 deltagande kommunerna/stadsdelarna finns det matråd för eleverna.** Det framkommer även att det på vissa skolor finns mindre fungerande matråd, detta beror främst på bristande intresse hos rektorerna och pedagogerna, anser kontaktpersonerna.

**Majoriteten av alla kontaktpersonerna arbetar med elevernas attityder till skolmaten genom matråd och försöker arbeta över gränserna skola-skolmåltider.** Många diskuterar med eleverna varför matsedeln ser ut som den gör och man anser att eleverna själva skapar sin

egen måltidsmiljö. I flera skolor är även kockarna ute och presenterar sig i klassrummen och föräldrar bjuds in till föräldraluncher.

## 6.6. Pedagogiska måltider

På frågan om det finns riktlinjer i kommunen/stadsdelen om hur en pedagogiskmåltid ska se ut svarar 19 av 33 kontaktpersoner ja (Se diagram 5 nedan). Variationen på riktlinjerna i de olika kommunerna/stadsdelarna skiftar mycket och majoriteten av kontaktpersonerna anser att deras riktlinjer för pedagogiska måltider bör förbättras.

**Majoriteten av alla deltagande kommuner och stadsdelar skulle vilja att pedagogerna tar vuxenansvar i matsalen när de äter pedagogisk lunch.** Med det menas att pedagogerna deltar mer i elevernas konversationer vid lunchen och pratar om mat på ett naturligt sätt och att man sprider en positiv anda i skolrestaurangen.

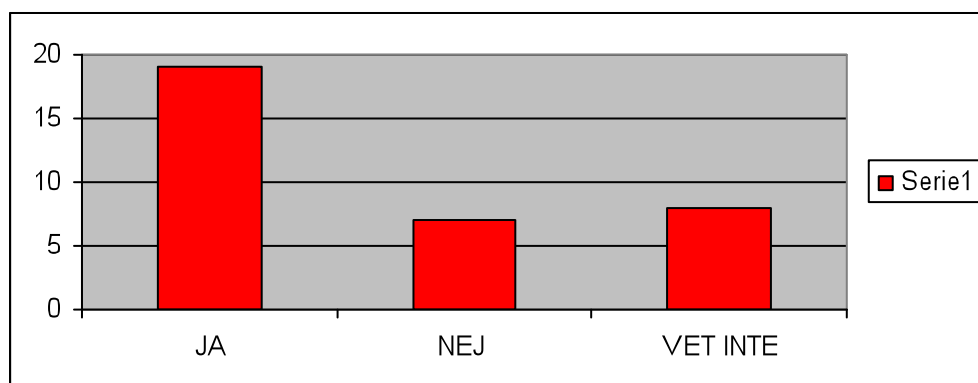


Diagram 5. Fördelning av svaren om det finns riktlinjer i kommunen/stadsdelen för hur en pedagogiskmåltid ska se ut.

**31 kontaktpersoner anser att skolmåltiderna fungerar bra i deras respektive kommun/stadsdel.** De resterande två deltagarna vet inte om skolmåltiderna fungerar bra eller mindre bra i deras kommun/stadsdel.

## 6.7. Definition och kostnad av pedagogiska måltider

Majoriteten av kontaktpersonerna svarar att de vill att pedagogerna ska ta vuxenansvar och se till att alla elever sköter sig och äter i skolan varje dag. Flera kontaktpersoner tar även upp att de tycker att helhetsperspektivet runt måltiden är viktigt. En av kontaktperson ger följande

exempel på detta: pedagogen ska börja redan i klassrummet att berätta vilken mat som serveras och sedan gå med klassen till matsalen. I matsalen tar pedagogen till sig mat enligt tallriksmodellen samt uppmuntrar eleverna till att ta till sig samt smaka på nya maträtter. Den vuxne sätter sig tillsammans med eleverna och pratar naturligt och positivt om mat. En annan kontaktperson anser att måltiden ska ses som ett pedagogiskt verktyg där eleverna ska kunna lära sig om bordsskick och matkultur. Flera kontaktpersoner önskar även att pedagogerna pratar med eleverna om hur man kan minska svinnet, vad närproducerad mat är och etiska frågor. Några kontaktpersoner tar upp att det viktiga är få ett helhets perspektiv på måltiden, det vill säga att den börjar i klassrummet och slutar i klassrummet, där pedagogen och eleverna ska diskutera vilken mat som äts i matsalen och hur den smakar. Det önskas även att det ska schemaläggas vilka pedagoger som ska finnas i matsalen och att det alltid ska finnas vuxna i matsalen när eleverna äter. Vissa kontaktpersoner vill att föräldrar ska bjudas in till så kallade föräldraluncher så de får en insikt i vad det är för mat som serveras till eleverna och hur måltidsmiljön ser ut där eleverna intar sin lunch.

**Många kontaktpersoner är enade om att pedagogisk lunch ska vara gratis eller subventionerat för pedagoger.** Majoriteten av deltagarna beskriver att en pedagogisk lunch för kommunen/stadsdelen innebär att pedagogen äter gratis eller subventionerat samt att de äter tillsammans med eleverna.

En pedagogisk lunch kostar allt från 8,20-40 kr per dag. Det varierar mycket mellan de olika kommunerna och stadsdelarna (Se diagram 6 nedan). Genomsnittet ligger på 15 kr/lunch. Vissa kommuner/stadsdelar betalar all mat för pedagogerna medan vissa subventionerar måltiderna samtidigt som pedagogerna i vissa kommuner/stadsdelar betalar hela måltiden själva.

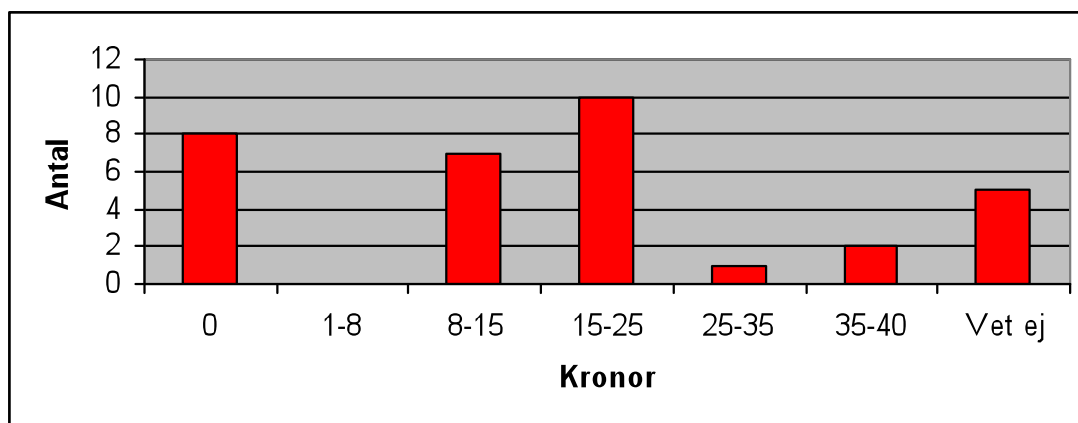


Diagram 6: Översikt hur mycket en pedagogisklunch kostar i de deltagande kommunerna och stadsdelarna.

## 7. Slutsats

Det är mycket positivt ur både miljö- och klimatsynpunkt att kommuner/stadsdel serverar en vegetarisk rätt som alternativ till alla elever varje dag. **Det framkommer dock att majoriteten av kommunerna och stadsdelarna inte arbetar utifrån någon speciell metod i köken.** Det visar sig också att många av de deltagande kommunerna och stadsdelarna har svårt att nå sina mål om andelen ekologiska livsmedel i köken. Ät S.M.A.R.T är en enkel och tydlig metod att använda som kan underlätta klimat- och miljöarbetet. Ät S.M.A.R.T visar på ett tydligt och pedagogiskt sätt hur man kan öka andelen ekologiska livsmedel och minska på det animaliska proteinet i köken, utan att ge avkall på ekonomi och kvalitet. Materialet är också ett bra underlag inför diskussioner med lokala beslutsfattare, för att engagera och argumentera för miljömässigt hållbar måltidsproduktion.

**Nästan alla kontaktpersonerna vill att pedagogerna ska ta ett större ansvar för att eleverna äter och uppför sig i matsalen.** Ur svaren går att utläsa att det skulle behövas tydligare regler för vem det gäller och hur det ska gå till när en lärare äter pedagogisk lunch med eleverna.

Kostnaderna för pedagogiska måltider skiljer sig mycket mellan de olika kommunerna och stadsdelarna. **I ungefär en fjärdedel av kommunerna/stadsdelarna äter pedagogerna gratis pedagogisk lunch (8st).** I genomsnitt ligger kostnaden för en pedagogisk lunch på 15 kr per portion. Genom att subventionera pedagogiska måltider kan man stimulera pedagogerna till ett större engagemang för eleverna och deras skolmat. **I en av de deltagande skolorna har skollunchen schemalagts vilket innebär att pedagogen avbryter lektionen och går tillsammans med klassen och äter lunch. När lunchen intagits går pedagogen tillsammans med klassen tillbaka till klassrummet och fortsätter lektionen. Detta arbetssätt har fått mycket positiv respons från både elever, lärare och skollunch och anses roligare för eleverna.**

Några kontaktpersoner vill att Skolmatsakademin utformar enkla riktlinjer för hur en pedagogisk måltid kan gå till. Ett enkelt dokument kan lägga en bra grund för pedagogiska måltider. Genom att få med pedagogerna ”på tåget” skulle skolmaten kunna utvecklas i en än mer positiv riktning. Om fler elever äter den näringsriktiga och goda mat som serveras i

skolan skulle också fler elever få mer ork och lust att lära under skoldagen. Detta kan i sin tur gynna undervisningen och pedagogernas arbete vilket alla skulle vinna på.

Genom att få ta del av varandras arbetssätt hur man i de olika kommunerna och stadsdelarna arbetar för att utveckla skolmåltidsverksamheten kan deltagarna hjälpa varandra framåt i sina respektive verksamheter. **Att få ta del av och dela med sig av vinnande koncept kan ge mycket självförtroende och energi till arbetslagen i skolrestaurangerna.**

Majoriteten av alla deltagare uppger att deras kommun/stadsdels skolmåltid har något att bidra med i Skolmatsakademin. Med andra ord innehar **Skolmatsakademin och de deltagande kommunerna och stadsdelarna tillsammans väldigt mycket kunskap som kan föra skolmåltiderna framåt.** Att samarbeta över kommungränser, skolor och skolrestauranger emellan kan både berika och förstärka den goda skolmåltidskultur som vi idag ser växa fram.

## Intervjufrågor

1. Vem har det yttersta ansvaret för skolmåltiderna i er kommun/stadsdel?
2. Hur har du fått rollen som kontaktperson i Skolmatsakademin?
3. Vad är den främsta orsaken till er medverkan i Skolmatsakademin?
4. Känner skolorna i din kommun/stadsdel till att ni är med i Skolmatsakademin?
5. Vilka förväntningar har skolmåltidsverksamheten på Skolmatsakademin som samverkansprojekt?
6. Vilka förväntningar har den pedagogiska verksamheten på Skolmatsakademin som samverkansprojekt?
7. Medverkar skolan i er kommun/stadsdel i något annat projekt om mat-miljö-hälsa?

Ja                      Nej                      Vet ej

Om ja: Vilket/ vilka?

8. Medverkar skolmåltidsverksamheten i er kommun/stadsdel i något om mat-miljö-hälsa?

Ja                      Nej                      Vet ej

Om ja: Vilket/ vilka?

9. Hur arbetar ni i kommunen/stadsdelen idag för att utveckla skolmåltidsverksamheten?

10. Anser du att er skolmåltidsverksamhet behöver utvecklas mer?

Ja                      Nej                      Vet ej

Om ja: På vilket sätt:

- Utbildning?
- Samverkan med pedagogisk verksamhet?
- Samverkan med andra skolor/ kommuner?
- Konkreta verktyg som recept och liknande?

11. På vilket sätt kan ni bidra med kunskaper och erfarenheter till Skolmatsakademin genom

- er skolmåltidsverksamhet?
- er pedagogiska verksamhet?

12. Rangordna vilket kunskapsområde du anser vara det mest viktiga (1) respektive minst viktiga (4) för ert utvecklingsarbete lokalt, i dagsläget?

- Mat-hälsa?
- Mat-miljö?
- Sensorik, det vill säga sinnesupplevelser och måltidsmiljö?
- Matkultur?

Är det något annat som är viktigt för ert utvecklingsarbete?

13. Hur ofta serveras köträtter i genomsnitt per vecka i er kommun/stadsdel?

14. Vilket köttslag används oftast?

15. Hur ofta serveras vegetariska rätter kommunen/stadsdelen (genomsnitt/vecka)?

16. Hur stor andel ekologiska råvaror används i kommunen/stadsdelen?

17. Hur stor andel ekologiska råvaror siktar er kommun/stadsdel på att ha?

18. Anpassas inköpen av frukt, grönsaker och rotfrukter efter säsong?

Ja                      Nej                      Vet ej

19. Tillämpas någon speciell arbetsmetod i köket, som till exempel ät S.M.A.R.T.?

20. Vet du om att det finns en vegetarisk receptbank på Skolmatsakademins hemsida?

Ja                      Nej                      Vet ej

21. Arbetar man med pedagogisk lunch i er kommun/stadsdel?

Ja                      Nej                      Vet ej

Om ja: På vilket sätt?

22. Fungerar skolmåltiderna bra i er kommun/stadsdel?

Ja                      Nej                      Vet ej

23. Vad innebär en pedagogisk måltid för dig?

- för din kommun?

24. Vad kostar en pedagogisk måltid i din kommun/stadsdel?

25. Finns det riktlinjer i er kommun/stadsdel hur en pedagogisk måltid ska vara?

Ja                      Nej                      Vet ej

Om ja, hur ser de ut och får varje lärare/pedagog utbildning inom området?

26. Hur arbetar ni med elevernas attityder till skolmåltiden?

27. Har kommunen/stadsdelen någon miljö- och klimatpolicy?

Ja                      Nej                      Vet ej

28. Arbetar kommunen/stadsdelen medvetet/aktivt för att minska användningen av animaliskt protein?

Ja                      Nej                      Vet ej

29. Hur arbetar man i kommunen/stadsdelen för att minska

- råvarusvinn?
- tallrikssvinn?

30. Använder ni någon metod för att utvärdera/mäta ert arbete, till exempel skolmatsenkäter?

Ja                      Nej                      Vet ej

a) Har ni använt/kommer ni att använda Skolmatsakademins webbenkät?

Ja                      Nej                      Vet ej

b) På vilket sätt följer ni upp resultaten?

31. Har ni forum där eleverna kan diskutera mat och hälsa, till exempel matråd?

Ja                      Nej                      Vet ej

Om nej: Vilka eventuella svårigheter ser du med att ha matråd i skolan?