

Maten och skolan - ett hållbart tänkande
Sandra Hillén

CFK-RAPPORT

2005:03



Handelshögskolan
VID GÖTEBORGS UNIVERSITET

CFK

Innehåll

1. Inledning och bakgrund	3
1.1 Mat, miljö och hälsa	3
1.2 Projektets förutsättningar	3
1.3 Miljö- och hälsomålen	4
1.4 En hållbar utveckling	5
1.5 Följeforskningsstudiens syfte	6
1.6 Disposition	6
2. Genomförandet av "Maten och skolan; ett hållbart tänkande"	7
2.1 Verktyg för analysen	7
2.2 Så har jag gått till väga	9
3. Projektet "Hållbara måltider"	11
3.1 "Hållbara måltiders" målsättning(ar)	11
3.2 Vägen dit	12
3.3 Tillgång till kunskap	12
3.4 Aktiviteterna	16
4. Aktörerna	17
4.1 Spindeln i nätet... ..	17
4.2 ...och navet i hjulet	17
4.3 Styrgruppens roll	18
4.4 Pedagogerna	19
4.5 Måltidspersonalen	21
4.6 Morgondagens aktörer?	25
4.7 Fortsättning följer?	27
5. Att studera processen	28
5.1 Aktörer i samverkan	28
5.2 Att förankra en idé	29
6. Avslutande diskussion	30
Litteraturlista	33
Bilagor, frågelistor	34

1. Inledning och bakgrund

1.1 Mat miljö och hälsa

Ett sunt tänkande kring mat ligger i tiden. Media fokuserar gärna på vad vi äter och hur vi äter. Tv-program om hur vi bäst formar kroppen och om matlagning ligger på bästa sändningstid. Artiklar i dagspressen om hur försäljningen av ekologiska livsmedel ökar varvas med larmrapporter om överviktiga barn och ungdomar och om hur vissa livsmedel riskerar att göra oss sjuka. Vi vill gärna kunna lita på att maten vi köper med oss hem från affären är säker för oss att äta. Samtidigt vill många av oss att den ska vara framställd på ett sätt som inte utsätter naturen, djuren och miljön i stort för onödiga skador. Vi vuxna ser det som en rättighet att få njuta av en god och sund måltid samtidigt som vi fyller på energireserverna. Tanken med projektet "Hållbara måltider" är att det ska vara en rättighet för barnen också. Visionen är att maten som barnen äter i skolan både skall vara god och bestå av råvaror som är bra för barnens hälsa och bra för miljön. En lugn och trivsamt skolrestaurang där måltiderna blir lustfyllda hör också till visionen. Mat fyller en social funktion, att äta ihop för människor samman.

1.2 Projektets förutsättningar

Projektet "Hållbara måltider" startade i maj 2004 och avslutades i maj 2005. Projektet startades på initiativ av Konsument Göteborg, Göteborgs Stads Upphandlings AB, Livsmedel i Väst samt Miljöförvaltningen Agenda 21 Göteborg. Projektet har finansierats av Agenda 21. Projektet har haft som målsättning att förändra attityder och ta fram en modell för hur ett framtida arbete för mer hållbara och miljömässigt bra måltider kan se ut.

I "Hållbara måltider" hör ekologi och hälsa ihop med det sociala. Det handlar om en helhetsbild, där måltiden står i centrum. Projektet har stått på två ben; arbetssättet, vilken innefattar aktörssamverkan, och insatserna, där utbildningen och aktiviteterna ingår. Jag har huvudsakligen analyserat den samverkan som projektet bygger på men jag redogör också för insatserna, då det ena benet förutsätter det andra. Aktörssamverkan beskrivs som processer för gemensamt lärande och gemensam problemlösning mellan olika berörda aktörer. Genom samverkan och utbildning av måltidspersonal, pedagoger och övrig skolpersonal har målsättningen varit att få igång ett hållbart tänkande om mat, miljö och hälsa. Förhoppningen var att detta tänkande också skulle förmedlas vidare till skolbarnen. Att få till en medvetenhet kring mat, miljö och hälsa redan hos skolbarn kan ses som en början till framtida hållbara matvanor. Projektet är en följd av de nationella, regionala och lokala målsättningarna som gäller mat, miljö och hälsa.

Projektet "Hållbara måltider" har bedrivits under ett år i två stadsdelar i Göteborg; Lundby och Majorna. I Lundby ingår Rambergsskolan, Bräckeskolan och Centralköket i projektet. I Majorna ingår Sannaskolan, Kungsladugårdsskolan och Karl Johansskolan.

Anledningen till att Lundby och Majorna valdes ut till projektet var att man ville ha stadsdelar som skilde sig åt i fråga om storlek och organisation. Lundby är en relativt stor stadsdel och måltidsverksamheten är uppbyggd kring ett centralkök som lagar maten till områdets skolor och förskolor. Därifrån skickas varmrätt och en salladsrätt. Skolrestaurangerna kokar potatis och gör övriga sallader. Totalt handlar det om 7500 till 8000 portioner, varav mellan 5300 och 5800 går ut till skolorna. Majorna är betydligt mindre. Där lagas maten i två skolkök, Karl Johansskolans och Kungsladugårdsskolan. Det senare skickar mat till Sannaskolan som själva kokar ris, potatis och pasta. De gör också sina egna sallader och kalla såser. Sammanlagt handlar i det Majorna om ungefär 1750 portioner som tillagas och serveras. Det är med andra ord en stor skillnad i det totala antalet portioner i de två stadsdelarna.

1.3 Miljö- och hälsomålen

Man kan dela upp miljö- och hälsomålen i tre nivåer; de lokala, de regionala och de nationella. Dessa fungerar som riktlinjer och verktyg för arbetet för en mer miljövänlig produktion och konsumtion av livsmedel och för en friskare befolkning. Naturligtvis så är dessa mål och handlingsplaner inte opåverkbara av varandra. De nationella målen sätter press på regionerna och kommunerna att agera.

De lokala målen sätts av kommunerna själva. En stor del av arbetet med Agenda 21 bygger på att initiativen sker lokalt. Om man ser på vad som görs lokalt i Göteborgs stad så finns det en politisk strävan att gå mot en mer hållbar konsumtion och utveckling. Ett av de prioriterade målen i stadens budget för 2005 är att "andelen miljömåltider ska öka". Detta innebär bland annat att öka andelen ekologiska livsmedelsprodukter i den kommunala konsumtionen. Arbetet med Miljömåltider har pågått sedan 1998 och drivs av Agenda 21 tillsammans med Upphandlingsbolaget. Projektet "Hållbara måltider" skall ses som en konsekvens av och en fortsättning på arbetet med Miljömåltider. Förhoppningen har varit att det också kan fungera som ett exempel på hur ett sådant arbete kan och bör se ut.

Regionalt har Västra Götalandsregionen tagit fram en handlingsplan för insatser inom livsmedelsområdet. Även där betonas vikten av att öka andelen ekologiska och närproducerade livsmedel i produktionen och konsumtionen. I Västra Götaland finns också ett antal regionala miljö kvalitetsmål. De är framtagna av Länsstyrelsen (www5.0.lst.se/miljomal/). Ett handlingsprogram för arbetet med folkhälsofrågor finns också. Handlingsplanen har namnet "Det goda livet" och finns att läsa under rubriken folkhälsa på www.vg.region.se.

När det gäller de nationella miljö målen så finns det femton inarbetade miljö kvalitetsmål som står som exempel för det lokala och regionala arbetet för en hållbar utveckling. Några exempel som är knutna till livsmedelsproduktionen är "Begränsad klimatpåverkan" och

”Ett rikt odlingslandskap”. Vill man veta mer om miljö kvalitetsmålen så finns information på www.miljomal.nu.

Det finns också ett antal nationella folkhälsomål. Målsättningen med dessa är att skapa samhälleliga förutsättningar för en god hälsa på lika villkor för hela befolkningen. Det tionde målet heter ”Goda matvanor och säkra livsmedel”. Där sägs att det är viktigt att ha ett folkhälsoperspektiv på livsmedelspolitiken. Medborgarnas kunskaper om sambandet mellan kost och hälsa bör öka. Där understryks också värdet av att sträva mot en ekologiskt, ekonomiskt och socialt hållbar livsmedelsproduktion.

I det nya underlaget till handlingsplan för ”Goda matvanor och en ökad fysisk aktivitet” får det ”hållbara” stå tillbaka för folkhälsan i stort. I synnerhet handlar det om att förhindra en ökning av övervikt bland landets invånare. Detta skall göras genom att samhället utformas så att det är enkelt att ha goda matvanor och att det är enkelt att öka den fysiska aktiviteten, för alla grupper av befolkningen. Underlaget är framtaget av Livsmedelsverket och Folkhälsoinstitutet på initiativ från regeringen och ligger ute på remiss när detta skrivs. Mer om underlaget finns att läsa på www.slv.se.

1.4 En hållbar utveckling

Projektets namn, ”Hållbara måltider” kommer ur begreppet hållbar utveckling. En av de tidigaste definitionerna av begreppet är ur Bruntlandskommissionens rapport ”Our common future” från 1987;

”En hållbar utveckling kan definieras som en utveckling som tillfredsställer dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillfredsställa sina behov. Det inrymmer två nyckelbegrepp:

- begreppet ”behov”, särskilt de grundläggande behoven hos världens fattiga, som måste ges allra högsta prioritet; och
- tanken att teknolognivå och samhällsorganisation utgör begränsningarna av miljöns möjligheter att tillfredsställa nuvarande och kommande behov” (SOU1997:105).

Uppvakten till det globala arbetet för hållbar utveckling var miljö- och utvecklingskonferensen i Rio de Janeiro 1992. Där fick världens länder och folk ett uppdrag; att jobba genom samverkan för en långsiktigt hållbar samhällsutveckling. Uppdraget går under namnet Agenda 21. Det rymmer också demokrati-, hälso-, integrations- och rättvisefrågor. Helhetsperspektivet är en viktig del av arbetet. Tanken är att arbetet med Agenda 21 ska äga rum lokalt i mindre avgränsade områden med invånarnas hjälp, det finns en betoning på att förändringen ska komma underifrån (SOU 1997:105). I Sverige sker det mesta av arbetet i kommunerna. I Göteborg fungerar Miljöförvaltningen och Agenda 21 Göteborg som samordnare för stadsdelarnas Agenda 21 arbete.

Ett sätt att arbeta för en hållbar utveckling är att öka andelen ekologiska livsmedel. Vilken påverkan livsmedel gör på miljön styrs av hur de är odlade, förädlade, förpackade, transporterade, förvarade och tillagade. Genom att välja ekologiska livsmedel kan den skadliga påverkan på miljön minskas i jämförelse med om man väljer konventionella livsmedel. Innan maten ligger på skolbarnens tallrikar har den passerat ett antal aktörer som alla har en chans att påverka innehållet. Det är i de här nätverken av aktörer som en hållbar förändring kan komma till stånd. Stora mängder livsmedel köps in till den kommunala verksamheten i Göteborg. Även om det bara blir vissa av dessa livsmedel som byts ut mot ett ekologiskt alternativ gör det en stor skillnad då det handlar om stora kvantiteter av varje vara. Detta gynnar de lokala, regionala och nationella miljömålen som gäller livsmedel.

1.5 Följeforskningsstudiens syfte

Syftet med följeforskningsstudien ”Maten och skolan: ett hållbart tänkande” har varit att följa projektet ”Hållbara måltider”. Jag har studerat processen när idén om den hållbara måltiden ska omsättas till praktik. Aktörerna i projektet har samlats kring en gemensam uppgift, att arbeta för mer hållbara måltider. Hur fungerar metoden aktörssamverkan i en så pass lång kedja som från producent till skolbarn/matgäst? Blir alla aktörer delaktiga? Hur uppfattar de olika aktörerna sin del? Hur ”översätter” aktörerna projektets idé så att den passar i den ordinarie verksamheten?

Fokus har också legat där de politiska målsättningarna möter verkligheten, i mötet mellan det nationella, det regionala och det lokala. Blir det gemensamt när projektet kommer uppifrån och är en följd av de nationella och regionala målsättningarna? Skapas den känsla av delaktighet som krävs för att skolorna ska fortsätta arbetet även efter projektets slut? Frågeställningarna här ovan kan verka många, men de är relaterade till varandra. ”Hållbara måltider” är ett komplext projekt, där målsättningarna ligger på flera nivåer. Därför räcker det inte att titta på en problemställning, utan man måste se på helheten.

1.6 Disposition

Rapporten är indelad i fem kapitel. I det första kapitlet har jag beskrivit bakgrunden till projektet och de förutsättningar som möjliggjort projektet. Här står också syftet med följeforskningsstudien ”Maten och skolan; ett hållbart tänkande”. I kapitel två redogör jag för hur jag gått till väga när jag genomfört den här följeforskningsstudien. Under rubriken ”Verktyg för analysen” redogör jag för den teoretiska bas som analysen vilar på och för den materialinsamling som ligger till grund för rapporten. I det tredje kapitlet redogör jag för vad som hänt inom projektet ”Hållbara måltider” under det år det pågått. I kapitlet ingår en typ av deltagarobservation som jag gjort under utbildningen för måltidspersonalen. Utbildningen är en av de insatser som gjorts under projektet. Aktiviteterna som beskrivs i kapitlet hör också till insatserna. I kapitel fyra skriver jag om projektets aktörer. Dessa aktörer representerar olika verksamheter inom det område

där projektet verkat. Vissa av aktörerna kommer utanför skolans värld. Vissa av aktörsgруппerna inom skolan har haft en dubbel position. De har förväntats vara agerande aktörer samtidigt som de utgjort projektets målgrupp. Här låter jag pedagoger, elever och måltidspersonal komma till tals i form av citat och sammanfattningar av resultatet från de frågelistor de besvarat. Kapitlet avslutas med en beskrivning av "Hållbara måltiders" framtid efter projektperiodens slut under rubriken "Fortsättning följer?". Det femte kapitlet handlar om processen där aktörssamverkan som metod står i centrum.

2. Genomförandet av maten och skolan; ett hållbart tänkande

2.1 Verktyg för analysen

Som etnolog är det spännande att få fördjupa sig i ett projekt av den här typen. Etnologi beskrivs som en samtidsinriktad kulturvetenskap med historiska perspektiv. Kultur uppfattas som en ständigt pågående process i vilken människor skapar förhållningssätt till såväl äldre företeelser som nya förutsättningar. I etnologin utgår man oftast från ett perspektiv där den "lilla" människan står i centrum. I Agenda 21 och i arbetet mot en hållbar utveckling finns en koppling mellan de stora övergripande målen och den lokala förankringen. Det ligger definitivt inom etnologins ramar att studera ett projekt som fokuserar på att förändra attityder. Tanken i Agenda 21 är vad jag förstår att förändringen ska komma underifrån. Även den enskilda individen har ett ansvar. Just där, i dynamiken mellan individen, det lokala och det nationella ligger mitt intresse som etnolog.

Människor är bärare av både medvetna och omedvetna föreställningar. Dessa föreställningar kan komma till uttryck genom handlingar, språk och gester. Talet om någonting, som i det här fallet talet om miljö-, mat- och hälsofrågor, består av många föreställningar som alla kan ställas mot varandra. Det pågår en ständig dragkamp mellan olika sätt att tolka och klassificera det som omger oss. Genom nya erfarenheter och genom att ifrågasätta dominerande föreställningar kan människors tänkande formas om och nya livsstilar och vanor uppstå (Ehn & Löfgren 2001). Projektet "Hållbara måltider" handlar om att förändra attityder. Att ersätta ett sätt att tänka med ett annat är en process. Jag har fokuserat på själva *förändringsprocessen*, vilken kan vara intressant för framtida arbete med de här frågorna. Projektet bygger på *idén* om den hållbara måltiden. Vissa idéer blir aldrig något mer än just idéer, under det att andra tas upp och lever vidare (Czarniawska & Joerges 1996). En idé kan inte spridas på egen hand. Någon måste plocka upp den så att den får energi att leva vidare. Den förblir inte heller så som den var från början, utan omvandlas under processens gång. Då är det användbart att tala om begreppet *översättning*. Det handlar inte enbart om att en idé översätts i språklig mening. Ord kan översättas till handlingar, objekt och symboler, och likaså kan dessa översättas till ord. Översättning kan också användas som förklaringsmodell för hur makt utövas eller hur ny teknik sprids (Latour 1998, Lindberg 2002:63-67). När en idé omsätts till objekt eller handlingar kan man tala om att idén har materialiserats (Czarniawska & Joerges 1996:16).

Ibland leder översättningar till oavsiktliga konsekvenser och oväntade resultat. Att sätta fokus på översättningarna kan göra en idé ibland oförutsägbara resa mellan olika praktiker mer tydlig och gripbar (Czarniawska & Joerges 1996, Lindberg & Erlingsdóttir 2005:2).

Vad är det som händer när en idé, ett projekt som "Hållbara måltider" ska förankras och genomföras? Processen bygger på en samverkan mellan olika aktörer. Initiativtagarna till projektet, arbetsgrupperna i respektive stadsdel samt målgrupperna, skolpersonal och elever, är projektets olika aktörer. Tanken är att aktörerna gemensamt ska föra projektet framåt. De är samlade kring ett gemensamt projekt, en gemensam uppgift. Uppgiften handlar om att jobba mot mer hållbara måltider. Det finns olika sätt att lösa den här uppgiften, beroende på hur man tolkar idén som ligger bakom den och i vilken kontext, miljö och situation man kommer i kontakt med den. Begreppet översättning används för att visa hur dessa lokala tolkningar görs under processens gång (Lindberg & Erlingsdóttir 2005:4). I det här fallet handlar det om två olika stadsdelar som ser olika ut. Min ingång har varit att dessa stadsdelar har tagit till sig idén på två olika sätt och "översatt" den så att den passar in i den egna verksamheten. Översättningen är nödvändig för att olika handlingar ska kunna kopplas till projektet (Lindberg 2002:51).

Sociologerna Michel Callon och Bruno Latour säger att varje aktör agerar inom ett nätverk. Nätverket består av människor men också texter, miljöer och ting. För att få en stabil struktur i samhället räcker det inte med relationer mellan människor. Det krävs också förbindelser till objekt (Lindberg 2002:61, Latour 1998). Både de mänskliga och icke-mänskliga elementen ska ses som aktörer, eller "aktanter", någon eller något som handlar (Callon & Latour 1981). I det här fallet kan handlingar kopplas till vilka praktiska möjligheter aktörerna har att agera. Som exempel kan nämnas att måltidspersonalens möjlighet att laga hållbara måltider bestäms av vilken utrustning som finns i köken. Andra icke-mänskliga element kan vara den faktiska tillgången till pengar att köpa in andra varor än de konventionella som köken har. Med andra ord så ingår både människor och andra aktanter i nätverket och påverkar projektets utgång.

Vissa nätverk blir så accepterade så att de ses som självklara, så kallade "svarta lådor". Dessa nätverk kan utmanas då nya aktörer träder in på arenan och ifrågasätter det som dittills setts som självklart (Latour 1998). I det här fallet kan den ordinarie verksamheten inom skolan och skolköken ses som ett stelnat nätverk. I det här fallet är projektet och idén om "Hållbara måltider" den nya företeelsen som kopplas till nätverket. När den företeelsen plockas upp och översätts kan det stelnade nätverket omvandlas till något nytt. Aktörerna blir till genom att plocka upp idén och agera utifrån den. Jag kommer att tala om idébärare och idéanvändare för att beskriva hur de olika aktörerna väljer att förvalta idén. Att vara en idéanvändare handlar om att ta emot en idé och omsätta den i handling. Idébäraren sprider den vidare, men behöver nödvändigtvis inte använda den själv. Begreppet innefattar ett visst maktanspråk, då idébäraren är med och sätter normer och gränser för hur idén ska omsättas till praktik (Lindberg & Erlingsdóttir 2005:5).

Genom att flytta fokus från nätverket till de förbindelser som skapas och de handlingar som utförs i projektet kan själva processen studeras. Det blir organiseringen och inte organisationerna som studeras, men strukturer och aktörer finns med i analysen (Lindberg 2002:61). Jag har använt mig av översättningsmodellen som den beskrivs av Kajsa Lindberg och Gudbjörg Erlingsdóttir i artikeln ”Att studera översättningar. Två idéers resor i den svenska hälso- och sjukvården”. För att beskriva hur en idé går från något abstrakt till något som inarbetats i organisationen använder de sig av begreppen lösryckning, paketering, mottagning, handling och institutionalisering. Detta innebär att en idé först *rycks loss* ur sitt sammanhang i tid och plats för att flyttas till en annan tid och plats. Idén kan sedan *paketeras* i ett tilltalande fodral, exempelvis genom en modell för hur förändringen ska genomföras. När idén möter praktiken där den ska tillämpas talar man om *mottagning*. Tillämpningen sker genom att omsätta idén till *handling*. Om idén sedan blir en naturlig del av verksamheten talar man om att den har *institutionaliserats*. Då blir den tagen för given och hamnar i Latours ”svarta låda”.

Agronomen Magnus Ljung har skrivit en avhandling inom Sveriges Lantbruksuniversitet, SLU, om hur aktörssamverkan kan bidra till en hållbar utveckling bland svenska bönder. Där pekar han på hur skilda erfarenheter och perspektiv är en tillgång i aktörssamverkan. Det kan vara en källa till konflikter, men kan också öppna vägen till ett gemensamt lärande. Magnus Ljungs avhandling har fungerat som ett stöd för den här studien, då han skriver om aktörssamverkan i ett konkret projekt som handlar om just hållbar utveckling.

2.2 Så har jag gått till väga

Jag har valt att stödja min forskning på deltagarobservationer och frågelistor. För mig har det känts som a och o att röra mig i den miljö där projektet verkar. Genom att befinna mig i de situationer där människor möts har jag kunnat få en bild av hur projektet utvecklats. Jag har varit närvarande på arbetsgruppsmöten kontinuerligt genom hela projektet. Jag har tittat på miljön där dessa möten utspelar sig, och på interaktionen deltagarna emellan. Jag har inte bara lyssnat på vad som sagts utan även på vilka konkreta handlingar som detta tal lett fram till. Min roll i mötena har varit relativt passiv, men då dessa möten har haft en förhållandevis lös struktur har det ibland varit svårt att inte dras med i samtalet.

Jag har också varit med på större delen av de utbildningar som projektets insatsdel bygger på. Där har jag fokuserat på hur budskapet förmedlats samt hur deltagarna agerat. I utbildningsdelarna har jag koncentrerat mig på vad som förmedlas och hur det förmedlas. Det har också varit intressant att titta på vilken roll deltagarna haft i utbildningen och hur de har agerat. I de mer praktiska delarna som bygger på Sapere har jag varit en aktiv deltagare. Min närvaro på mötena och utbildningarna kan sammanfattas som en form av deltagarobservation. Målet med denna har varit att få en uppfattning om vad som händer och vad som görs i projektet.

Jag har delat ut frågelistor till utvalda grupper bland pedagoger och elever, samt till måltidspersonalen som deltagit i projektet (Bilaga 1, 2 och 3). Frågelistorna har sett en aning olika ut beroende på vem de riktat sig till. Jag har fått god hjälp att nå ut till pedagogerna genom tre pedagoger som suttit med i arbetsgrupperna. De har förmedlat frågelistorna till sina kollegor på Bräckeskolan i Lundby och på Karl Johansskolan och Sannaskolan i Majorna. I Lundby har totalt femton personer svarat och från Majorna har jag fått åtta svar. Frågelistorna har besvarats under något olika förutsättningar, beroende på vad som var tidsmässigt möjligt. Vissa har besvarat dem på plats under pågående arbetsgruppsmöten medan andra har tagit mer tid på sig och lämnat in dem i efterhand.

När det gäller eleverna träffade jag först en matrådsgrupp i Majorna. Eleverna visade sig vara lite yngre än jag hade räknat med när jag utformade frågorna. I matrådet satt elever från förskoleåldern upp till årskurs fyra. Frågorna upplevdes som för svåra och formen med frågelistor passade inte för den åldern. Mötet med eleverna i Majorna gjorde att jag fick tänka om lite. Inför nästa möte, som var med en miljögrupp från Lundby, formulerade jag om frågelistan. Jag delade upp eleverna i två grupper. Eleverna från årskurs sex till nio fick besvara frågelistan själva, medan jag samlade de från årskurs ett till fem hos mig. Där gick vi gemensamt igenom frågorna. Eleverna svarade gemensamt medan jag skrev ner svaren.

Måltidspersonalen har fått besvara två frågelistor. Den ena delades ut i samband med det första utbildningstillfället. Den besvarades på plats. Den andra delades ut i projektets slutskede för att se hur projektet tagits emot och om måltidspersonalens attityd till mat, miljö och hälsa förändrats på något vis. Enhetscheferna och kokerskorna har hjälpt mig att förmedla frågelistorna till respektive kök.

Förhoppningen med frågelistorna var att de skulle ge en vägledning om hur de berörda ser på frågor som rör miljö och ekologi. Jag ville också se vilka förkunskaper som fanns om exempelvis ekologiska varor. Vad tänker man om mat, miljö och hälsa? Har det varit något man reflekterat över i vardagen? Det kan visserligen uppfattas som ett problem att förutsättningar och svarsfrekvens sett olika ut, men avsikten med frågelistorna är att de skall fungera mest som en indikator på hur attityden till mat, miljö och hälsa ser ut. Svaren skall ses som exempel på hur inställningen ser ut och inte som ett statistiskt underlag. Frågelistorna har bestått av öppna frågor utan svarsalternativ. Detta ger ett resultat som är kvalitativt snarare än kvantitativt.

Projektet har pågått i ett år men jag har följt med under det sista halvåret av projektet på deltid. Min sammanlagda arbetsinsats under det här halvåret var två månader. För att göra det hela mer överskådligt delade jag upp tiden i följeforskningsprojektet i tre delar. Den första delen av tiden använde jag till att sätta mig in i projektet samt till att ta fram de frågelistor som senare kom att ligga till grund för mitt arbete. Mellandelen ägnade jag åt att samla in material att basera rapporten på. Den sista delen av arbetet bestod i att bearbeta materialet och sammanställa det i den här forskningsrapporten.

3. Projektet "Hållbara måltider"

3.1 "Hållbara måltiders" målsättning(ar)

På nationell, regional och lokal nivå finns ett antal mål och handlingsplaner som gäller miljö och hälsa. Nyckelbegreppet är hållbar utveckling. Projektet "Hållbara måltider" har haft som syfte att ta fram en metod för arbete med frågor kring mat och hållbar utveckling på det lokala planet. Detta metodarbete bygger på samverkan mellan olika aktörer inom och utanför skolorna. Ambitionen var att omsätta kunskapen kring en ekologisk, ekonomisk, hälsosam och hållbar livsmedelsproduktion och konsumtion till konkret handling.

I projektplanen står det;

"Hållbara måltider", som är en del i arbetet för en hållbar utveckling, kan kort definieras som "en måltid som tillgodoser våra behov idag, utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillgodose sina, utifrån ett ekologiskt, socialt och ekonomiskt perspektiv. En måltid som komponeras, tillagas och serveras på ett sätt som är bra för både miljö och hälsa, en måltid som lägger både miljömål och folkhälsomål på tallriken. Exempelvis ekologiskt odlat, "rätt" kött- och fiskval, mer frukt och grönt. En hållbar måltid innebär även en god måltidsmiljö, som trevliga lokaler, möjlighet till mänskliga möten och avkoppling."

Idén om den hållbara måltiden har hämtats från ett större sammanhang som utgörs av det globala arbetet för en hållbar utveckling. Idén bekräftas i de nationella och regionala dokumenten som handlar om miljön. Man kan tala om en lösryckning. Idén har hämtats från en annan tid och plats och placerats i det lokala, här och nu. Idén har sedan paketerats i en projektplan där metoden, aktörssamverkan, och insatserna fått stå som modellen som kan omsätta idén till praktik. Tanken är att arbetet i Majorna och Lundby ska kunna stå som modell för arbetet mot mer miljö- och hälsoanpassade måltider även i andra stadsdelar. Därför står själva processen och metoden i centrum i min studie.

3.2 Vägen dit

En av projektets målsättningar har varit att göra kopplingen mellan maten, miljön och hälsan tydligare. För att nå dit sattes ett antal stödinsatser in. En av insatserna var det pedagogiska arbetet. Genom utbildningar av måltidspersonal och information till lärare och annan skolpersonal skulle helhetsbilden kunna förmedlas från kök, via klassrummen och ut till medborgarna. Visionen var en kunskap som spred sig vidare som "ringar på vattnet". En idé kan dock inte leva vidare på egen hand. Det krävs att någon plockar upp den och gör något med den. Det räcker alltså inte med att sända ut en idé, som i det här fallet genom utbildningar och information. Den som tar emot idén måste bli en agerande aktör. Han eller hon kan välja att sända idén vidare eller använda sig av den. Om mottagaren av idén väljer att inte agera så tappar idén kraft (Czarniawska & Joerges 1996:23, Lindberg & Erlingsdóttir 2005:4-5).

Ett av målen med ”Hållbara måltider” var som bekant att öka andelen ekologiska livsmedel. De två livsmedelsinspektörerna som varit knutna till projektet, Linda Krantz och Carmen Gomez, fick i uppgift att genomföra en matsedelplanering. På varje matsedel fanns tre exempel, där ett bestod av en befintlig maträtt. Ett av exemplen var optimalt och tog hänsyn till alla miljöaspekter. Det fanns också ett jämkat exempel där priset togs med i beräkningen, då det optimala alternativet inte föll inom ramen för vad en portion får lov att kosta. I det exemplet byttes vissa råvaror ut mot ”smartare” sådana och portionsstorleken minskades något. Problemet var att de portioner som tog hänsyn till vad en portion får kosta inte nådde upp till det rekommenderade näringsinnehållet. Detta har givetvis med ekonomiska aspekter att göra. Projektledaren Kristina Sjöholm har skrivit mer om detta i projektrapporten ”Hållbara måltider i Majorna och Lundby” som finns att ladda ner på www.miljo.goteborg.se. En närmare beskrivning av stödinsatserna ligger där som bilaga 1.

3.3 Tillgång till kunskap

Utbildningarna har vänt sig till måltidspersonalen på de berörda skolorna i Majorna och Lundby och Centralköket i Lundby. Dessa utbildningstillfällen har delats upp i 6 delar.

Den första utbildningsdelen hölls på Institutionen för Hushållsvetenskap, IHU, på pedagoger i Mölndal och fungerade som en slags kickoff för måltidspersonalen. Halvdagen leddes av Marianne Sandblom, universitetsadjunkt i hushållsvetenskap. Under morgonen fick deltagarna en första introduktion till utbildningens olika delar. Föreläsningen hölls på en nivå som gjorde det möjligt för alla, oavsett förkunskaper, att tillgodogöra sig budskapet. Marianne utgick från Ät S.M.A.R.T. modellen. Den kan ses som ett verktyg att använda som guide för att äta hälsosamt och miljövänligt. Utbildningens olika delar är kopplade till bokstäverna i namnet Ät S.M.A.R.T. Modellen är lämpad både för enskilda konsumenter och storhushåll. I materialet ingår illustrationer som på ett tydligt sätt visar hur en optimal måltid kan se ut och hur man kan nå dit. Modellen är framtagen av Centrum för Tillämpad Näringslära, som nu bytt till namnet Tillämpad Näringslära, och Stockholm Läns Landsting. Material om Ät S.M.A.R.T finns att ladda ner på www.sll.se/ctn.

I samband med föreläsningen fick deltagarna välja en frukt på två personer och ta ställning till om den var ”bra” eller ”dålig” ur miljösynpunkt. Frågan engagerade alla och det märktes att de lyssnat noga på vad som sagts under morgonen. De redogjorde för hur långt de trodde att frukten färdats, om den var besprutad eller inte och om den var odlad på friland eller i växthus.

Efter förmiddagsfikan delades deltagarna in i mindre grupper. Varje grupp fick en tallrik med en färdig måltid att diskutera kring. De diskuterade varje ingrediens för sig, inklusive grönsakerna och brödet. Här fick de användning för kunskaperna om hur en ”smart” måltid bör se ut.

Frågor som rörde hur långt råvarorna transporterats, om den varit fryst och vilken typ av råvaror som hade varit bättre ur miljösynpunkt diskuterades. Som avslutning samlades grupperna och redovisade vad som blivit sagt under diskussionerna.

Det andra utbildningstillfället hade inriktning ”Hälsa”. Deltagarna fick lära sig mer om tallriksmodellen, näringslära och näringsberäkning. De fick också veta mer om sjukdomslära och vad olika bantningsmetoder innebär samt göra praktiska laborationer.

Inriktningen på det tredje utbildningsmomentet var ”Säsong och val av mat kopplat till transport och energi”. Deltagarna fick veta vad begreppet livscykelanalys, LCA, står för och vilken praktisk nytta en sådan analys kan ha. Sedan diskuterades för- och nackdelar beroende på vilket sorts kött och vilka grönsaker som väljs. Väljer vi exempelvis svenskt lamm, som är ett betesdjur, hjälper det till att hålla odlingslandskapet öppet. Det är ett bra exempel på hur Åt S.M.A.R.T-materialet visar på hur våra val av livsmedel ger en direkt konsekvens i naturen. Att grövre frilandsodlade grönsaker innehåller mer nyttiga ämnen än exempelvis gurka och tomater och är samtidigt det bästa alternativet ur miljösynpunkt är ett exempel på hur utbildningen tydliggör sambandet mellan val av livsmedel och vilken effekt det har för hälsan och miljön. Det avslutande ämnet var svensk mat och vad närproducerat egentligen innebär. Deltagarna fick även den här gången utföra praktiska laborationer.

Det fjärde utbildningstillfället hade titeln ”Ekologiska livsmedel och rättvisemärkt”. Där togs skillnader mellan KRAV, ekologiskt, och konventionellt odlat upp. Tillfället gav en orientering om olika miljömärkningar som exempelvis Bra miljöval, Svanen och kravmärkt. Utbildaren berättade om hur det ser ut på en ekologisk gård och vad som kännetecknar ekologisk djurhållning och ekologisk odling. Föreläsningen handlade också om Rättvisemärkt och Fair Trade, vad märkningen innebär och hur organisationen är uppbyggd kring dessa märken samt vilka kriterier och regler den baseras på. Skillnaden mellan etisk handel och rättvis handel var också ett ämne för dagen.

Utbildningsdelarna två till fyra har skötts av två livsmedelsinspektörer, Carmen Gomez och Linda Krantz, från livsmedelsavdelningen inom Miljöförvaltningen. Dessa delar har gett en fördjupning inom de områden som togs upp i den första introduktionen. Utbildningen har varit förlagd till ett konferensrum i Sannaskolan. Måltidspersonalen från Majorna har delats upp i två grupper för att inte störa den ordinarie verksamheten i skolköken alltför mycket. Varje tillfälle á två timmar har därför getts två gånger. Detta verkar ha fungerat mycket bra. Alla delar av utbildningen verkar ha nått fram till större delen av måltidspersonalen i Majorna. Utbildningarna har genomsyrats av en bra stämning och deltagarna har varit mycket engagerade.

Varje tillfälle har bestått av en teoretisk del och en mer praktisk. Den teoretiska delen har varvat Ät S.M.A.R.Ts pedagogiska material med andra stenciler med konkreta fakta. Jämsides med ÄT S.M.A.R.T. har Sapere vävts in i utbildningen. Den teoretiska delen hölls huvudsakligen av Linda medan Carmen främst höll i den praktiska delen med laborationer grundade på Sapere-metoden.

Sapere är en fransk metod som handlar om att använda lukt, känsel och smak. Det handlar också om att ta sig tid att känna efter och att uppfatta mat, dryck och aromer på nya sätt. Metoden är framförallt praktisk och laborativ. Den är framtagen av vinkännaren och kemisten Jacques Puisais. Mer om metoden finns att läsa i rapporten "Hållbara måltider i Lundby och Majorna" i bilaga 1:2 eller på www.livsmedelsverket.se.

Här följer exempel på olika praktiska övningar enligt Sapere. Olika livsmedel gömdes i påsar. Genom att sticka in handen och känna på innehållet, utan att tjuvkika, skulle vi gissa oss till innehållet. Saker som kändes välbekanta visade sig vara något helt annat än vad vi trott. I den praktiska delen ingick även en del provsmakningar av exempelvis frukt och choklad. Vi fick prova bananer som producerats på två olika sätt. Den ena bananen var konventionellt producerad medan den andra var kravmärkt. Först skulle vi lukta, sedan känna på "klibbigheten". Skillnaden i både smak och doft var markant. Den kravmärkta bananen var mindre, sötare och inte lika träig. Vi fick också prova våra lukt- och synintryck av två jämförbara chokladkakor. Den ena chokladen var tillverkad av konventionellt odlad kakao medan den andra var krav- och rättvisemärkt. Chokladen var dessutom till för provsmakning. Den kravmärkta både luktade och smakade mer än den "vanliga".

Laborationerna handlade också om att kunna skilja på olika smaker och lukter som kamouflerats i anonyma vattenflaskor och småburkar. Detta för att man ska få en större förståelse för hur syn, lukt och smak är nära sammankopplade. Exempelvis ställdes sex stycken fotoburkar med bomullstussar i upp framför oss. Tanken var att vi skulle kunna gissa oss till vilken krydda som fanns i burken under bomullen. Man skulle kunna tro att de som jobbar i kök skulle ha lätt för den här uppgiften, men den visade sig vara nog så svår även för dem. Genom att lägga in praktiska laborationer blev alla deltagare aktiva. Metoden öppnade upp för en dialog mellan deltagarna.

Utbildningens femte del var avslutningen för Ät S.M.A.R.T och Sapere. Utbildningen hölls på IHU av Marianne Sandblom, som också höll i den första utbildningsdelen. Dagen startade med en repetition av Ät S.M.A.R.T. Efter det fanns det tid för att sätta degar inför brödbaket och matlagningen senare på förmiddagen.

Deltagarna hade fått i uppgift att samla tidningsartiklar om mat, miljö och hälsa. Dessa diskuterades i mindre grupper. Att matrester från storkök och restauranger är ett stort

problem för miljön, fördelen med ekologisk ketchup, att kravmärkt kött innehåller mer nyttiga omega 3-fetter och att ekologisk mjölk innehåller mer E-vitamin var några exempel på vad som togs upp i artiklarna.

Den stora uppgiften för dagen var att tillaga och presentera en hållbar måltid med ingredienser grupperna själva tagit med. Detta gav deltagarna en möjlighet att praktisera de teoretiska kunskaperna från de tidigare delarna. Några exempel på det hållbara tänkandet var att använda svenskt kött och eko-produkter. Det gick att urskilja en viss skillnad i hur grupperna från de olika stadsdelarna resonerat. Personalen från Majorna hade tagit med eko- och kravprodukter från köken och kompletterat med egeninköpta produkter. Recepten var tagna från ett häfte med exempel på hållbara skolmåltider. Detta gjorde att maträtterna till största delen innehöll ekologiska och säsonganpassade produkter. Personalen från Lundby hade plockat sina maträtter direkt från matsedeln och råvarorna var tagna från köket. Där var det endast ekomjölken som var köpt utifrån. De hade fokuserat på andra saker i den hållbara måltiden och löst uppgiften utifrån sina faktiska förutsättningar. Istället för att använda enbart ekologiska och kravmärkta produkter hade en grupp från Lundby valt färdigstekt köttfärs.

Den framställs energisnålt i industrin och sparar moment i storköket, vilket även det sparar energi. Ett annat exempel var att en grupp valt att tillaga färdigpanerad sej. Den kan ses som ett alternativ till torsken, som hotas av utfiskning. De två stadsdelarnas olika sätt att lösa uppgiften visar på två möjliga "översättningar". Problemet som skulle lösas tolkades inte på samma sätt och därför blev också översättningen från teori till praktik annorlunda.

Under matlagningen var aktiviteten stor. Det provsmakades och diskuterades hur maten skulle göras. Vissa letade efter disktrasor och diskmedel medan andra samarbetade över grupperna och lånade ingredienser och redskap av varandra. Alla jobbade effektivt och målmedvetet. Några diskade undan medan andra övervakade maten. Under tiden brödbaket och matlagningen pågått hade vi andra dukat så att det såg trevligt ut med servetter och tända ljus. Maten dukades upp fint som en buffé med små lappar som visade maträtternas namn. Under lunchen hade vi alla en chans att provsmaka all den goda maten och avnjuta nybakt bröd till.

Efter lunchen fick smågrupperna diskutera kreativa förslag för den hållbara måltiden. Det kom fram många goda idéer på hur ett konkret arbete i den riktningen kan se ut. Det handlade mycket om att inkludera fler i processen, elever, lärare, skolsköterska, vaktmästare och städpersonal. Det handlade också om att förbättra miljön i matsalen, duka upp så att det ser vackert ut och sätta upp bilder och affischer om den hållbara måltiden.

I utbildningens sjätte och avslutande del gavs information om upphandling, upphandlingens roll i kommunen och i verksamheternas vardag. Denna del sköttes av en representant från Upphandlingsbolaget och hade en större prägel av en traditionell föreläsning än tidigare utbildningsdelar. Mapper som innehöll det grundmaterial som föreläsningen byggde på delades ut. Föreläsningen gav information om de möjligheter till ekologiska och lokalt producerade val av varor som Upphandlingsbolaget har. Informationen fokuserades en del på de svårigheter som uppstår vid upphandling på grund av konkurrens- och EU-lagstiftningen och inte så mycket på de konkreta möjligheter köken har att köpa in ekologiska varor. Trots praktiska hinder för upphandling så har Upphandlingsbolaget en del ekologiska varor att välja mellan. För köken finns också ett visst utrymme för inköp av livsmedel som ligger utanför upphandlingen. Dagen avslutades med en festligare måltid bestående av fina smörgåsar och kaffe och choklad.

Utbildningens sex olika delar fungerade som en grund för deltagarna att förvandlas från mottagare av idén till att bli idéanvändare. Ät S.M.A.R.T modellen och de praktiska laborationerna konkretiserade den diffusa iden om den hållbara måltiden. Kunskapen de fick under utbildningen gjorde det möjligt för dem att plocka upp den idén och översätta den i praktiken. Med det är det inte sagt att alla inom måltidsverksamheten blivit aktiva idéanvändare, men utbildningen har underlättat för dem som valt att ta upp idén och göra något av den.

3.4 Aktiviteterna

En av de aktiviteter som uppskattats mest i samband med projektet var ett studiebesök på Stavreskolan i Trollhättan som gjordes i samband med projektet. På Stavreskolan har stora satsningar gjorts på att förbättra miljön och trivseln i skolrestaurangen. Bland annat har eleverna ett enormt salladsbord att välja på där allt är inbjudande upplagt. Flera personer från arbetsgrupperna och måltidspersonalen som var med säger att det var väldigt inspirerande att se hur en annan skola jobbat med frågor som rör den sociala miljön. Några säger sig ha blivit så inspirerade att de planerat förändringar i den egna verksamheten redan i bilen på väg hem. En handling som är direkt kopplad till studiebesöket är de förändringar som gjorts i skolköken. Ett exempel är Sannaskolan som har bytt ut de rostfria kantinerna och salladsvagnen mot glasskålar. Det ser trevligare ut och har lett till att barnen äter mer sallad, enligt personalen. Förändringarna som gjorts visar att vissa av deltagarna i projektet har gått från passiva mottagare av iden om hållbara måltider till aktiva användare av idén.

Även eleverna har deltagit i en del av de aktiviteter som projektet initierat. Som exempel på aktiviteter som riktat sig till eleverna kan nämnas eko-bonde på besök, filmvisning och besök på olika utställningar. Dessa aktiviteter beskriver jag närmare nedan under rubriken "Morgondagens aktörer".

4. Aktörerna

4.1 Spindeln i nätet

Varje projekt förutsätter en eldsjäl, någon som håller i trådarna och motiverar de andra i projektet. Det är inte ovanligt att projektledaren får agera ”spindel”. ”Hållbara måltider” är inget undantag. Kristina Sjöholm har varit den som motiverat och engagerat aktörerna. Hon har fungerat som en idébärare. En idébärare är en person som bär på en idé, har tagit på sig uppgiften att sprida den vidare och är med och sätter normerna för hur idén lämpligast skall omsättas till praktik. Att vara projektledare och idébärare handlar om att omsätta andras vilja till ett genomförbart projekt. De politiska ambitionerna ligger som grund för hennes mandat att verka för att idén ska omsättas till handling (Latour 1998:13). Projektledaren har ombesörjt att den hållbara idén paketerats i en projektplan och informationsbroschyrer om ”Hållbara måltider”. Hon har kallat till möten och delat ut skriftligt material länkat till projektets intresseområden. På så vis har hon spridit idén om den hållbara måltiden vidare till deltagarna (Lindberg 2002, Lindberg & Erlingsdóttir 2005:5, 19).

Projektledarens roll har också bestått i att få de olika deltagarna att se sin egen roll i samverkansprojektet. Detta har varit en av förutsättningarna för att de ska kunna utföra handlingar som är kopplade till projektet. Det är när deltagarna plockar upp idén och gör någonting med den som aktörskapet skapas. Även när någon rör vid idén för att sedan släppa den kan man säga att en form av översättning har gjorts (Lindberg & Erlingsdóttir 2005:5). Min uppgift som etnolog är inte att säga om samarbetet mellan projektledaren och aktörerna varit lyckat eller inte. Däremot kan jag ge faktiska exempel på de verksamheter där förändringar av praktiker har gjorts, och inom vilka områden inga handlingar kopplade till projektet har utförts. På så vis kan man se var idén har ”landat” och materialiserats genom agerande, och var den inte har gjort det (Czarniawska & Joerges 1996:23).

4.2 ...och navet i hjulet

Projektet har byggts upp kring två arbetsgrupper, en i varje stadsdel. Dessa arbetsgrupper har sett lite olika ut. I Majorna har deltagarna jobbat inom den administrativa, och den pedagogiska verksamheten samt köken inom skolan. I Lundby har arbetsgruppen bestått av pedagoger och personal från skolköken, men även av representanter från stadsdelshuset och centralköket. Trots att skillnaderna i sammansättning varit relativt marginella har de märkts i den riktning projektet tagit i respektive stadsdel. I Majorna har arbetsgruppen haft formen av en grupp som samlas inom skolan, medan den i Lundby har rört sig både inom och utanför skolans värld, även om fokuseringen hela tiden har varit på vad som kan göras inom skolan.

Arbetsgrupperna har haft en viktig roll i projektet. Det är här som de flesta uppslagen om hur projektet ska föras framåt har lagts fram och diskuterats. Det är även här som projektledaren kunnat prova sina idéer. Vissa idéer har stannat vid just sådana, medan andra har plockats upp och förverkligats inom projektet. I de fallen kan man tala om att idén om den hållbara måltiden har materialiserats (Czarniawska & Joerges 1996:20). Arbetsgruppen har fungerat både som en skapare av idéer och som en kopplare mellan idé och handling.

Vid det sista mötet för respektive arbetsgrupp diskuterades hur de upplevt arbetet i arbetsgrupper. Det som togs upp som det viktigaste var kontakten med varandra. Utan den här formen av samverkan hade kontakten mellan personer från olika områden inte funnits. Det sades att det också ger en möjlighet att använda varandra som språkrör ut till respektive grupper. Ett sätt är att samla aktörer med värdefull och viktig kunskap om området där förändringarna ska ske. Delaktighet är ett sätt att motivera dessa aktörer att se det meningsfulla i att göra förändringar i den egna verksamheten. Det är det bästa sättet att dra nytta av deras erfarenheter (jfr Ljung 2001:21). I vissa fall, som i måltidsverksamheten, har materialiserandet av idén om den hållbara måltiden orsakat en förändring av praktiker. Denna förändring kan spåras i exempelvis måltidernas innehåll och i skolrestaurangernas utformning.

4.3 Styrgruppens roll

Styrgruppen har bestått av representanter från de olika initiativtagarna till projektet inklusive en representant från Agenda 21, som var finansierare av projektet. En representant från respektive stadsdel har också suttit med. Dessa har träffats under planeringen av projektet, men också kontinuerligt under projektets gång. Styrgruppen skall även de ses som aktörer i den samverkan som projektet bygger på. Det betyder att de också har haft sina roller i projektet. Tanken var att de skulle kunna vara länken i samverkanskedjan ut till producenter och i förlängningen ut till konsumentorganisationer. Sammansättningen i gruppen gav också en möjlighet att förmedla projektets idé till beslutsfattare och politiker. I ett projekt av det här slaget är det välkommet att aktörerna har olika perspektiv. Detta öppnar upp för gemensamt lärande, men kan också resultera i konflikt mellan olika sätt att se på saken (Ljung 2001).

När det under hösten 2004 blev klart att jag skulle göra en följeforskningsstudie på ”Hållbara måltider” var jag med på ett styrgruppsmöte och presenterade mig själv och studien jag skulle göra. Jag var också med på ett möte i projektets slutskede för att redogöra för vilken väg studien tagit. Det blev under det mötet tydligt att projektledaren och styrgruppen inte hade en gemensam bild av hur problemet de var tänkta att samverka kring såg ut. De hade inte heller enats om hur problemet skulle lösas. Det var dock inget som uttalades konkret, men det blev ändå påtagligt för mig som utomstående under mötet. Magnus Ljung skriver att aktörssamverkan bygger på individens förmåga att ta

till sig den andres synsätt (Ljung 2001:37). Mycket tyder på att styrgruppen har sett sig själva som bärare av idén om den hållbara måltiden. Ansvar för att sprida idén har de gett till projektledaren. Problemet verkar ha sin orsak i att de gjort olika översättningar av idén som ligger bakom projektet. Alla har inte sett sig som en del av ett samverkansprojekt. De har snarare tagit med sig invanda roller från respektive organisering av den egna verksamheten. När metoden aktörssamverkan skulle appliceras uppåt i hierarkin hamnade olika organiseringar på kollisionkurs. Detta har lett till en förvirring inför respektive representants roll i projektet. När var och en inte haft sin roll helt klar för sig har detta i sin tur försvårat för handlingar kopplade till projektet. Det har visat sig i frustration från båda sidor.

4.4 Pedagogerna

De som har haft den största chansen att förmedla budskapet vidare till eleverna och deras föräldrar har varit pedagogerna. Det är som projektet pågick var enligt projektledningen alltför knäppt för att ta tillvara på den resursen. Projektet startade under "fel" tid av året. I kombination med att lärarna planerar inför kommande läsår långt i förväg blev det en omöjlighet att involvera dem till fullo i projektet. Det var tänkt att den här gruppen skulle ha fått en mer omfattande introduktion i projektets startskede. Nu blev det så att pedagogerna fick en halv- till en timmes information om projektet vid arbetsplatsträffar och studiedagar relativt sent under projektet. Informationen förmedlades via OH-bilder och material som delades ut. Frågelistorna som delats ut till pedagoger i Lundby och Majorna visar på att informationen om projektet upplevdes som knapp. En av de tillfrågade säger att de;

"Har haft en träff med information. Kan höra mer!"

En annan pedagog skrev om projektet att det är;

"Viktigt att informationen går ut, så att alla blir medvetna."

Några av pedagogerna hade uppfattat projektet som något som enbart involverade skolrestaurangerna, och inte i hela skolan. På frågan om de kände sig delaktiga svarade den ena nej och den andra ja beroende på om personerna i fråga åt sin lunch i skolrestaurangerna eller inte.

Frågelistorna visade att flera av pedagogerna redan hade kunskaper om hållbar utveckling som kunde ha tagits tillvara om dessa involverats mer i projektet. En beskrev hållbar utveckling som;

"Att man får med miljöaspekten i alla led när det gäller framställning från odlare till konsument."

Där fanns även de som inte var så bekanta med begreppen som idén om hållbara måltider bygger på. För dem hade en mer omfattande information kunnat ge en möjlighet att översätta idén och använda den i den egna undervisningen. Det är svårt att ta in något som inte relaterar till något vi tidigare vet (Czarniawska & Joerges 1996:27).

En majoritet av de tillfrågade ser projektet som något man inte har tid med, enligt frågelistorna, en skrev;

”Inte direkt engagerad. Det är så mycket annat att engagera sig i.”

Det här återkommer i svaren. Flera av dem känner sig redan stressade över allt annat som de ska hinna med i jobbet. Det gör att sådana här frågor hamnar långt ner på prioriteringslistan. Detta trots att det framkommer i svaren att frågor av det här slaget ses som viktiga och många verkar ha ett personligt engagemang när det gäller att välja ekologiska varor och liknande. Om pedagogerna hade fått den halvdag som det var tänkt i starten av projektet hade den kunnat fungera som en kickoff och innehållit både utbildning och motivation för fortsatt arbete. Som situationen är nu sitter många av de inblandade pedagogerna med ett väckt intresse för projektet, men inte tillräcklig kunskap för att väva in ”Hållbara måltider” i undervisningen.

Undantaget är de pedagoger som suttit med i arbetsgrupperna. Det finns en möjlighet att deras engagemang kan spridas vidare till kollegorna. Om det blir så eller inte beror helt på om de tar på sig rollen som idéanvändare eller inte. Varje skola har fått en mapp som innehåller broschyrer, artiklar och grundmaterial att använda i arbetet. Möjligheten för pedagogerna att fördjupa sig i ämnet finns, men den bygger helt och hållet på det egna engagemanget.

På frågan om pedagogerna känner att de har en möjlighet att påverka elevernas inställning i miljöfrågor och i så fall hur, svarade flera stycken att de kunde det genom att vara ett bra föredöme för eleverna. En av dem skrev;

”Ja, genom att visa på alternativ samt vara tydlig med mina egna val m.m.”

En annan person skrev;

”Ja, genom att göra dem medvetna om detta och arbeta med det aktivt i undervisningen.”

En tredje skrev;

”Vi som lärare har ju möjlighet att ta fram olika fakta som kan väcka deras intresse om miljön.”

Ett flertal av pedagogerna ansåg att hållbara måltider låg utanför det område de själva undervisade inom. Detta kan ju bero på att vissa ämnen kan vara svåra att ta in ett miljötänkande i, men det kan också vara en konsekvens av att man förknippar hållbara måltider med just mat. Den hållbara måltiden betonar ett socialt, ekonomiskt och ekologiskt perspektiv. Då informationen inte har varit så omfattande kan helhetsperspektivet ha gått förlorat på vägen. Pedagogerna har inte givits möjligheten att plocka upp idén, översätta den och ta in den i undervisningen. För dem har idén om den hållbara måltiden stannat vid att vara just en lösryckt idé.

4.5 Måltidspersonalen

Den här gruppen av aktörer har en större chans att påverka vad som ska ligga på elevernas tallrikar än den förra. Det är de som kan implementera den nya kunskapen om den hållbara måltiden i den egna verksamheten och utveckla sina praktiker för att sträva åt det hållet (jfr Ljung 2001). För dem har det varit möjligt att ha flera roller i projektet. De har kunnat fungera som mottagare, användare och spridare av idén. Det betyder inte att alla har tagit upp idén, det är ett ställningstagande som var och en får göra. Det är först när en idé institutionaliserats som den blir tagen för given. Då är den svår att ifrågasätta (Latour 1998, Lindberg & Erlingsdóttir 2005).

Den frågelista som delades ut till måltidspersonalen vid det första utbildningstillfället visar på att de redan i projektets början ansåg det som viktigt att jobba för en bättre miljö. Det fanns en förväntan och en optimism hos ganska många av deltagarna, en skriver;

”Ja, tycker att det är en självklar sak att jobba med, men det får inte bli för ”tungt” för då kan flera kanske ”ramla av tåget”. Tycker också att man inte ens ska diskutera om miljö och hälsa är viktig! Borde vara självklart!”

De flesta kopplade ihop maten med miljön. På frågan om de ser en koppling mellan ekologiska livsmedel och hälsa svarade en påfallande stor del att de gör det. Väldigt många skrev att de ekologiska varorna inte innehåller gifter, genmodifierat eller bekämpningsmedel och därför är hälsosammare. Ett exempel i svaren på en koppling mellan miljö och hälsa var;

”Att vi inte behöver få i oss onödiga gifter. Framställningen är hälsosammare för producenten.”

Gladare djur och bättre arbetssituation för producenterna togs också upp. Vet vi vad maten innehåller och hur den är producerad kan vi slappna av och slippa stress. Kopplingen mellan hälsa och ekologisk mat upprepades i svaren på andra frågor också. Någon skrev att ekologiska livsmedel är mer näringsrika. Svaren tyder på att ekologisk mat kopplas ihop

med positiva faktorer, både när det gäller miljön och hälsan. Att skolmaten är en del av en hållbar utveckling höll flera med om. En av dem skrev;

”En mycket stor del! Dels är barnen vår framtid och då har skolmaten en stor betydelse. Det är då också viktigt att barnen är medvetna och får information om hur vi jobbar för att bevara vår miljö sund.”

På vissa av arbetsplatserna har man redan tidigare arbetat med frågor som rör miljö. Detta märktes i svaren. Begrepp som ekologi och hållbarhet var inte helt främmande. Vissa tog upp konkreta exempel på vad som gjorts på just deras arbetsplats. Där nämndes saker som att källsortera sopor och att använda miljövänligt diskmedel. I några av köken använde man redan ekologisk mjölk, vissa ekologiska grönsaker och kravmärkt potatis. Det här innebär att idén om hållbara måltider var lättare för dem att ta till sig, då den var redan var relativt bekant. För vissa av de tillfrågade var även sättet att jobba bekant, då de varit med i liknande projekt tidigare. En person skrev att de på dennas arbetsplats;

”Lagade mat med ekologiska livsmedel i ett projekt för ett par år sedan men när projektpengarna var slut, var också projektet slut.”

En annan skriver att;

”För några år sedan hade vi ekologiska livsmedel, men vi visste inte så mycket om det, så det blev lite fel.”

De här personerna har alltså inte upplevt att tidigare satsningar av den här sorten varit helt igenom lyckade. Att använda ekologiska livsmedel blev huvudmålet, kunskapen för att kunna sätta in det i ett större sammanhang blev sekundär.

En faktor som har gjort att projektet utvecklats åt lite olika håll i stadsdelarna är att Lundby har ett centralkök som levererar maten till de andra skolrestaurangerna. Det gör att de stora förändringarna i matsedlarnas innehåll till viss del är centraliserad. Detta betyder inte att personalen i de mottagningsköken inte har möjlighet att jobba för mer hållbara måltider. De kan påverka innehållet i salladsborden, vilken mjölk och vilket sorts bröd som serveras samt miljön i själva restaurangen. Under första utbildningen togs frågan upp om hur liten möjlighet att påverka innehållet i måltiderna mottagningsköken har. Någon påpekade dock att skolköken har kontakt med barnen, något som personalen i centralköket inte har i lika stor utsträckning. Den sociala delen är minst lika viktig som den rent ekologiska. ”Hållbara måltider” utgår från ett helhetsperspektiv där det sociala har en framträdande roll.

Måltidspersonalen från Lundby har inte haft möjlighet att delta i del två till fyra. Vad jag förstår så blev det svårigheter att få in utbildningen i planeringen inom den ganska snäva tidsperiod det handlade om. Del två till fyra var en fördjupning och en repetition på den första delen. Det femte utbildningstillfället var en avslutning på Ät S.M.A.R.T. Att måltidspersonalen från Lundby inte fått den fördjupningen som del två till fyra gav har inneburit ett problem för projektet. De har inte fått samma möjlighet till förståelse för problematiken med livsmedelsproduktionen och miljön. Att förstå problemet och känna sig delaktig i att arbeta för en lösning på det är några av aktörssamverkans grundstenar. Den femte delen av utbildningen var nog svårare för dem att ta till sig, då de inte hade samma mängd kunskap med sig i bagaget som sina kollegor i Majorna. Måltidspersonalen i Lundby kommer att få en uppföljning så att de inte lämnas ”vind för våg” med en halv utbildning. Dessa utbildningsdelar kommer att hållas till hösten istället. Då kommer det att ha gått nästan ett år sedan den första delen av utbildningen. En viktig komponent i det här samverkansprojektet var delaktighet. För måltidspersonalen i Lundby blev glappet mellan det första utbildningstillfället och de två sista tillfällena markant. Svaren på den avslutande frågelistan tyder på att en del av personalen där upplevde att det inte hände så mycket som hörde samman med projektet mellan dessa tillfällen. En del visste att andelen ekologiska varor som köps in och används har ökat. Sopsortering och kompostering samt diskussion om transporter var andra konkreta exempel som togs upp. Av svaren kan man utläsa att projektet har setts som intressant när det väl pågår, det vill säga när personalen varit iväg på utbildningar, men däremellan upplever de tillfrågade att verksamheten till stor del har gått tillbaka till den vanliga. Då projektet bygger mycket på eget engagemang och intresse hos de inblandade finns det undantag. En person skriver att;

”Jag har känt mig delaktig, för jag tycker att det rör mitt arbete. Det är viktigt att kunna föra över till våra barn hur viktigt och nyttigt det är med mat och miljö.”

Många säger sig vara intresserade och att projektet har varit givande. Att det är viktiga frågor som tagits upp i projektet tycker de flesta. Samtidigt kan man märka på svaren att alla inte tycker att de har lärt sig så mycket mer än vad de kunde innan. Någon säger att det varit för mastigt och att det inte hinns med när det sker på arbetstid. Med andra ord tror jag att man kan sammanfatta det som att intresset och känslan av att det är viktigt att jobba för hållbara måltider finns, men att känslan av delaktighet inte riktigt infunnit sig hos alla.

Frågelistsvaren från Majorna ger en något annorlunda bild av hur projektet upplevts än den i Lundby. Överlag är bilden positiv och alla säger sig ha varit engagerade i projektet. De flesta förknippar hållbar utveckling med Ät S.M.A.R.T, något som är en direkt konsekvens av att idén som förmedlas i utbildningsmodellen har gått fram. Den ekonomiska aspekten tas upp av flera personer.

På frågan om hur de känner att de har möjlighet att påverka innehållet i skolmåltiderna svarar en att;

”Mjölk, potatis, vitkål, morötter har vi idag (KRAV) men tyvärr styr ju ekonomin mycket och det är ju mycket dyrare med eko, kravmat, men man kan ju alltid börja med närodlad mat.”

Här märks det att personen tagit till sig utbildningen och ser möjligheter istället för omöjligheter. Ät S.M.A.R.T modellen handlar om att tänka på helheten när det gäller att välja mat från ett mer hållbart perspektiv.

I de svar måltidspersonalen i Majorna och Lundby givit på de frågor jag har ställt dem syns det att de tolkar sin roll i projektet på flera sätt. Det rör sig om att se till att miljön i skolrestaurangen är trevlig att vistas i. Enligt dem handlar det också om att ge eleverna mat som är god, nyttig och hållbar. En av dem skriver på frågan om delaktighet;

”Ja, detta är något som rör oss alla + att vi kan föra detta vidare genom att servera närodlad och eller kravmärkt till barnen i skolan.”

Samma person skriver vidare att skolmaten är en del av en hållbar utveckling för att;

”Man kan ju förmedla vidare till barnen.”

De ser som sin uppgift att förmedla idén om den hållbara måltiden vidare till eleverna. I svaren understryks att det är viktigt att eleverna får kunskap om sambandet mellan vad de äter och hur det påverkar miljön. En av dem skriver;

”Skolmat är en rättighet svenska barn har. Vi alla ger vår ”framtid” en bra och rättvis start i livet. Via det ”fostrar” vi också ”framtiden” i goda matvanor som befrämjar hälsan och hjälper uppväxande generation att ”välja rätt” i framtiden. Så borde det i alla fall vara.”

Måltidspersonalen har tolkat sin roll på flera olika sätt, vilket också konkretiserats genom ett antal olika handlingar. Dessa handlingar har främst riktat sig till eleverna. Det handlar om nya översättningar. Svaren tyder på att många av dem tagit på sig dubbla roller, att agera både som idéanvändare och som spridare av idén. Kedjan där den hållbara idén förs vidare från skolpersonal till elever är alltså inte bruten, men det är måltidspersonalen som tagit på sig det största ansvaret för att detta sker och inte pedagogerna, som det var tänkt från början.

4.6 Morgondagens aktörer?

Arbetet för en hållbar utveckling görs på lång sikt. Tanken är att vår produktion och konsumtion idag inte ska äventyra kommande generationers möjlighet att få sina behov tillgodosedda. Detta innebär att de som är barn idag också kommer att få ta ansvar för de här frågorna när de blir äldre. De kommer att styra förutsättningarna för sina egna barn och barnbarn.

”Hållbara måltiders” ambition vara att nå ut även till eleverna på de aktuella skolorna. Tanken var att den här gruppen skulle bli en del av kedjan via pedagogerna. Den länken i aktörskedjan blev inte bruten, men fick sig en törn, då pedagogerna som grupp inte blev så delaktiga som det var tänkt. Trots att informationen om projektet tagits emot med intresse så har det varit svårt för pedagogerna att väva in ”Hållbara måltider” i undervisningen, då informationen till dem inte blev så omfattande som det var tänkt. För att en idé ska kunna leva vidare krävs att någon tar upp den och sprider den vidare (Czarniawska & Joerges 1996, Lindberg & Erlingsdóttir 2005). I kedjan från producent till elev har måltidspersonalen tagit sig an uppgiften att sprida idén vidare till eleverna, samt de pedagoger som varit personligt engagerade i projektet.

Det finns en del konkreta aktiviteter som eleverna fått ta del av i samband med projektet. Alla skolor i projektet har haft en eko-bonde på besök, något som verkar ha varit uppskattat bland eleverna. Ett exempel som kan tas upp är att alla 7:or och 8:or på Bräckeskolan fick träffa en eko-bonde. Innan besöket hade de fått se filmen ”En het potatis” som delats ut till skolorna i samband med projektet. Filmen handlar om mat och miljö och utspelar sig i Göteborgsmiljö med ungdomar i huvudrollerna. Att filmen gav en igenkänningsfaktor och att den inte var ”töntig” gjorde att den togs emot bra av eleverna, enligt en av pedagogerna. Filmen ska också ha gjort det lättare för eleverna att relatera till besöket från eko-bonden, då sambandet mellan mat och miljö redan var fastställt. Ett annat samband som projektet velat klargöra är det mellan hälsa och mat. När jag frågade eleverna om de tror att vad de äter hör ihop med hur de mår svarade en av de äldre eleverna på Bräckeskolan;

”Ja. Hälsa beror mycket på mat. Grönsaker och frukt är nyttigt och stärker immunförsvaret. Det gör inte godis och chips”.

De flesta av de äldre eleverna kopplar ihop mat med hälsa. Flera tog upp att man måste äta för att orka och må bra. Äter man inte blir man sur och grinig så en del, medan en annan skrev;

”Ja, det man äter påverkar (genom) hur man mår under dagen, veckan eller månaden.”

Denna uppfattning kom fram hos de yngre eleverna också. De kopplade också överviktighet till att äta för mycket och förbränna för lite. På frågan om de vet vad ekologisk mat är för något svarade de att den är nyttig, inga miljögifter, utan tillsatser, bra för hälsan och inte så fet. Vissa hade lagt märke till att några ekologiska produkter serverades i skolan. Även flera av de äldre gav förklaringar på vad ekologisk mat är för något. En av de äldre eleverna skrev;

”Ja jag vet vad det är. Det är när djurens gräs inte är besprutat med gifter. I skolan finns det ekologisk mjölk, hemma nej.”

Vissa tog upp att det var när djuren lever fritt. Andra förklaringar som gavs var;

”Ja, det är mat som inte är besprutad med t.ex. insektsbesprutningsmedel”

Projektet har också resulterat i att en mobil utställning som heter ”Pannkaksloppet”, skapad av Ekocentrum i Stockholm, och som varit på besök i Göteborg. Den har gästat både Lundby och Majorna. En del klasser från Majorna och Lundby har besökt ”Mannautställningen” som varit på besök på Trädgårdsföreningen under Vetenskapsfestivalen. Utställningen gör sambandet mellan mat och miljö tydligt. Majorna kommer även att få en egen version av ”Hälsoäventyret” som är en kombinerad utställning och ett aktivitetsrum dit klasser kan komma och få en inblick i exempelvis hur kroppen fungerar. Majornas version av ”Hälsoäventyret” kommer att kopplas samman med den hållbara måltiden. Även om idén om en egen version av ”Hälsoäventyret” fanns i Majorna redan innan projektet startade kan anknytningen till hållbara måltider ses som en effekt av samverkan där nya kopplingar görs. Det gör det fortsatta arbetet med idén om hållbara måltider hos eleverna lättare.

Aktiviteterna har kommit eleverna till del mycket på grund av att projektet gjort frågor om mat, miljö och hälsa aktuella hos pedagogerna. Det handlar alltså inte enbart om direkta handlingar, där pedagogerna förmedlar vidare den hållbara idén i undervisningen. Det handlar även om saker som sker i periferin, men som bidrar till att implementera idén hos eleverna. En lång skoldag kan vara svår att orka med för en elev som hoppat över skollunchen. En trevlig miljö där eleverna äter samt god och nyttig mat är faktorer som kan minska risken för att det sker. En del av ”Hållbara måltider” var att göra om ”bamba” till skolrestaurang. I det arbetet kan man tydligt se hur projektets idé har materialiserats. Denna materialisering har lett till förändringar av praktiker, både materiella och sociala (Czarniawska & Joerges 1996:20). En stor del i det arbetet är att eleverna ska bemötas på ett trevligt vis när de kommer för att äta. I Lundby har skolrestaurangerna på Bräcke- och Rambergsskolan målats om och fräschats upp. På Rambergsskolan tar eleverna numera sin egen mat och hjälper till med vissa uppgifter. Det gör att några ”händer blivit fria” för att exempelvis se till att salladsbordet ser inbjudande ut och hålla rent

och snyggt i restaurangen. En annan förändring i skolrestaurangen är att det nu finns en soppa som ett alternativ. Förhoppningen är att de som inte tycker om maten som står på matsedeln ska välja soppan istället. Än är det för tidigt för personalen att avgöra om det verkligen gör att fler elever äter, men mycket tyder på det då i snitt går åt 20-30 portioner av soppan per dag.

I samband med att idén om den hållbara måltiden materialiserats har måltidspersonalens arbetsuppgifter förändrats. För eleverna blir också förändringen konkret, dels i självbetjäningen och dels i själva miljön där de äter. När eleven kommer för att äta mat i skolrestaurangen kan den ses som aktör i ett nätverk (Latour 1998). I nätverket ingår andra människor, företrädesvis måltidspersonalen och de pedagoger som är där för att äta. I nätverket ingår även icke-mänskliga aktörer. Som exempel kan nämnas disken där eleven hämtar sin mat, tallriken, besticken, mjölkmaskinen, stolen de sitter på och bordet som tallriken ställs på. Allt detta är med och formar hur eleven agerar när han eller hon befinner sig i skolrestaurangen och hur eleven upplever sin lunchrast. Förändringen i skolrestaurangens inredning och elevens ökade ansvar kan få positiva effekter för förändringen från "bamba" till skolrestaurang.

4.7 Fortsättning följer

Det stora frågetecknet för alla projekt är vad som händer efter projektet är slut. Hur ser fortsättningen ut när det varken finns projektpengar kvar eller någon som drar i trådarna? För stadsdelarna som deltagit i "Hållbara måltider" finns viljan att fortsätta det hållbara arbetet. I Majorna kommer arbetsgruppen att fortsätta träffas i sin ursprungliga form, även om det kanske inte kommer att ske lika frekvent som under projektarbetet. Initiativet att kalla till möten kommer att ligga hos intendenterna som suttit med i arbetsgruppen. Det faller sig naturligt att de tagit på sig ansvaret för att driva arbetet vidare då de har överblick över respektive skolor som deltagit i projektet. Det finns en stor vilja hos arbetsgruppen att fortsätta det hållbara arbetet. Detta kan hjälpa till att sprida idén som "ringar på vattnet" till kollegor, elever och elevers föräldrar. I arbetsgruppen i Lundby har inte någon enskild person den naturliga rollen som fortsatt initiativtagare. Miljösamordnaren i stadsdelen har tagit sig an uppgiften att kalla till ett möte i på temat mat, miljö och hälsa under den kommande hösten. Det är inte klart än vilka som kommer att kallas till mötet. Tanken är att möten av det här slaget skulle kunna ske en gång per termin för att få en kontinuitet. Ett annat förslag är att listan över deltagarna i arbetsgruppen kan fungera som en form av kontaktlista. När frågor eller aktiviteter som rör "Hållbara måltider" kommer upp kan de personer som är aktuella kontaktas. Det fortsatta arbetet kommer att ha en något lösare form än det i Majorna. Detta bör ses som en följd av att gruppernas konstellation sett olika ut och att organisationen i stadsdelarna skiljer sig åt. Intendenterna från Majorna och enhetscheferna från Lundby har träffats för att diskutera ett gemensamt samarbete för det fortsatta arbetet med hållbara måltider. Det är oklart vad detta kommer att leda fram till, men det är ett positivt tecken på att samverkan kommer att fortsätta i någon form.

I den sista frågelistan, som delades ut till måltidspersonalen vid projektperiodens slut, framkommer en vilja att fortsätta att arbeta för mer hållbara måltider. Ett par personer understryker vikten av att projektet ska fortleva även efter projektperioden, en skriver;

”Jag hoppas att detta projekt inte bara blir ett i mängden, en fin ”dokumentation” som politikerna som tagit beslutet kan visa upp. Utan att det lever vidare och sprids och verkligen förändrar. Jag tänker i alla fall jobba på det.”

5. Att studera processen

5.1 Aktörer i samverkan

Projektet ”Hållbara måltider” utgår från en metod som kallas aktörssamverkan. Aktörssamverkan innebär att aktörerna har samlats kring en gemensam problemställning. I det här fallet har ”problemet” handlat om hur arbetet för en mer hållbar måltid kan utformas och hur en sådan måltid kan se ut i praktiken. Det är viktigt att förstå att aktörssamverkan handlar om en process. Det handlar först och främst om förankring. En förutsättning för samverkan är att alla känner sig delaktiga, att projektet blir gemensamt. Den enda vägen dit är att alla förstår ”problemet” och är villiga att jobba för en förändring. Att förändra attityder går inte över en natt. En process av det här slaget tar tid, och måste få lov att ta tid. En av projektets svårigheter har varit tiden. Ett år är inte mycket när det handlar om att först bygga en plattform av kontakter inom den aktuella verksamheten, förankra projektet och sedan börja arbetet med det som är projektets kärna. Att ta fram en modell för liknande arbete i andra stadsdelar samtidigt som en faktisk förändring i Lundby och Majornas verksamheter skulle ske har påverkat själva aktörssamverkan i projektet. Det har både skapat en känsla av delaktighet där deltagarna fått vara med och ”upptäcka” en idé, men har också gjort projektets målsättningar något vida. Deltagarna har både jobbat för resultat här och nu samt för kommande projekt i andra stadsdelar

En viktig del av aktörssamverkan är det utbyte av erfarenheter som sker mellan de olika aktörerna. I ”Hållbara måltider” har det utbytet framförallt skett i arbetsgrupperna. När representanterna från de olika verksamheterna mötts i det nätverket har detta lett till nya tankar och idéer om hur den hållbara måltiden ska kunna uppnås. Representanterna har haft ett gemensamt problem att samordnas kring, att känna sig förbundna med. Samtidigt förutsätter den samordningen vissa avgränsningar för vad som inte hör dit. För att aktörerna i nätverket ska kunna agera bör själva problemet vara väl avgränsat. Då är det lättare att se sin del i samverkan (jfr Lindberg 2002). Samarbetet i arbetsgrupperna har skapat band mellan representanterna från de olika områdena. De skilda erfarenheterna har bidragit till ny kunskap som sedan har kunnat omsättas till handling.

5.2 Att förankra en idé

När en idé av någon form ska förankras krävs en viss grund för att den ska få fäste. En idé som är helt ny och obekant för dem som är tänkta att anamma den blir sällan något mer än en idé. Den måste ligga i tiden för att kunna "landa" (Czarniawska & Joerges 1996:31). Individer som plockar upp i idén, ett forum, tid och materiella förutsättningar behövs också. Idén kan inte heller vara förankrad vid en viss plats och ett visst tillfälle, utan måste kunna röra sig över tid och rum.

I projektet "Hållbara måltider" finns en idé med redan i namnet. *Hållbar*, som i *hållbar utveckling*, är ett begrepp vars spridning går att följa från miljö- och utvecklingskonferensen i Rio de Janeiro 1992 och framåt. "Hållbar utveckling" kan ses som ett globalt begrepp som färdats över både tid och rum. Det är förankrat i den globala diskussionen om hur miljöproblemen ska hanteras. I Sverige har begreppet fäste i den politiska målsättningen mot en bättre miljö. Ett exempel på det är att begreppet finns med i de 15 nationella miljömålen. Miljömålen hör samman med den ökade medvetenheten om hur vårt sätt att leva innebär stora belastningar på miljön. Det finns en diskussion om hur miljöproblemen ska mildras. Diskussionen pågår på en politisk nivå, men också på det civila planet samt i massmedia. Begrepp som växthuseffekt, ekologisk odling och försurning är bekanta för de flesta. De senare åren har antalet ekologiska produkter på affärernas hyllor ökat. Frågelistsvaren jag fått in från pedagogerna och måltidspersonalen har varit intressanta att läsa. Att de flesta kopplar ihop ekologiska produkter med mindre gifter och bättre hälsa tyder på att en del av idén om den hållbara måltiden var relativt välkänd hos dem redan innan projektet startade. Tanken var som bekant att idén om den hållbara måltiden skulle förankras i den dagliga verksamheten i Lundby och Majorna och omsättas till praktiken. Namnet "Hållbara måltider" innefattar projektets tanke, och den upprepas gång på gång. Genom att göra om en idé till ett begrepp som upprepas kan idén få större genomslagskraft. Ett begrepp kan fungera som en bärare av idén och fungera som ett sätt att objektifiera idén (Latour 1998:32). Begreppet hållbar utveckling har fungerat som ett sätt att placera in projektet "Hållbara måltider" i ett sammanhang och samtidigt ge det auktoritet. Genom de nationella och regionala miljömålen har begreppet slutligen landat i det lokala (Czarniawska & Joerges 1996:20-23, 45).

Projektet hade inte en, utan flera målsättningar. Förutom att arbeta in idén om den hållbara måltiden och att få till en konkret ökning av andelen ekologiska livsmedel skulle en metod för att nå dessa mål arbetas fram. Att använda en vagt formulerad projektplan kan vara en fördel i planeringsstadiet av ett sådant här projekt då det lämnar utrymme för flera möjliga tolkningar. När en grupp människor får samma text att läsa tolkar de den på olika sätt. Till viss del läser de in de idéer de förväntar sig och till viss del det som är möjligt för dem att ta in, beroende på vilken förkunskap de har innan (Czarniawska & Joerges 1996:27). Att projektplanen var komplicerad med flera olika målsättningar kan ha varit både en för- och nackdel. En vag förändringsplan accepteras lättare bland

dem som är tänkta att genomföra förändringen då det finns plats för olika anspråk och intressen. Däremot är det svårare att implementera en väg förändringsplan just på samma grunder som ovan (Lindberg 2002:116, Sahlin-Andersson 1996). Under projektets gång har vägen till förändring konkretiserats. Det handlar inte längre om en diffus tanke utan om påtagliga förändringar i verksamheterna. Nu när projektet "Hållbara måltider" är avslutat är det tänkt att det ska kunna tjäna som modell för liknande arbete i andra stadsdelar. För att kunna göra det måste idén ryckas loss ur sitt sammanhang och placeras i nya nätverk med plats för nya tolkningar (Lindberg & Erlingsdóttir 2005:6). Där får den paketeras om på nytt, tas emot av nya mottagare som sedan kan omsätta idén till handling. "Hållbara måltider kan stå som inspiration och som exempel, men själva materialiserandet av idén kommer att se annorlunda ut (Czarniawska & Joerges 1996).

6. Avslutande diskussion

Under det år som projektet har pågått har aktörssamverkan prövats som metod. Inom vissa av de verksamheter som berörs av den hållbara måltiden har denna metod lett fram till konkreta förändringar. Då talar jag mest om de förändringar som skett i skolrestaurangerna och deras matsedlar. Inom andra områden har idén inte riktigt haft möjlighet att landa. Detta är mycket beroende på att tiden inte räckt till för det som skulle uppnås inom projektet. Det har blivit tydligt under projektets gång samt i de samtal jag haft med projektledaren. Projektet startade i maj 2004. Den första tiden användes till att hitta kontakter och att knyta personer till projektet. Att genomföra ett projekt inom skolans värld innebär att arbeta under speciella förutsättningar. En av dem är sommarlovet då den mesta ordinarie verksamheten står stilla. För projektets inledningsfas blev lovet ett avbrott som gjorde att själva processen med möten, insatser och aktiviteter inte kom igång förrän framåt hösten. Mycket av skolans verksamhet planeras långt i förväg. Detta gjorde att vissa målgrupper inom projektet blev svåra att nå ut till, främst pedagogerna. Tanken var att de skulle ha en drivande aktörsroll, då det låg på deras bord att involvera eleverna i projektet. Nu blev grunden för pedagogernas arbete något bräcklig, då deras tänkta utbildningsdag krympte till en kortare information under arbetsplatsträffarna. Detta har gjort att pedagogerna inte fått den nödvändiga bakgrunden och kunskapen att stödja sitt arbete för hållbara måltider på. Detta betyder att även om intresset funnits har de inte haft så stor möjlighet att föra ut idén i undervisningen. För att gå vidare med arbetet för mer hållbara måltider i andra stadsdelar är det bra att tänka på att planera informationsmöten och utbildningar långt i förväg. Det underlättar förankringen av idén och bidrar till att alla aktörer blir delaktiga i den samverkan som kan leda fram till en förändring.

Aktörssamverkan som metod är en process som bygger på ett gemensamt lärande och en gemensam problemhantering. Att förstå sin roll i aktörssamverkan är en av förutsättningarna för att målsättningarna ska kunna uppnås. Aktörssamverkan är inte en kedja i rakt nedstigande led, alla är aktörer och bör ta sitt ansvar för att projektet ska lyckas.

I arbetsgrupperna har detta fungerat väl. Alla har sett sig som representanter för sitt verksamhetsområde med möjlighet att påverka inom det området. Alla har hittat sin roll och gjort vad de har kunnat utifrån givna förutsättningar. Måltidspersonalen har engagerat sig i utbildningarna och av frågelistorna att döma tycker de flesta att projektet handlat om viktiga frågor. Hos pedagogerna har projektet sått ett frö av intresse. Kanske kan det intresset resultera i ett fortsatt engagemang. Däremot har vissa aktörer inom styrgruppen inte riktigt hittat sin roll i projektet. Istället för att fungera som aktörer i ett samverkansprojekt med ett delat ansvar för att uppnå den uppsatta målbilden har denna grupp snarare präglats av en ”ovanifrånposition”. Detta har gjort att värdefulla resurser för samverkan inte har kunnat utnyttjas till fullo.

Om aktörssamverkan skall användas som metod i liknande projekt i framtiden finns det några saker att tänka på. Alla aktörer ska ses som resurser med värdefull kunskap och erfarenhet från sitt område. De olika aktörernas roller ska vara tydliga från början. Alla aktörer ska veta varför de är med i arbetet och vad de kan bidra med. Detta underlättar för översättningar av idén till konkreta handlingar. Även om planen för hur arbetet eller projektet ska läggas upp är vag i planeringsfasen är det en fördel om den antar en klar och tydlig form när arbetet inleds. Detta kan underlätta för de olika aktörerna när en abstrakt idé ska omvandlas till en förändring i praktiken.

Under de sista arbetsgruppsmötena har det diskuterats att det krävs ett stöd ”uppifrån” för att kunna arbeta för hållbara måltider. Politiker och beslutsfattare bör vara tydliga i sitt stöd och se till att förutsättningarna finns för ett lyckat resultat. Idén bör även vara förankrad hos cheferna för verksamheterna för att uppnå ett lyckat resultat. Detta är arbetsgrupperna överens om. För vidare arbete med hållbara måltider i andra stadsdelar kan det vara värt att tänka på. Stödet är nödvändigt, det går inte att förlita sig på att projektet kan ros i land enbart genom ett antal eldsjälur ut i verksamheten. I det här fallet har stödet ”uppifrån” funnits då projektet ”Hållbara måltider” är en följd av de mål och handlingsplaner för hälsa och miljö som finns nationellt, regionalt och lokalt. Samtidigt har dessa mål och handlingsplaner varit en förutsättning för att ”sälja in” idén om hållbara måltider.

I namnet ”Hållbara måltider” fanns en koppling till begreppet hållbar utveckling. Detta satte in projektet i ett aktuellt sammanhang och gav projektet legitimitet och pondus. De värden som kommer ut av arbetet för en hållbar utveckling är inte lika starkt förknippade med de ekonomiska aspekter som skolan är vana att ta hänsyn till. Strävan för en hållbar utveckling handlar om andra värden som inte syns på lika kort sikt. Detta har gett projektet en spänning men har också varit problematiskt då skolan präglas av en snäv ekonomi och sega strukturer. Därför är det viktigt att vara beredd på att arbetet med hållbara måltider kräver extra resurser. Ekologisk och kravmärkt mat är dyrare än konventionellt producerad mat. För att förankra idén behövs kunskap. För att få tillgång till den kunskapen bör det också finnas pengar avsatta till utbildning.

Det kan verka som att den hållbara måltiden inte är kostnadseffektiv, den har inte ett värde som kan visas i sparade pengar. Då bör man tänka på att det handlar om ett annat slags värde. Att ta tillvara de resurser vi har och inte riskera att kommande generationer kommer att stå utan samma möjligheter som vi haft är svårt att värdera i ekonomiska termer.

I projektet "Hållbara måltider" har det varit möjligt att följa hur en idé kopplats loss från ett sammanhang och paketerats i text, tal och bild för att kunna tilltala de som tagit emot den. Dessa mottagare i arbetsgrupperna och bland personalen på skolorna i Majorna och Lundby har haft olika stora möjligheter att plocka upp idén, beroende på hur mycket information de har fått om projektet. Vissa av dem har valt att översätta idén och omsätta den till handling. De har blivit idéanvändare, eller agerande aktörer. Utan dem hade projektet varit utan resultat, då en idé är beroende av att människor plockar upp den. För att en idé ska kunna institutionaliseras krävs det att idén blir tagen för given och den ligger till grund för hur verksamheterna sköts. Den hållbara måltiden är långt ifrån att bli en sådan "svart låda". Däremot kan ett projekt av den här typen ifrågasätta rådande nätverk och praktiker. Det kan bidra till ett nytt sätt att tänka kring frågor som gäller mat, miljö och hälsa. I Majorna och Lundby har projektet sått ett frö som kan växa förutsatt att idéanvändarna fortsätter att värna om det. Stadsdelarna har tagit ett stort steg i den riktning som politikerna vill och som prioriteras i kommunfullmäktiges vision om en hållbar utveckling, nämligen att andelen miljömåltider ska öka.

Litteraturlista

Offentligt tryck

SOU 1994:128 *Lokal Agenda 21 - en vägledning* (Tommy Månsson, Miljö- och naturresursdepartementet).

SOU 1997:105 *Agenda 21 fem år efter Rio – resultat och framtid*, Slutbetänkande från Nationalkommittén för Agenda 21, Miljödepartementet.

Böcker och artiklar

Czarniawska, Barbara & Joerges, Bernward 1996: *Travels of Ideas*. In Czarniawska, Barbara & Sevón, Guje (ed.) *Translating Organizational Change*. Berlin: de Gruyter.

Ehn, Billy & Löfgren, Orvar 2001: *Kulturanalyser*. Malmö: Gleerups

Forsberg, Björn 2002: *Lokal Agenda 21 för hållbar utveckling: En studie av miljöfrågan i tillväxtsamhället*. Umeå: Statsvetenskapliga institutionen, Umeå universitet.

Latour, Bruno 1999: On recalling ANT. In Law, John & Hassard, John (ed.) *Actor Network Theory and after*. Oxford: Blackwell Publishers.

Latour, Bruno 1998: *Artefaktens återkomst*. Stockholm: Nerenius & Santérus Förlag.

Lindberg, Kajsa 2002: *Kopplandets kraft: Om organisering mellan organisationer*. Göteborg: Bokförlaget BAS.

Lindberg, Kajsa & Erlingsdóttir, Gudbjörg 2005. ”Att studera översättningar. Två resor i den svenska hälso- och sjukvården”. Kommande artikel i tidskriften *Nordiske Organisasjonsstudier*.

Ljung, Magnus 2001: *Collaborative Learning for Sustainable Development of Agri-Food Systems*. Uppsala: Acta Universitatis Agriculturae Sueciae, Agraria 308.

Sahlin-Andersson, Kerstin 1996: Imitating by Editing Success: The Construction of Organization Field. In Czarniawska, Barbara & Sevón, Guje (ed.) *Translating Organizational Change*. Berlin: de Gruyter.

Bilaga 1

Frågelista 1 till måltidspersonal

1. Vad förknippar du med begreppet *hållbar utveckling*? Berätta!
2. Anser du att skolmaten är en del av arbetet för en hållbar utveckling? På vilket sätt?
3. Har ni jobbat med frågor som rör miljö och ekologi på din arbetsplats tidigare?
Om, kan du ge några konkreta exempel på vad ni gjort?
4. Hur känner du att du har möjlighet att påverka innehållet i skolmåltiderna?
5. Vad känner du till om ekologiska livsmedel?
6. Ser du en koppling mellan ekologiska livsmedel och hälsa? I så fall vilken?
7. Tänker du på miljön i ditt vardagliga liv, köper du hem ekologiska matvaror osv.?
8. Vem tycker du har ansvaret för miljön? Ligger det hos dig som konsument eller hos någon annan?
9. På nationell, regional och lokal nivå finns ett antal mål och handlingsplaner som gäller miljö och hälsa. Känner du till någon/några av dessa? Berätta!
10. Dagens utbildning ingår i det pågående projektet ”Hållbara måltider”. Vad vet du om projektet? Har informationen varit tillräcklig?
11. Projektet ”Hållbara måltider” bygger på tanken om ett gemensamt lärande om en hållbar konsumtion. Tror du att du kommer att känna dig delaktig och engagerad i projektet? Varför/varför inte?
12. Har du några andra synpunkter på ”Hållbara måltider” eller miljö, mat och hälsa i allmänhet? Skriv gärna ner dessa!

Bilaga 2

Frågelista 2 till måltidspersonal

1. Du och din arbetsplats har varit en del av projektet "Hållbara måltider". Vad tycker du om projektet? Har det varit givande?
2. Projektet bygger på tanken om ett gemensamt lärande om en hållbar konsumtion. Har du känt dig delaktig i projektet? Varför/Varför inte?
3. Vad förknippar du med begreppet *hållbar utveckling*? Berätta!
4. Anser du att skolmaten är en del av arbetet för en hållbar utveckling? På vilket sätt?
5. Hur känner du att du har möjlighet att påverka innehållet i skolmåltiderna?
6. Har ni jobbat med frågor som rör miljö och ekologi på din arbetsplats sen projektet började (förutom utbildningarna)? Om, kan du ge några konkreta exempel på vad ni gjort?
7. Vad känner du till om ekologiska livsmedel? Tycker du att du lärt dig mer om dessa under projektet?
8. Ser du en koppling mellan ekologiska livsmedel och hälsa? I så fall vilken?
9. Har projektet påverkat ditt miljötanke på något vis, köper du hem ekologiska matvaror osv.?
10. Vem tycker du har ansvaret för miljön? Ligger det hos dig som konsument eller hos någon annan?
11. Har du några andra synpunkter på "Hållbara måltider" eller miljö, mat och hälsa i allmänhet? Skriv gärna ner dessa!

Bilaga 3

Fråglista till elever

1. Vet du vad ekologisk mat är för något? Äter ni det i skolan/hemma?
2. Tror du att det du äter och hur du mår hör ihop? Hur då?
3. Brukar du tänka på vad du äter? Fett, socker eller var den kommer ifrån exempelvis?
4. Trivs du i "bamba"? Finns det något du skulle vilja förändra?
5. Ge förslag på vad ni i skolan kan göra för en bättre miljö?

Bilaga 4

Frågelista till pedagoger

1. Vad förknippar du med begreppet *hållbar utveckling*? Berätta!
2. På nationell, regional och lokal nivå finns ett antal mål och handlingsplaner som gäller miljö och hälsa. Känner du till någon/några av dessa? Berätta!
3. Har du jobbat med frågor som rör miljö och ekologi i undervisningen tidigare?
Om, kan du ge några konkreta exempel på vad du gjort?
4. Känner du att du har en möjlighet att påverka eleverna inställning till miljöfrågor?
Hur?
5. Vad känner du till om ekologiska livsmedel?
6. Ser du en koppling mellan ekologiska livsmedel och hälsa? I så fall vilken?
7. Tänker du på miljön i ditt vardagliga liv, köper du hem ekologiska matvaror osv.?
8. Vem tycker du har ansvaret för miljön? Ligger det hos dig som konsument eller hos någon annan?
10. Just nu pågår projektet "Hållbara måltider". Vad vet du om projektet? Tycker du att informationen har varit tillräcklig?
11. Projektet "Hållbara måltider" bygger på tanken om ett gemensamt lärande om en hållbar konsumtion. Tror du att du kommer att känna dig delaktig och engagerad i projektet? Varför/varför inte?
12. Har du några andra synpunkter på "Hållbara måltider" eller miljö, mat och hälsa i allmänhet? Skriv gärna ner dessa!

