

En rapport från Måltid Sverige med vetenskapligt stöd  
från Göteborgs universitet.



UNIVERSITY OF GOTHENBURG



## Inblick i forskning kring offentliga måltider Sammanfattning

Michaela Holmberg

RISE Rapport 2019:39

**Key words:** *Food, meals, public, catering, school, preschool, "elderly care", hospital, institutional, foodservice, "catering service", "especially recidents", "public health", sustainability, "dietary intake", "nutrition intake", sustainable, environment, FAMM, learning, complexibility, sensory, "Offentliga måltider", måltid, kost, mat, skola, äldreomsorg, sjukhus, förskola, hemtjänst, "särskilt boende"*

RISE Research Institutes of Sweden AB

RISE Rapport 2019:39

ISBN: 978-91-88907-66-0

Göteborg/2019

Bildmontage framsida. Från vänster uppifrån: *Bild 1*, Fotograf Mats Lindkvist. *Bild 2-4*, Fotograf Johan Wingborg. *Bild 5*, Fotograf Anna Sigge. *Bild 6*, Fotograf Tuana Aziz.

---

**Denna rapport är framtagen av Måltid Sverige.** Måltid Sverige är ett nav för den offentliga måltiden och bygger på en regional samverkan mellan regioner. Partners är Västra Götalandsregionen, Region Halland och Region Sörmland. RISE Research Institutes of Sweden är värdorganisation.

[www.maltidsverige.se](http://www.maltidsverige.se)

[maltidsverige@ri.se](mailto:maltidsverige@ri.se)

Verksamhetsledare

Maria Helmersson, 010-516 67 19, [maria.helmersson@ri.se](mailto:maria.helmersson@ri.se)

Projektledare

Michaela Holmberg, 010-516 66 28, [michaela.holmberg@ri.se](mailto:michaela.holmberg@ri.se)

# Innehåll

1	Inledning.....	3
2	Slutsatser .....	3
3	Önskvärd framtida forskning.....	4
4	Sammanfattning av litteratursökningen .....	4
5	Sammanfattning av intervjuer med forskare och måltidsverksamheter.....	4
5.1	Kompetens, höga krav och brist på status .....	5
5.2	Måltidsmiljön .....	5
5.3	Komplex organisation.....	6

## 1 Inledning

Nästan alla i Sverige tar del av den offentliga måltiden flera gånger i livet och är därmed också en arena som har stora möjligheter att bidra till förändring av attityder och beteenden mot hållbara och hälsosamma matvanor i hela samhället. Trots detta finns det inte mycket forskning som är direkt kopplat till den offentliga måltiden. En samlad bild av vilken forskning som finns har saknats och denna kartläggning är ett steg i riktningen att underlätta för fler att på ett överskådligt sätt ta del av vad som finns och vilka behov som lyfts fram.

Kartläggningen har genomförts genom en litteraturstudie av vetenskapliga artiklar, rapporter och avhandlingar publicerade mellan 2008-2018 i Norden. Intervjuer har också gjorts med forskare i Sverige om pågående forskning och vilka behov de ser, samt fokusgruppsintervjuer med måltidschefer och måltidsutvecklare för att identifiera svårigheter att ta del av forskning och vilka behov och utmaningar som finns i branschen. Kartläggningen tillsammans med intervjuer ger oss en bild av kunskapsluckor och branschens upplevda utmaningar, och därigenom vilket behov det finns av ny forskning och innovation inom offentliga måltider.

## 2 Slutsatser

Kartläggningen visar att den offentliga måltiden är en komplex verksamhet som kräver helhetssyn och att samverkan mellan aktörer från olika områden är centralt för att uppnå innovation och utveckling. Organisationsstruktur, samverkan, helhetsperspektiv på maten, flexibelt arbetssätt, högre status, mer utbildning och mer fokus på måltidsmiljö framkommer som viktiga aspekter att fokusera på i framtida forskning. Framtida forskning bör även titta mer på måltiden som en social händelse, *vad* det är som påverkar om man äter av maten eller ej. Man vill se mer av praktisk inriktad forskning, *hur* man rent praktiskt kan gå till väga ute i organisationerna. De som är inblandade i måltidskedjan tillhör i många fall olika förvaltningar, *hur* får man till samarbete dem emellan, för att det inte ska brista någonstans i ett långt led av personal? Dessa framtida forskningsresultat skulle kunna användas för att implementeras i form av nya modeller som organisationerna kan börja arbeta efter. Det

är högst angeläget att omfattning av forskning med tydlig koppling till offentliga måltider ökar, gärna tvärvetenskapligt som kombinerar olika kunskapsområden. Forskarna själva menar även att en bredare forskningsgrupp även skulle ha lättare att få finansiering.

### 3 Önskvärd framtida forskning

- **Organisationsstrukturen behöver utvecklas.** Det behövs tydliga riktlinjer för hela organisationen att följa då det är flera olika professioner som direkt eller indirekt arbetar med måltiden.
- **Mer fokus på måltidsmiljö och dess påverkan.** Mer förståelse för vilka vinningar måltidsmiljön kan ge.
- Hitta system för hur man kan erbjuda måltider för mer **individuella önskemål.** Individuella måltidslösningar kräver ett flexibelt arbetssätt.
- Nya projekt som lyfter forskningsfrågor om matens och **måltidens sensoriska kvalitet.**
- **Jämförelsestudier och uppföljning** som kan bli en typ av bekräftelse av att nya arbetssätt inom måltiden på skola, sjukhus och inom äldreomsorg är bra.

### 4 Sammanfattning av litteratursökningen

De forskningsområden som litteraturöversikten visar de senaste tio åren är främst inom förskola/skola, sjukvård, äldreomsorg och särskilt boende. Man kan läsa om hur måltiden blivit allt mer medveten och hur man börjat förstå att det är flera aspekter man bör ta hänsyn till för att uppnå en positiv måltidsupplevelse. Man har utvecklat fler webbaserade verktyg för att mäta matsvinn och måltidens kvalitet, men även webbverktyg för att kunna planera mer hälsosamma och klimatmedvetna måltider. Inom förskola/skola handlar forskningen till största del om att integrera måltiden i den övriga pedagogiska verksamheten, där det visat sig att det krävs flera olika typer av insatser för att på sikt kunna påverka barns matvanor. Man har även studerat skolmåltidens betydelse för lärande och prestation i skolan.

Inom äldreomsorgen handlar forskningen mest om hur man ska få bukt med undernärsproblematiken där man bland annat försökt hitta faktorer som ökar de äldres måltidstillfredsställelse, för att öka deras aptit. Det är fokus på individuella måltidslösningar, produktutveckling med stor vikt på sensorik, för att kunna anpassa måltiden till individer med olika ät- och sväljsvårigheter.

Forskning inom sjukhusmåltider har nästan varit obefintlig i studiens litteratursökning, och lite forskning hittades inom särskilda boenden för olika funktionsnedsättningar.

### 5 Sammanfattning av intervjuer med forskare och måltidsverksamheter

Det är relativt få som forskar om offentliga måltider, och när det bedrivs för lite forskning om den offentliga måltiden riskerar politiken som berör måltiden halka efter.

Det kan leda till att måltiden inte alltid får den plats den borde ha inom exempelvis folkhälsa. Finns det ett glapp mellan politik och verklighet är det risk att beslut fattas som inte är helt genomtänkta, förankrade med verksamheterna eller baserade på vetenskaplig grund.

Vid intervjuerna framträdde några centrala områden där det finns stora utmaningar och det framkom önskemål om att resultat från forskning blir mer lättillgänglig att ta del av. Exempelvis genom att forskare deltar mer aktivt på branschdagar eller vid andra tillfällen ges möjlighet att möta personalen som ska omvandla deras forskning till praktik. Det är viktigt att den forskning som bedrivs når måltidspersonalen om den ska komma till nytta. Det är därför viktigt att forskare börjar skriva mer enkla, populärvetenskapliga texter, som fångar läsarens intresse och som direkt når berörd personal genom exempelvis korta artiklar i branschtidningar.

## 5.1 Kompetens, höga krav och brist på status

Det är stor brist på måltidspersonal, och framtida rekrytering ser måltidscheferna som ett stort växande problem. Man kan inte alltid förvänta sig att måltidspersonalen är beredda på den stora utmaning som det faktiskt innebär att planera en måltid. Kraven går inte alltid ihop med kompetensen. Måltidsverksamheter har en stark påverkan och därigenom stort ansvar genom att de når en stor del av befolkningen, men statusen är för låg. Verksamheterna lyfter det stora behovet av fler och bättre utbildningar, som lever upp till de krav som ställs, för att på sikt få upp statusen på yrket och branschen, och om fler söker sig till branschen, ökar förutsättningar för att fler utbildningar startas.

Inom vård- och lärarutbildningar lyftes behov om att kurser inom måltid och näringslära bör finnas som obligatoriska kurser eftersom de som arbetar med dessa yrken kommer att vara viktiga aktörer i måltidskedjan. Ska måltiden fungera som ett samverkande pedagogiskt verktyg, för att på sikt få barnen att förstå hur man kan göra hållbara val, så är det ett bra tillfälle att lära dem om det redan i tidig skolålder. Men har man inte med pedagogerna i arbetet, så är det svårt att lyckas integrera måltiden som ett lärande verktyg utanför kökets väggar. Det är viktigt att Livsmedelsverkets råd inte enbart når kökspersonalen, utan även pedagoger och vårdpersonal. Måltidspersonalen erbjuds ofta fortbildning men som inte alltid kommer till sin rätt eftersom pedagoger, rektorer eller vårdpersonal inte tar del av kunskapen. Måltidsverksamheterna vill se mer bevisade kopplingar mellan måltiden, skolresultat och välmående, vilket innebär mer tvärvetenskaplig forskning.

## 5.2 Måltidsmiljön

Flera måltidschefer nämner att måltidsmiljön kanske är det viktigaste att forska mer kring, kanske viktigare än vad man ska äta. Hur utformar man matsalarna för att gästen ska vilja äta just där? Hur får man elever att självmant gå till matsalen och äta? Det är viktigt att framtida forskning visar att måltidsmiljön kan påverka barnens inlärning under skoldagen, och att den även kan motverka undernäring bland äldre samt öka deras livskvalitet. Känner inte ledningen till denna viktiga påverkan så blir måltidsmiljön inte heller något prioriterat att lägga pengar på. Den offentliga måltidspersonalen behöver lägga mer kraft på ”mjuka värden”, som att sätta gästfrihet

och service i fokus, så väl som att tänka på måltidsmiljön och därigenom låta gästen få uppleva måltidskvalitet. För att lyckas med detta behövs nya verktyg och ny vetenskaplig kunskap för att implementera en mer komplex "approach" till den offentliga måltiden, där man inte enbart ser till näringen utan även i kontexten för hur man producerar och serverar maten. Tidigare har man forskat mer på vilken mat som är bra ur näringsaspekt, men det behövs mer forskning om måltider som en social händelse, vad som påverkar om man äter av maten eller ej.

### 5.3 Komplex organisation

Måltidsverksamhetens tillhörighet i organisation varierar men vanligt är att den är placerad i en serviceförvaltning och att organisationstillhörigheten kan försvåra samarbete med utbildnings- respektive vård- och omsorgsförvaltningen där själva måltiden sen äger rum. Ansvaret för måltiden finns därmed hos flera huvudmän för personal och lokaler och det framkommer att samverkan över gränserna upplevs som svår. Att sedan den personal som indirekt arbetar med måltiden, som vårdpersonal och pedagoger, många gånger saknar utbildning och kunskap inom måltiden, framkommer som en av de största utmaningarna med att lyckas ge gästen en bra måltidsupplevelse.

---

Through our international collaboration programmes with academia, industry, and the public sector, we ensure the competitiveness of the Swedish business community on an international level and contribute to a sustainable society. Our 2,200 employees support and promote all manner of innovative processes, and our roughly 100 testbeds and demonstration facilities are instrumental in developing the future-proofing of products, technologies, and services. RISE Research Institutes of Sweden is fully owned by the Swedish state.

I internationell samverkan med akademi, näringsliv och offentlig sektor bidrar vi till ett konkurrenskraftigt näringsliv och ett hållbart samhälle. RISE 2 200 medarbetare driver och stöder alla typer av innovationsprocesser. Vi erbjuder ett 100-tal test- och demonstrationsmiljöer för framtidssäkra produkter, tekniker och tjänster. RISE Research Institutes of Sweden ägs av svenska staten.



RISE Research Institutes of Sweden AB  
Frans Perssons väg 6, 402 29 GÖTEBORG  
Telefon: 010-516 50 00  
E-post: [info@ri.se](mailto:info@ri.se), Internet: [www.ri.se](http://www.ri.se)

Jordbruk och livsmedel  
RISE Rapport 2019:39  
ISBN: