



GÖTEBORGS UNIVERSITET

Institutionen för mat, hälsa och miljö

Receptanvändning i offentliga kök

- med fokus på skolmåltider

Linda Hellström
Annelie Sundbladh

Kandidatuppsats, 15 hp

Kostekonomprogrammet med inriktning ledarskap, 180 hp

Handledare: Annica Strandh Johansson & Helena Åberg

Examinator: Kerstin Bergström

Datum: Juni 2009



GÖTEBORGS UNIVERSITET

Institutionen för mat, hälsa och miljö MHM
Box 320, SE 405 30 Göteborg

Titel: Receptanvändning i offentliga kök –med fokus på skolmåltider

Författare: Linda Hellström & Annelie Sundbladh

Typ av arbete: Kandidatuppsats, 15p

Handledare: Annica Strandh Johansson & Helena Åberg

Examinator: Kerstin Bergström

Program: Kostekonomprogrammet med inriktning ledarskap 180hp

Antal sidor: 38

Datum: Juni 2009

Sammanfattning

Fri skollunch blev lagstadgat i Sverige 1997. Den nuvarande lagen säger dock inget om matens kvalitet. Kvalitet handlar exempelvis om att leva upp till gästers förväntningar och till Livsmedelsverkets rekommendationer. Näring, säkerhet, medicinska och religiösa aspekter ingår i dessa rekommendationer. Recept kan i sammanhanget ses som en kvalitetssäkringsmetod. Recept är också en del av en god matsedelsplanering och något som kan underlätta arbetet i ett storkök.

Syftet med uppsatsen är att undersöka hur kökspersonal och kostchefer i kommunala skolkök förhåller sig till recept och huruvida recept används. Som metod valdes intervjuer med tre kostchefer samt enkäter till kökspersonal. Arbetet har avgränsats till tillagningskök i Göteborgs Stad, med beredning av mer än 250 portioner. 47 kök passade vår profil, 39 av dessa besöktes.

Resultatet från intervjuerna visar att samtliga kostchefer anser att recept bör finnas och ekonomin anges som ett viktigt argument. Trygghet för vikarier samt för att kvalitetssäkra verksamheten nämndes också. Resultat från enkäten visar att recept för normalkost finns att tillgå i samtliga verksamheter men i mindre utsträckning för specialkost. 27 av 39 kök har recept inlagda i ett kostdataprogram, främst AIVO och Matilda. Kostdataprogram förekommer mer frekvent då verksamhetsansvarig är en kostchef. Hälften av respondenterna rapporterar att det även används recept från andra källor. Kökspersonals preferens är emellertid kostdataprogram. Vid tillagning av normalkost uppger majoriteten att de följer recept ”vid de flesta tillfällena”. Vid tillagning av specialkost uppger majoriteten att recept istället följs ”vid enstaka tillfällen”. Hälften av respondenterna önskar mer inflytande vad gäller såväl val av recept som ingredienser.

Nyckelord: Skollunch, recept, kvalitet, kostdataprogram

Innehåll

1	Inledning	3
2	Bakgrund.....	4
2.1	Offentlig måltidsservice.....	4
2.2	Göteborg Stad	5
2.3	Den avgiftsfria skollunchen	6
2.4	Kostpolitiska program.....	7
2.5	Kvalitet inom storkök	8
2.6	Matsedelsplanering	9
2.7	Portionskostnader för skolmaten.....	11
2.8	Säkerhet.....	11
2.9	Näring	13
2.10	Motivation och inflytande.....	14
2.11	Kort sammanfattning	15
3	Syfte	16
3.1	Frågeställningar.....	16
3.2	Avgränsningar.....	16
4	Metod.....	17
4.1	Vetenskapsperspektiv och val av metod.....	17
4.2	Urval och utförande	18
4.3	Analys	20
5	Resultat	21
5.1	Intervju.....	21
5.2	Enkät	22
6	Diskussion.....	28
6.1	Metoddiskussion och felkällor.....	28
6.2	Resultatdiskussion.....	30
6.3	Vidare forskning	32
	Referenser	34

Bilagor

1 Inledning

De senaste månaderna har skolmaten debatterats flitigt i media. Bert Karlssons tv program ”Mat-akuten” är ett exempel som har bidragit till detta (Kriisa, 2008).

Skolmatens betydelse för folkhälsan är något som lyfts fram allt mer på senare år (Sveriges kommuner och landsting, 2006). I media har fördelarna med en näringsriktig kosthållning framhållits och inom politiken har skolmaten fått ökad uppmärksamhet. För att eleverna ska ha möjlighet att prestera bra samt orka koncentrera sig en hel dag krävs det att de får energi och näring via en välkomponerad skollunch. I skolan kan grunden läggas för att främja goda matvanor och framtida folkhälsa. Även skolmatsalen som en arena för att höja den ekologiska konsumtionen har uppmärksammats. Den 17e mars 2009 gav utbildningsminister Jan Björklund ett löfte om att skollagen ska innehålla en text om att skolmaten ska vara näringsriktig. ”Skolmatens vänner”¹ välkomnar detta förslag och ser fram emot ett förbättringsarbete inom skola och restaurang (Skolmatens vänner, 2009a).

Livsmedelsverket gjorde 2001 en undersökning om lunchers energi- och fettinnehåll på olika privata restauranger (Karlén Nilsson, Arnemo & Becker, 2005). Hos sju av de nio besökta restaurangerna framkom att recept inte följdes. Två av lunchställena ansåg även att de inte behövde recept. Den restaurang som serverade ”dagens smala alternativ” saknade recept och några näringsberäkningar för att kunna garantera att rätten var ett magert alternativ gjordes heller inte. Liknande resultat har framkommit i undersökningar på amerikanska restauranger som marknadsfört sig som hälsosamma (Reichler & Dalton, 1998). På de restauranger som inte följde näringsrekommendationerna angavs att ”recepten inte följdes av kockarna” som orsak till resultatet. Hur receptanvändandet ser ut i svenska, kommunala kök har vi inte funnit i någon publicerad undersökning. Vi ställer oss frågan om det är möjligt att även skolköken arbetar utan recept?

Som blivande kostekonomer ser vi recept som en viktig del i en kvalitetssäkrad måltidsverksamhet. Den kan utgöra en ”röd tråd” som löper genom alla led och påverkar ekonomin, utrustning och personalstyrkan. Vidare kan recept fungera som en trygghet för vikarier och en säkerhet för allergiker. För att recept skall användas fordras dock att personal och ledning förstår nyttan med att använda dem.

Trots viktiga och ansvarsfulla arbetsuppgifter tycks personalen i skolors kök vara en något försummad yrkesgrupp. Enligt Sveriges kommuner och landsting (2006) har yrket en förhållandevis låg status och som anställd har man litet inflytande och handlingsutrymme. Huruvida kökspersonal anser sig ha inflytande och i vilken utsträckning man använder sig av recept är något som vi ämnar undersöka i vår uppsats. Vår förhoppning är att resultatet kommer bidra till en ökad förståelse av receptens betydelse och i och med detta underlätta arbetet för en kvalitetssäkrad skolmat, som den nya skollagen föreslår.

¹ Skolmatens Vänner är ett samarbete mellan LRF, Lantmännens riksförbund och de bondeägda livsmedelsföretagen.

2 Bakgrund

I detta kapitel ges en bakgrund till valt problemområde, grundat på tidigare forskning, rapporter och politiska dokument. Vi inleder med övergripande information om offentlig måltidsverksamhet och Göteborgs Stad för att sedan komma in på mer specifika delar som berör recept och recepthantering.

2.1 Offentlig måltidsservice

Mat och måltidsservice är viktiga delar i offentliga verksamheter, såsom skola, äldreomsorg och socialtjänst (Sveriges kommuner och landsting, 2006). Det är kommunerna som har det övergripande ansvaret. Verksamheterna är politiskt styrda och i många kommuner är ansvaret för måltidsservice uppdelat på olika förvaltningar. Det är då viktigt att ansvarsfrågan är klargjord så att rutiner finns som säkerställer god kvalitet och livsmedelssäkerhet.

Livsmedelslagen medför krav på att personal som arbetar med livsmedel är professionella och sköter hanteringen så att maten blir säker för dem som ska äta den. För att effektivisera arbetet har många kommuner samordnat all måltidsverksamhet i en gemensam enhet med kostchef och/eller kostkonsulenter. Enheten utgör ofta en del av en service- eller annan fackförvaltning. Det finns många fördelar med en samordnad lösning. Dels samlas kompetensen i en kärnverksamhet som blir tydligare och mer trovärdig för sina kunder, dels är det lättare att styra och följa ekonomiska mål och kvalitetssäkra verksamheten om organisationen inte spretar åt olika håll. I en sammanhållen organisation blir det vidare lättare att fokusera på det viktiga – maten. Ibland förekommer samarbete mellan närliggande kommuner som arbetar i en gemensam kostorganisation. Av ekonomiska skäl samt en önskan om ökad valfrihet vad gäller matsedel och närhet till kunder har en del kommuner fortfarande en mer decentraliserad organisation. Exempelvis kan skol- eller socialförvaltningen ha ansvar för den egna måltidsverksamheten. Ansvaret ligger då hos rektorn på varje skola eller rektorsområde. Livsmedelslagstiftningen ställer höga krav på en måltidsorganisation. Kompetens i ledning och professionell personal är således viktigt oavsett hur verksamheten är uppbyggd.

2.1.1 Ekonomi som styrinstrument

Ekonomisk styrning och uppföljning är viktigt i såväl privata som offentliga verksamheter (Sveriges kommuner och landsting, 2006). Kommuner har ofta strikta ekonomiska ramar och politiskt betingade besparingskrav. Det är därför noga att följa produktions- och kostnadsutvecklingen över tid för att kunna motivera behovet av ekonomiska resurser. Höjda livsmedelspriser är ett exempel på detta, likaså kostnader för ökad ekologisk konsumtion.

Sverige har så kallat kommunalt självstyre, vilket innebär att varje kommun har stor rätt att själva bestämma över bland annat skatter och hur arbetsuppgifter ska skötas och hur resurser ska fördelas (Sveriges kommuner och landsting, 2009). Hur måltidsverksamheterna finansieras ser därför olika ut i olika kommuner. Verksamheterna kan vara intäktsfinansierade, då det handlar om ett köp-säljssystem, eller bidragsfinansierade, då kommunen direkt bidrar med en peng per elev/ brukare, eller en kombination av dessa.

I dagsläget bedrivs måltidsproduktionen inom den offentliga sektorn till största del i egen regi (Sveriges kommuner och landsting, 2006) men som följd av besparingskrav kommer sannolikt antal offentliga storhushåll som drivs privat, på entreprenad att öka (Stiltjehand-Svensson, 2005).

2.2 Göteborg Stad

Göteborg är Sveriges andra största stad med cirka 500 000 invånare (Göteborgs Stad, 2009a). Göteborgs Stad är en stor organisation där verksamheter bedrivs i både förvaltnings- och bolagsform (Göteborgs Stad 2009b). Staden är idag indelad i 21 stadsdelsförvaltningar där 2/3 av stadens anställda arbetar. Förvaltningarna utför bland annat tjänster inom bibliotek, skola, familje- och äldreomsorg.

Göteborg har sedan gammalt varit indelat i roter och kvarter, som sammanförts i stadsdelar (Göteborgs Stad 2009b). I begynnelsen var den kommunala verksamheten mycket splittrad. 1974 tillsattes därför en utredning för att samordna verksamheterna, främst sjukvård, socialtjänst och skola. Beslut fattades och staden indelades 1980 i olika geografiska upptagningsområden. De minsta enheterna i den samordnade upptagningsområden är 94 primär- eller bostadsområden (se Bilaga 1). Den genomsnittliga folkmängden i dessa är 4500 invånare men antalet varierar. Primärområdena utgör byggstenar för de 21 stadsdelsnämndsområden som infördes 1990. Stadsdelsnämnderna har ansvar för grundskola, socialtjänst, fritids- och allmän kulturverksamhet i respektive område.

Varje stadsdelsförvaltning styrs av stadsdelsnämnden som beslutar i de frågor som rör främst skola, barnomsorg och äldreomsorg (Göteborgs Stad, 2009c). Övergripande, strategiska frågor beslutas i kommunstyrelsen.

2.2.1 Kostorganisationen

De flesta stadsdelarna i Göteborg har egen kostorganisation som ligger under en eller flera kostchefer alternativt skola/rektorer. Antalet kök/måltidsverksamheter i stadsdelarna varierar. Sedan 2004 finns ett gemensamt kostprogram som framtagits på uppdrag av kommunfullmäktige i Göteborg (Göteborgs Stad, 2004). Kostprogrammet berör alla verksamheter som upphandlar, tillagar och serverar mat i kommunen. Det omfattar förskolor, grund- och gymnasieskolor, omsorgen samt mat inom hemtjänsten och grundar sig bland annat på Livsmedelsverkets näringsrekommendationer från 1995. Kostprogrammet innehåller riktlinjer rörande såväl människans behov av energi och näringsämnen som måltidsordning och rekommendationer beträffande inköp och säker hantering av livsmedel. I programmet beskrivs den goda maten som ”ett av livets glädjeämnen” och en rättighet för kommunens invånare, så även god hälsa och miljö. Programmet hänvisar till Göteborgs Stads miljöpolicy och nationella miljö kvalitetsmål. Även chefens ansvar och vikten av personalens kompetens lyfts fram.

Göteborgs Stad skall verka för en livsmedelshantering som är långsiktigt hållbar, det vill säga där hantering av livsmedel i hela ledet från produktion till avfall tar hänsyn till såväl miljöaspekter, hälsoaspekter och sociala aspekter. Kostprogrammets målsättning är att genom förbättrade matvanor främja hälsa samt förebygga sjuklighet i kostrelaterade sjukdomar (Göteborgs Stad, 2004, s. 3).

I Göteborgs Stad har maten inom offentlig verksamhet uppmärksammats på politisk nivå. 2007 startade till exempel ett projekt, Måltid Göteborg, med syfte att kvalitetssäkra maten och måltidssituationen för elever och brukare i Göteborgs Stad (Göteborgs Stad 2009d).

2.3 Den avgiftsfria skollunchen

Den offentliga sektorn tillagar dagligen cirka 3 miljoner måltider till gäster inom vård, omsorg och skola (Delfi Foodserviceguide², 2008). Av dessa serveras cirka 1,4 miljoner portioner i skolan. Lundmark (2002) beskriver i sin lic-uppsats kvalitet och skollunchens framväxt. Skollunch började serveras i Sverige i början på 1940-talet. Staten gav bidrag till de mest behövande eleverna, främst de med lång gångväg eller med många syskon. 1947 gav Skolöverstyrelsen ut skriften ”Kosthållet vid skolmåltider”. Denna innehöll anvisningar för skollunchen och hade höga ambitioner för den mat som skulle tillagas. Bland annat skulle maten ur näringssynpunkt komplettera den mat som serverades hemma. De statliga bidragen upphörde i slutet på 1960-talet och skolmåltider blev därefter en kommunal angelägenhet. Vid denna tidpunkt fanns skollunch att tillgå för de flesta elever (Lundmark, 2002). Det var dock inte förrän 1997 som avgiftsfri skollunch i svenska grundskolor blev lagstadgat och inskrivet i skollagen (Sveriges kommuner och landsting, 2006). Detta medförde att kommunerna blev skyldiga att servera avgiftsfri mat till elever i grundskolan, dock ej gymnasiet (Skolmatens vänner, 2008). I skollagen (1997:1212) kap 4 paragraf 4a står det ”Elever i grundskolan ska erbjudas kostnadsfria skolmåltider”. Den nuvarande lagen specificerar dock inte när maten ska serveras eller vilken kvalitet den ska hålla.

Enligt undersökningar presenterade i Delfi Foodserviceguide (2008) finns idag totalt 5 723 skolkök. På frågan ”Vilken typ av kök har ni på er skola?” svarade 53 procent tillagningskök, 3 procent centralkök, 34 procent mottagningskök, varm mat, 10 procent mottagningskök, kyld mat (Delfi Marknadspartner AB, 2008).

Den fria allmänna skollunchen är unik för Sverige och Finland (Skolmatens vänner, 2008). I exempelvis USA kan elever istället köpa mat i skolans ”cafeteria”, á la carté eller ur automater. Gratis eller subventionerad mat finns för barn till låginkomsttagare. I studiesyfte besökte matkritikern Mark Zanger skolor runt om i Boston och i en artikel i skriver han att maten i skolorna är ”smaklös, otillräckligt tillagad, eller överkokt, fettdrypande och översaltad”. Han menar dock att det är svårt att få barn att äta bra, hälsosam mat. Barn väljer sött och fett då de har möjlighet. I skolorna runt Boston är försäljningen av pommes frites, läsk och glass en stor del av cafeterians budgeterade försäljning (Zanger, 2005). Man har dock på flera håll i USA uppmärksammat skolmatens betydelse för barn och ungdomars hälsa och en rad program för att förändra den ofta allt för feta maten, som serveras/säljs i cafeterior har genomförts (Crepinsek, Gordon, McKinney, Condon & Wilson, 2008; Hoelscher m fl, 2003; Borjan, Bordi & Lambert, 1996; Osganian m fl, 1996).

2.3.1 Lagar och rekommendationer

Samhällets ansvar för maten som serveras i skolor regleras av flera lagar, bland annat livsmedelslagen och skollagen (Notisum, 2008). I Livsmedelslagen (2006:804) finns det skrivet att maten ”syftar till att säkerställa en hög skyddsnivå för människors hälsa och för konsumenternas intressen när det gäller livsmedel”. Lagen ska komplettera EG-förordningar inom området. ”Bra mat för skola” är Livsmedelsverkets rekommendationer vad gäller skolelevs näringsintag (Livsmedelsverket, 2007a). Dessa skapades på regeringens begäran. Regeringen har också satt riktlinjer för andelen ekologiska livsmedel i offentlig konsumtion (Regeringskansliet, 2009). Till 2010 är målet att 25 procent av livsmedlen i offentliga kök ska vara ekologiska.

² Delfi Foodserviceguide hette tidigare Delfi Storhushållsguiden

På grund av regeringsombildningen 2006 blev det påbörjade arbetet med en ny skollag fördröjt, (Sveriges kommuner och landsting, 2006) men i en proposition (2007/08:100) till riksdagen betonar regeringen vikten av att främja hälsa genom bland annat goda kostvanor bland barn, unga och gamla (Regeringskansliet, 2008). I inlägget understryks kommuners och landstings roll i satsningen för folkhälsan. I ett pressmeddelande 17 mars 2009 uttalade utbildningsminister Jan Björklund ett löfte om att maten i skolan också ska vara näringsriktig (Skolmatens vänner, 2009a). Den nya lagen förväntas innefatta att "Eleverna ska utan kostnad ha tillgång till böcker och andra lärverktyg som behövs för en tidsenlig utbildning samt erbjudas näringsriktiga skolmåltider" och till detta, en text som hänvisar till Livsmedelsverkets näringsrekommendationer.

2.4 Kostpolitiska program

Riksdagen har tagit fram en nationell folkhälsopolitik som övergripande innebär god hälsa på lika villkor (Livsmedelsverket, 2007a). För att nå upp till dessa mål har många kommuner skapat en folkhälsoplan. Denna kan bland annat innefatta beslut angående regeringens mål om ökad konsumtion av ekologiska livsmedel. Vad gäller maten så benämns den i regeringens folkhälsoproposition, målområde 10, där det står "bra matvanor och säkra livsmedel". För att nå upp till detta har många kommuner därför även skapat ett kostpolitiskt program/kostpolicy med hjälp av bland annat Livsmedelsverkets rekommendationer "Bra mat i förskola och skola" från 2007. Kommuners kostpolitiska program kan innefatta att det finns rätt kompetens för matsedelsplanering, att maten näringsberäknas eller huruvida pedagogiska måltider ska förekomma för lärare i skolan. Resultat från en undersökning av Skolmatens Vänner visar att 6 procent av de tillfrågade inte känner till om några kostpolitiska mål finns (Skolmatens Vänner, 2009b).

2.4.1 Bra mat i skola

2005 uppmanades Livsmedelsverket av regeringen att ta fram övergripande vägledning för måltider som hjälp i kommuners folkhälsoarbete (Livsmedelsverket, 2007a). Direktiven var tänkta som stöd för att underlätta matplanering och tillagning samt för att skapa bra matvanor och säkra livsmedel i såväl daghem, fritids, förskola, grund- och gymnasieskola. Vägledningen presenterades 2007 och fick titeln "Bra mat i skola" och "Bra mat i förskola". Vägledningen riktar sig till samtliga som berörs av mat, allt från beslutsfattare i kommunen, kostchef, rektor, till kökspersonal och föräldrar. Råden kan exempelvis handla om att det ska finnas tillräckligt med mat, att det varje dag ska erbjudas två alternativrätter och en vegetarisk rätt, att det ska vara så kort tid som möjligt mellan tillagning och servering, restriktioner vad gäller förekomst av nötter (inklusive mandel), jordnötter eller sesamfrö med mera. Råden kan sammanfattas med att maten ska serveras i en trivsamt miljö, vara god, säker, näringsriktig och motsvara elevernas behov.

Energibehov och vilka näringsämnen barn behöver för tillväxt och för livsfunktioner finns i våra svenska näringsrekommendationer, SNR 2005 (Livsmedelsverket, 2007a). Bra mat i skola utgår från dessa rekommendationer. Då det saknas lagar över hur skolmåltider ska se ut är det sedan upp till varje kommun och skola om, och i vilken utsträckning man följer dessa råd. En undersökning gjord av Skolmatens Vänner visar att endast 32 procent av de tillfrågade säger att de arbetar efter Livsmedelsverkets råd och 67 procent arbetar delvis efter råden (Skolmatens Vänner, 2009b). Skolmatens Vänner har nu i samarbete med Livsmedelsverket gjort det möjligt att certifiera skolrestauranger om de uppfyller Livsmedelsverkets råd "Bra mat i skola/förskola" (Livsmedelsverket, 2007a). För att en skolrestaurang ska bli certifierad och få högsta betyg, MVG, krävs att 31 av de 38 ställda

kraven uppfylls. Vissa krav är dessutom obligatoriska för att bli certifierad. Exempel på krav som ställs är att fisk ska serveras minst 1 ggr/vecka, minst 5 salladsalternativ/dag, dressing med max 15 procent fett samt att lunch inte börjas serveras innan klockan 11:00. Vid mars månads utgång år 2009 hade 52 skolrestauranger blivit certifierade (Skolmatens Vänner, 2009c).

2.5 Kvalitet inom storkök

Kvalitet är ett brett begrepp. I NE, Nationalencyklopedin hänvisas sökordet ”kvalitet” vidare till ”kvalitetsledningssystem”, som beskrivs som:

system för att säkerställa kvaliteten (kvalitetssäkring) på ett företags eller en organisations produkter och tjänster omfattande organisatorisk struktur, ansvar och aktiviteter. Systemet baseras på en av ledningen fastlagd kvalitetspolicy, bl.a. innebärande noggrann genomgång av verksamhetens rutiner, vilka dokumenteras och sammanfattas i en kvalitetsmanual som strikt skall tillämpas. Externa intressenter ges möjlighet till insyn i kvalitetsarbetet och dess resultat (Kvalitet, u.å.).

Kvalitet ur ett matperspektiv har genom åren haft olika tyngdpunkter (Lundmark, 2002). Historiskt sett var det efter andra världskriget man började prata om kvalitet på maten, i takt med att allt fler började äta utanför det egna hemmet. Det var bland annat innehåll av B och C-vitaminer som då ifrågasattes. Vid början på 1950-talet uppmärksammades istället den hygieniska kvaliteten rörande t.ex. bakterietillväxt, medan man i slutet av 1950-talet ställde sig frågande till om skolmaten innehöll tillräckligt med energi. På 1960-talet, då olika produktionssystem introducerades, talade man om kvalitet ur olika aspekter såsom näring, hygien, sensorik samt kostnadseffektivitet. Detta lade grunden till det i dag använda kvalitetssäkringssystemet HACCP, Hazard Analysis Critical Control Point, som introducerades i slutet på 1970-talet. Under 1990-talet användes ”benchmarking” som metod för att mäta kvalitet. Detta innebar att verksamheter jämförde sig med liknande verksamheter, som sågs som förebild, för att därifrån få tips hur kvalitet i den egna verksamheten skulle kunna höjas.

I dag är kvalitet ett högaktuellt ämne som det talas mycket om i olika offentliga verksamheter. Men vad menar vi egentligen när vi pratar om hög kvalitet? Lundmark citerar Giertz (2002, s 15) som skriver att kvalitet har ”... blivit ett honnörsord av samma typ som ”bra” dvs. det uttrycker en positiv inre känsla, men säger inte någonting därutöver”. Lundmark menar således att det är av stor vikt att utveckla vad man åsyftar med kvalitet då begreppet inte är statiskt utan kan variera mellan individer, verksamheter, sammanhang och över tid. Skaparna till kvalitetssäkringssystemet ISO 9000 menar, liksom Lundmark, att kvalitet inte ska användas fristående, utan bör beskrivas utifrån sammanhanget (Lundmark, 2002).

Kvalitet inom måltidsbranschen handlar, i det stora hela, om att varje dag leva upp till gästers förväntningar, om möjligt gärna mer (Sveriges kommuner och landsting, 2006). Kvalitet kan studeras utifrån olika perspektiv. Det kan exempelvis delas in i *kundupplevd kvalitet* (miljö och service) och *produktkvalitet*. Produktkvalitet är ett vidsträckt begrepp som rör livsmedlen. Det innefattar krav på den egna produktionen såsom livsmedelssäkerhet, hälsoaspekter, energi och näringsinnehåll, smak, sensorik och utseende. Även hänsyn till medicinska, religiösa och etiska krav liksom variation och valmöjligheter inryms i konceptet produktkvalitet. Även KSLA, Kungl. Skogs- och lantbruk akademien definierar begreppet kvalitet i liknande termer men använder orden objekt och subjekt kvalitet (KSLA 2008). För

att behålla god, såväl kundupplevd- som produktkvalitet, måste verksamheter ständigt jobba för att förbättra och utveckla arbetssättet. Detta görs med tydliga, mätbara och realistiskt uppsatta mål. Målformulering utgår från gästens/elevens behov och för att de ska kunna uppnås krävs engagemang från såväl ledning som medarbetare. För att målen praktiskt ska kunna uppnås är tillräckliga resurser även en självklarhet (Sveriges kommuner och landsting, 2006).

Spears (1997) talar om vikten av *produktstandardisering* vad gäller recept och menar med det att verksamheten då har skapat en viss standard på rätter. Detta är en form av kvalitetsstämpel och kan liknas med det som ovan benämns som produktkvalitet. Produktstandardisering nås, menar Spears, genom att kostchefen skapar recept som sedan tillagas och eventuellt modifieras av såväl kökspersonal som åsikter från gäster. Slutligen fastställs ett standardrecept. Då rätten har standardiserats innebär det att kostchefen har kontroll över näring och kostnader samt att kökspersonalen har kontroll hur rätten skall tillagas, se ut och smaka. Hög grad av standardisering finns i kända matkedjor, till exempel Mc Donald's och Pizza Hut, där pizzan eller hamburgaren garanteras smaka likadant oavsett var i världen den konsumeras. I storkök är standardisering av betydande vikt för att kunna kvalitetssäkra att rätterna har samma standard (smak, utseende, färg, temperatur) även då de tillagas av olika personer (Spears, 2007).

Kvalitet i den offentliga verksamheten är svårare att bedöma än i den privata världen där gästen bestämmer om, och hur mycket de vill betala för en måltid (Lundmark, 2002). Är ingen villig att äta och betala för maten blir restaurangen inte långvarig. Kundens efterfrågan styr således den privata marknaden. I den offentliga måltidsverksamheten är sambandet mellan pris och kvalitet inte lika tydlig då gästen sällan avgör om maten håller hög standard och kvalitet. Detta sker i stället på högre, politisk nivå och finansieringen sker bland annat genom skattemedel. Lundmark menar att det kan vara svårt att få mer pengar från politiskt håll för att öka kvaliteten på maten då många aspekter inom måltidsverksamheten, såsom kulturella aspekter, kan vara svåra att mäta. Lundberg menar vidare att det krävs att man kan argumentera för verksamheten. Det underlättar då om preciser- och mätbara värden finns, som tydligare kan ge en bild av kvalitet på måltiden.

2.6 Matsedelsplanering

I en måltidsverksamhet ställs många krav på en matsedel (Carlsson & Gustavsson, 2003). Det är viktigt att maten är vällagad och god, - den ska se aptitlig och tilltalande ut för den målgrupp som ska äta den (Svenska kommunförbundet, 1994). Måltiderna ska också vara sammansatta så att maten ger oss den energi och de näringsämnen som vi behöver, till ett pris som ligger inom givna kostnadsramar och som motsvarar verksamhetens policy. Här ingår också miljö och hållbar utveckling som en aspekt. Vid planering måste hänsyn tas till bland annat personaltillgång och kompetens, kökets utrustning, leveransmöjligheter och lager. Hänsyn måste också tas till antalet rätter som ska lagas, om det finns behov av specialkost och hur stora portionerna ska vara, liksom huruvida maten ska transporteras varm eller kall. Ylva Mattson Sydner beskriver i en publikation av Socialstyrelsen (2006) olika system för mathantering; varmmatsystemet, kylmatsystemet och frysmatsystemet. Mattson Sydner menar att inget av dessa system för att tillaga och distribuera mat alltid och i alla sammanhang, är den bästa lösningen. Sydner menar således att ansvariga måste vara medvetna om detta när ett nytt mathanteringssystem ska införas, och noggrant utreda konsekvenserna av det valda systemet (Mattson Sydner, 2006).

Något som också bör beaktas i sammanhanget är att vårt förhållande till mat och matvanor förändras (Abrahamsson, 2006). Nya influenser kommer från olika håll, genom till exempel ökat resande och invandring, i och med generationsskiftningar och trender i mat. Livsmedelsföretagens utveckling av nya lättillgängliga varor påverkar också utbudet av vad som hamnar på bordet. Recept ingår som en del av, eller som ett resultat av god matsedelsplanering.

2..6.1 Att skapa recept

Spears beskriver recept som ett sätt där vägda/mätta ingredienser kombineras i en speciell ordningsföljd. Detta tillsammans med ett visst tillvägagångssätt skapar en bestämd standard, som benämns recept. Med standard menas såväl kvalitet som kvantitetsaspekter (Spears, 2007). I Nationalencyklopedin förklaras ordet recept som; ”recept, anvisning för hur en maträtt tillagas, med angivande av ingredienser och tillvägagångssätt” (Recept, u.å.).

Det är upp till varje verksamhet att utforma väl fungerande recept (Payne-Palacio & Theis, 2005). För att underlätta användandet av recept finns några generella råd vid receptskapande. Enhetlighet, det vill säga att samtliga recept är uppbyggda på liknande sätt är en viktig aspekt. Detta innebär exempelvis att ingredienser genomgående skrivs antingen i vikt (kilo, gram) eller volymenhet (liter, dl) samt att vikt/volym/mängd genomgående anges innan eller efter livsmedlet exempelvis skalas, ansas. Recepten bör även vara lätta att överblicka och förstå, då det skapar trygghet hos kökspersonal (Spears, 2007). Exakt hur formatet på recept önskas se ut, vad gäller alltifrån storlek på skrivtecknen, förkortningar, ordval till förklaring av tillvägagångssätt, bör anpassas efter köksenheten. Detta för att uppnå en effektiv verksamhet utan onödiga missförstånd eller tidskrävande frågor. Recepten skall vidare ständigt ses som föränderliga, som något som kan anpassas och uppdateras efter förslag från kökspersonal och gäster (Kotschevar & Donnelly, 1994).

Svårigheten med att en näringsexpert som inte är delaktig i köket skapar recept kan vara att recepten endast ses ur ett näringsperspektiv och inte till andra mer praktiska aspekter som tillagningsmetoder, utseende och portionsstorlekar (Reichler & Dalton, 1998). Det är något som kökspersonal i större utsträckning vet och kan. Ett samarbete mellan praktiskt kunnig kökspersonal och den mer teoretiskt, näringskunniga personalen är således önskvärt för ett lyckat recept ska tas fram och användas.

I recept för hemmabruk står ofta ingredienserna listade först och tillvägagångssätt nedtill (Spears, 2007). I storkök anser Spears att ett sådant upplägg på recepten lätt kan leda till misstag. Hon menar att recept i stället bör vara uppbyggda så att mängden finns i en kolumn till vänster åtskiljt av tillvägagångssätt i en kolumn till höger. Horisontella linjer, för att lättare kunna urskilja vilken ingrediens som hör till vilket tillvägagångssätt, kan med fördel också användas.

Förslag på innehåll i recept enligt Spears (2007):

- Namn
 - Antal portioner
 - Total beräknad tillagad mängd
 - Ingredienser i den ordning de skall tillagas
 - Mängd i vikt/volym
- Recept kan ange mängd i antingen vikt eller volym. Spears anser att vikt är att föredra i storkök med anledning av att det ger ett mer exakt och tillförlitligt resultat.
- Tillvägagångssätt

Då speciella redskap skall användas, exempelvis blandare eller mixer bör även tid och hastighet antecknas.

- Koktid/temperatur
- Portioner per kantin/bleck
- Näringsinformation
- Serverings/garneringsförslag
- Lagringsmöjligheter
- Säkerhetsvägledning (HACCP)
- Variationsmöjligheter/ förslag på hur ingredienser kan bytas ut

I dag är det vanligt att recept i storkök finns inlagda i ett kostdataprogram (Spears, 2007), till exempel AIVO, Matilda eller Mashie (Aivo, 2009; Foodit, 2009; Mashie, 2009). Detta gör det möjligt för den som skapar recept att lätt koppla dem till sin egen verksamhet vad gäller näringsberäkning, antal portioner, varubeställning och kostnadsunderlag (Spears, 2007). I kostdataprogram kan man också specificera vilken typ av produkt eller märke man önskar, till exempel ”Findus djupfrysta broccoli” eller ”ekologisk färsk broccoli”.

2.7 Portionskostnader för skolmaten

Recept innebär kontroll över kostnaderna (Spears, 2007). Då recept följs kan kostnaderna beräknas i och med att samma ingrediens och mängder används varje gång. Svinn på grund av för hög temperatur är andra exempel på saker som går att komma ifrån då korrekt utformade recept används. Portionskostnader är inte strikt i den bemärkelsen att de måste hålla varje dag, men bör överrensstämma över tid (Payne-Palacio & Theis, 2005).

Kostdataprogram är ett gott hjälpmedel som kan underlätta beräkningarna av portionspris/kostnad.

På begäran av Skolverket är kommunerna varje år skyldiga att redovisa till SCB, Statiska centralbyrån hur mycket skolmaten kostar i snitt per elev/år (Skolmatens vänner, 2008). I nyckeltalet för skolmåltid ingår råvaror men även lönekostnad, administration, transporter med mera. 2006 var kostnaden i snitt 4610 kr per elev och år, skillnaderna var emellertid stora mellan kommunerna. Råvarorna utgör cirka 25 procent av totalkostnaderna. Enligt Skolmatens vänner efterforskning kan råvarukostnaderna för en skollunch variera mellan 4-13 kronor beroende på kommun (Skolmatens vänner, 2008). I och med att man skapar nyckeltal kan man jämföra till exempel prisutveckling över tid. Det kan dock vara svårt att jämföra olika verksamheter med varandra eftersom det enligt Annika Wesslén³ ”Tyvärr saknas en enhetlig praxis för portionsbegreppet vilket gör det svårt att beräkna portionspris... Det bästa sättet är att jämföra hur den egna verksamheten utvecklas över tiden och kvalitetssäkra utifrån enkla nyckeltal. Allt detta kräver att det i grunden finns en receptur att utgå ifrån”.

2.8 Säkerhet

För att uppfylla livsmedelslagstiftningen ska verksamheter som arbetar med livsmedel ha ett väl fungerande egenkontrollprogram enligt HACCP- Hazard Analysis Critical Control Point (Livsmedelsverket, 2009a). HACCP är ett system som identifierar, bedömer och beskriver säkerhetsåtgärder (korrigerande åtgärder) gällande livsmedelssäkerhet innan skadan sker.

³ Annika Wesslén, Dietist Skolmatens Vänner, mailkontakt, 30 mars 2009.

Egenkontrollprogrammets syfte är således säker och trygg mat till gäster där livsmedel med dålig kvalitet, som kan göra människor sjuka, undviks. Lagen kan ses som ett sätt att kvalitetssäkra verksamheten. Egenkontrollprogrammet består av åtta grundförutsättningar, varav accepterad temperatur är en. I HACCP ingår även att gästen inte vilseleds, något som benämns redlighet. Detta innebär exempelvis att produkter ska vara korrekt märkta (Livsmedelsverket, 2009a). Vad gäller såväl redlighet och lämplig temperatur skulle recept kunna vara en lämplig korrigerande åtgärd i ett egenkontrollprogram.

Egenkontrollprogram är något som i synnerhet avser de med allergiska besvär (Livsmedelsverket, 2007a). Allergi och överkänslighet mot livsmedel har ökat de sista åren. En anledning till denna ökning är influenser från olika kulturer som gjort att vi börjat använda livsmedel vi tidigare inte använt, eller att dessa livsmedel (såsom sojaprotein och jordnötter) nu används mer frekvent (Asthma och Allergiförbundet, 2009a). De vanligaste allergenerna i livsmedel idag är ägg, fisk och skaldjur, baljväxter, nötter, fröer, och spannmål (Livsmedelsverket, 2009b). Barn i skola med allergi serveras specialkost. Denna ska vara lika nyttig och välkombinerad som den övriga maten och ska således också följa Livsmedelsverkets råd ”Bra mat i skola/Förskola” (Asthma och allergiförbundet, 2009a). Avvikande kosten kan också förekomma av andra orsaker såsom etiska, religiösa (Livsmedelsverket, 2007a).

10-15 procent av barn och ungdomar har någon form av födoämnesallergi (Asthma och allergiförbundet, 2009b). Symptom efter intag av allergener kommer inom några minuter upp till flera timmar efter intag (Svensk Dagligvaruhandel & Livsmedelsföretagen, 2005). Yttringar kan vara hudreaktioner, luftvägsproblem samt besvär i mag- och tarmkanalen. Allergener i livsmedel kan vara svårare att upptäcka än andra allergener då de kan ingå som delkomponent i olika livsmedel, exempelvis tillsatser och kryddor (Livsmedelsverket, 2007a). Denna svårighet att veta om allergener förekommer eller inte kan leda till osäkerhet hos gäster med någon form av kostrestriktion (Spears, 2007). Osäkerheten kan eventuellt göra att livsmedlet undviks för att ”vara på den säkra sidan”. Hög produktstandardisering, som togs upp under rubriken kvalitet, torde här kunna vara till hjälp. Med hög standardisering av recept/rätter känner de med någon kostrestriktion sig trygga, vilket kan underlätta deras dagliga liv.

Livsmedelsverket gjorde en undersökning på 190 livsmedelsprodukter som orsakat allergiska reaktioner (Malmhede & Yman, 2009). Av de 190 granskade fallen beror 84 på ofullständig märkning där någon ingrediens glömts bort. Även om denna studie gjordes på livsmedelsprodukter är resultatet något att ha i beaktande vid tillagning i storkök. Grundförutsättning vid livsmedelsproduktion, med tanke på allergiker, är således att verksamheter har total kontroll av innehållet i maten (Svensk dagligvaruhandel & Livsmedelsföretagarna, 2005). Med total kontroll menas exempelvis att fullständiga produktspecifikationer finns för att kunna delge gästen vid förfrågningar. Ingredienserna vid tillagning måste således alltid stämma överens med rådande recept. Även ordningen för produktion och hanteringen av livsmedel ska ”finnas tillgängliga eller väl synliga för personalen där hantering av livsmedel sker” (Livsmedelsverket, 2004). Recept är således en säkerhet och trygghet för såväl ordinarie som för ovan personal och gäster (Spears, 2007). Tillförlitliga recept med fungerande ingrediensinnehåll, tillvägagångssätt, ugnstemperatur och tillagningstid underlättar tillika för kostchefen genom att onödiga frågor kan undvikas. Det gör kökspersonalen mer effektiv och produktiv i sitt arbete.

2.9 Näring

Livsmedel är levande material som under lagring, hantering och tillagning kan förändras såväl positivt som negativt (Abrahamsson, 2006). Det senare kan bero på uttorkning, kemiska reaktioner, angrepp av mikroorganismer med mera. I storkök kan alltså felaktig hantering och felaktig tillagning ge stora förluster av näringsämnen. Värmebehandling sker exempelvis för att livsmedlen ska bli lättsmälta och för att inaktivera mikroorganismer och enzymer, samt för att skapa en hållbar produkt. Utförs värmebehandlingen felaktigt kan det ske stora vätske- eller fettförluster, vattenlösliga vitaminer kan urlakas eller toxiska ämnen bildas. Det är således viktigt att behandla råvarorna på bästa sätt (Abrahamsson, 2006), något som recept kan vägleda med.

Livsmedelsverkets näringsrekommendationer utgår från aktuell forskning (Livsmedelsverket, 2007c). Detta medför att SNR omarbetas då nya rekommendationer framkommer. Den nuvarande SNR fastställdes 2005. SNR gäller såväl vuxna som barn (över 2 år) men mängden som rekommenderas kan variera (Enghardt, Pearson & Becker, 2003). Näringsinnehållet kan dock sägas vara viktigare för barn då dessa växer och utvecklas mer än vuxna och därmed är i större behov av välkomponerade måltider. För att kunna garantera att barn får i sig rätt näring bör matsedeln bland annat näringsberäknas och stämma, sett över en veckas period. Undersökning från Skolmatens Vänner visar tyvärr att endast 25 procent säger sig näringsberäkna skolmaten. 45 procent säger att de sällan eller aldrig gör det. (Skolmatens Vänner, 2009b). Skollunchen skall motsvara 25-35E% av elevers dagliga, totala energiintag (Livsmedelsverket, 2007a). Den skall, enligt råden, innehålla potatis/ris/pasta/gryn, grönsaker, nyckelhålmärkta spannmål/kött/charkuteriprodukter, flytande fetter, lättmjölk/vatten som måltidsdryck samt fisk 1-2 ggr/vecka.

Livsmedelsverket gjorde 2003 en riksomfattande kostundersökning, Riksmaten, en undersökning gällande barns matvanor (Enghardt, Pearson & Becker, 2003). Denna undersökning visade att 17-23 procent av barnen (4-11år) var överviktiga (BMI>25). Fördelning av protein, fett och kolhydrater framgick vara bra i förhållande till rekommendationerna. Dock var typen av fett och kolhydrater inte tillfredställande; det mättade fett och det tillsatta sockret var alltför högt. Det framgick även av resultaten att barnen fick i sig för lite fiber, vitamin D, omättade fettsyror samt endast hälften av mängden frukt och grönsaker som rekommenderas. Även saltintaget överskred rekommendationerna. Eftersom barn äter minst ett mål utanför hemmet har skolan ett viktigt uppdrag att främja en hälsosam livsstil, även om föräldrar givetvis har det grundläggande ansvaret (Livsmedelsverket, 2007a). Med utgångspunkt från Riksmatens resultat skulle fettkvaliteten i barns kost exempelvis kunna förbättras genom att storkök väljer flytande fetter istället för fasta, lättmjölk i stället för standardmjölk samt magra ost- och charkuterisorter (Enghardt, Pearson & Becker, 2003). Fiberhalten kan öka genom att servera mer grönsaker, baljväxter, frukt och fullkornsbröd. Användning av denna typ av livsmedel är något som ansvarig med kostkompetens bör lägga in i recept som sedan implementeras i storkök så att näringsrekommendationerna uppfylls (Livsmedelsverket, 2007a). För att näringsberäkningarna skall överensstämja med maten som läggs på tallriken agerar recept således som en skriftlig länk mellan kostansvarig som näringsberäknat recepten och personalen i köket som tillagar maten (Spears, 2007).

CATCH (The Child and Adolescent Trail for Cardiovascular Health) - Eat Smart program, är ett projekt som har genomförts i 56 amerikanska skolor (Osganian m.fl., 2003). Där har man under en 2 ½ års period med hjälp av riktad information och nya recept till skolmatspersonalen lyckats sänka fetthalten och andelen mättat fett i skolmaten, men ändå

behålla det rekommenderade intaget av kalorier och näringsämnen. Att bland annat recept och berednings- och tillagningsmetoder är faktorer som påverkar näringsinnehållet är något som även framkommit i Livsmedelsverkets undersökningar om lunchmaten (Karlén Nilsson, Arnemo & Becker, 2005).

Reichler & Dalton (1998) gjorde en surveyundersökning bland kockar i nordöstra USA efter att de själva förstått kockars betydelse vid tillagning av hälsosam mat. Syftet var att kartlägga och jämföra kockars praktiska tillagning samt deras kunskaper och attityder i näringslära i förhållande till de amerikanska näringsrekommendationerna. Resultat visade på att deltagarna hade bristande kunskaper i näringslära och tillagning av hälsosam mat. Deltagarna ansåg sig själva ändå ha stort ansvar beträffande näringsinnehållet, även om de trodde att de flesta gästerna inte bryr sig om näring. Reichler & Dalton menar att dessa kunskapsluckor motiverar att dietister och kompetent kostpersonal engageras som utbildare i måltidsbranschen.

2.10 Motivation och inflytande

Hur viktigt det än är med recept, så är maten inte näring om den inte äts upp. Här belyses kortfattande några andra aspekter. I flertal studier, exempelvis Riksmaten, har framkommit att barn inte äter tillräckliga mängder eller felaktiga livsmedel i förhållande till Livsmedelsverkets rekommendationer (Skolmatens vänner, 2008). Stress och bullriga måltidsmiljöer är faktorer som påverkar matintaget negativt. På hemsidan ”Bra skolmat”, har 4 000 elever betygsatt sina skolmåltider. Resultatet visar att 40 procent av eleverna upplever att de inte kan prata med varandra vid bordet utan att skrika. Mer än hälften (58 procent) upplever att de måste stressa med maten och 57 procent uppger att det inte finns bord och stolar för alla elever som äter samtidigt. Många uppger dessutom att maten inte räcker och att matsalen är ofräsch. Även Prell (2002) visar i en studie att måltidsmiljön är en viktig faktor för huruvida elever äter av de rätter (fisk, i detta fall) som serveras i skolan. Prell framhåller vidare att ett lågt inflytande över vad som serveras kan påverka ätandet negativt och att det många gånger verkar som om eleverna har svårt att tro att måltiden skulle vara tillagad med kärlek och omsorg. Att skolans och kökspersonalens roll borde ägnas mer uppmärksamhet, eftersom de är huvudpersonerna vid tillagningen och marknadsföringen av maten, är ytterligare reflexioner som görs i studien (Prell, 2002). Enligt Sveriges kommuner och landsting (2006) är måltidspersonalens bemötande och attityd mot gäster och elever nästan alltid den faktor som har störst påverkan på hur dessa upplever måltiden. Skolmatspersonalen är en grupp som även Claude Marcus, forskare i barnmedicin har intresserat sig för. Han menar att statusen på yrket borde höjas. Som åtgärd föreslår han mer utbildning och att personalen borde få verka som ”matinspiratörer” (Ottosson, 2009).

Även om verksamheten har välgjorda recept som tidigare förespråkats återstår ett väsentligt arbete, att motivera personal till att använda dem. Inom området arbetsmotivation finns det många teorier och mycket är skrivet inom området. Robbins (2005) ger exempel på betydelsen av att inte endast se personalen som en grupp, utan som individer med olika preferenser. Individuella arbetsmål vad gäller engagemang i det dagliga arbetet är följaktligen bra att sätta upp. Robbins tar vidare upp att de individuella målen kontinuerligt bör följas upp av ledaren och eventuellt kan uppmuntran ges då goda måluppfyllelser nås. Att låta personal vara delaktig i beslut och i problem som rör dem själva är en annan motivationsfaktor (Robbins, 2005). Detta kan, inom ramen för uppsatsens ämne, innebära att kökspersonalen är delaktig i skapandet och val av recept samt att deras synpunkter kring recept tas i beaktande. Att låta personal vara delaktig i recept och beslut kring dessa kan även ses som en viktig

resurs för verksamheten. Kökspersonalen har kontroll på det praktiska arbetet och kan komma med användbara synpunkter som gagnar inte bara personalens motivation utan även verksamhetsproduktionen och säkerheten med den.

2.11 Kort sammanfattning

Sammanfattningsvis kan konstateras att måltidssituationen ser olika ut i olika köksverksamheter och områden. Oavsett verksamhet, ställs idag höga krav från såväl livsmedelslagen som rådande ekonomiska riktlinjer. Vad gäller kontroll över ekonomin är portionspris en användbar ”måttstock”. Till vägledning för en bra skolmåltidverksamhet finns även Livsmedelsverkets råd ”Bra mat i skola/förskola”. Denna kan ses som ett verktyg till att kvalitetssäkra verksamheten utifrån exempelvis säkerhet och näringssynpunkt. Som hjälp för att uppnå ovan nämnda krav samt för att kvalitetssäkra verksamheten medverkar skriftliga recept. I de undersökningar som presenteras inledningsvis, gjorda inom den privata måltidssektorn och utomlands, framkommer att recept inte används i särskilt omfattande utsträckning. Skolan svarar för en stor del av de måltider som serveras i offentlig verksamhet, närmare 1,4 miljoner portioner per dag enligt Delfi Foodserviceguide (2008).

3 Syfte

Syftet är att undersöka hur kökspersonal och kostchefer i kommunal måltidsverksamhet (skola) förhåller sig till recept och huruvida recept används i praktiken. Ett delsyfte är också att undersöka personalens inflytande vid skapandet av recept.

3.1 Frågeställningar

- Vilket inflytande har kostchefen över recept och receptskapande?
- Vilken uppfattning har kostchefen om användandet av recept i verksamheterna?
- Har verksamheten recept för såväl normal som specialkost?
 - På vilket sätt får verksamheten tillgång till recept?
 - På vilket sätt använder kökspersonalen recept?
- Vilket inflytande har kökspersonalen över recept och receptskapande?

3.2 Avgränsningar

Geografiskt har arbetet avgränsats till data insamlad i Göteborgs Stad. Samtliga stadsdelar är representerade. Uppsatsen är avgränsad till att gälla tillagningskök med skollunch till minst 250 elever i kommunala grund- och gymnasieskolor. Vi fann denna avgränsning kunna motsvara uppsatsens omfattning med tanke på tid och resurser.

4 Metod

Kapitlet beskriver valda metoder för undersökningen. Tillvägagångssätt samt analysmetod presenteras, likaså etiska övervägande och arbetets tillförlitlighet.

4.1 Vetenskapsperspektiv och val av metod

Vi har i vår studie valt att använda två olika metoder, intervjuer och enkäter, för att få en så mångfasetterad bild som möjligt av området. Patel & Davidson (2003) menar att forskare av idag sällan använder ett renodlat betraktelsesätt utan gärna kombinerar flera olika sätt. Enligt Trost (2001) är det projektets syfte som ska utgöra den avgörande faktorn för vilken metod som används. Då målet var ett brett perspektiv på hur individer i olika kök förhåller sig till receptanvändning utgjorde enkäter ett lämpligt alternativ. Att göra intervjuer i samtliga stadsdelsområden hade i detta fall varit ett alltför tidskrävande tillvägagångssätt. Intervju valdes emellertid som metod till de tre kostchefer som besöktes. Målet med intervjuerna var att föra en öppen dialog för att på så sätt kunna skapa en bild över hur kostchefer ser på receptanvändning i sina verksamheter. Vi ansåg sålunda att intervjuer var ett bra komplement för att få en mer holistisk bild av arbetsområdet än vad enbart den kvantitativa enkäten skulle ge (Trost, 2001).

Våra resultat kommer att grunda sig på svar från enkäter utdelade till kökspersonal i tillagningskök samt från intervjuer med kostchefer. Här finns inslag av såväl hermeneutik som positivism. Intervjuerna är mestadels hermeneutiska. De är subjektiva tolkningar av vad tre kostchefer anser om användandet av recept i storkök där vår egen förförståelse är delaktig i tolkningen. Enkäten innehåller främst mätbar, så kallad kvantitativ data och vilar således mer på positivistiska ben. Frågorna i enkäten tar upp olika aspekter kring receptanvändning som sedan analyseras och knyts ihop till en helhet så som föreslås i Patel & Davidson (2003).

4.1.1 Pilotstudier

För att vara säkra på att respondenterna uppfattar frågorna såsom de är tänkta bör pilotstudier göras. Detta gäller såväl enkät som intervjuer (Ejlertsson, 1996). Vi testade våra intervjufrågor på nära bekanta och även den första intervjun med kostchef 1 var från början tänkt som en pilotstudie för att se om intervjufrågorna fungerade. Vi ansåg vid denna pilotintervju att vår intervjuguide var välgjord och användbar (se Bilaga 2). De övriga två intervjuerna genomfördes därför på samma sätt och resultatet från pilotintervjun har därmed kunnat användas i resultatdelen. Vi genomförde även en pilotstudie på enkäten, dels på klasskamrater, dels med personal på ett tillagningskök i Uddevalla Kommun. Efter dessa pilotstudier, där vi fick värdefull information, modifierades såväl frågor som svarsalternativ så att enkäten blev tydligare, inte skulle gå att missförstås samt att de valda frågorna anpassades för att kunna besvara våra frågeställningar (se Bilaga 3). Dessa pilotenkäter har inte, till skillnad från pilotintervjun, räknats med i resultatet.

4.1.2 Intervju

Då frågor skall användas för insamling av data kan de ha olika grad av strukturering och standardisering (Patel & Davidson, 2003). Intervjuerna i denna uppsats hade hög grad av standardisering eftersom intervjufrågorna skrevs ner innan och ställdes i princip samma ordning till samtliga kostchefer. Intervjuerna hade emellertid låg grad av strukturering då det gavs stort utrymme för kostcheferna att utveckla sina svar och till viss del styra intervjun (se Bilaga 2).

4.1.3 Enkät

Enkäten hade hög grad av standardisering då frågorna ställdes i exakt samma ordning till samtliga respondenter (Patel & Davidson, 2003). Även graden av strukturering anser vi vara hög då fasta svarsalternativ var givna på de flesta frågorna även om det fanns utrymme för egna kommentarer och en fråga som löd: "Vilken anledning, kommentera fråga 10" (se Bilaga 3). I det inledande missivet (se Bilaga 3), berättade vi vilka vi är samt vikten av respondenternas deltagande, allt för att få så många som möjligt att känna sig motiverade att svara.

4.1.4 Val av respondenter

I och med valda avgränsningar delades enkäten ut i tillagningskök som bereder skollunch till minst 250 elever i grund- eller gymnasieskola i Göteborgs Stad. För att få relevanta svar för vårt syfte, att undersöka receptanvändningen, har enkäten endast distribuerats till den kökspersonal som tillagar maten. Personal som serverar/diskar eller bereder exempelvis råkost har således inte varit delaktiga i enkäten. Antal svarande har varierat från 1 till 10 personer i de besökta köken.

Till våra intervjuer önskade vi kostchefer med akademisk kostutbildning och erfarenhet av storkök för att få en så givande diskussion som möjligt.

4.2 Urval och utförande

Både intervjuer och enkäter har utförts och nedan presenteras urval och tillvägagångssätt.

4.2.1 Intervju

Genom att söka på Göteborgs hemsida fann vi tre kostchefer som passade vår profil och med vilka vi kunde utföra intervjuerna. Vi kontaktade kostcheferna via telefon och upplyste dem om vårt syfte och fick deras samtycke att boka in ett möte. Samtliga intervjuer skedde i kostchefernas stadsdelskontor vecka 13-14. Intervjuerna tog mellan 35 och 60 minuter. Vi började samtliga intervjuer med att berätta om uppsatsens syfte. Vi frågade även om det gick bra att spela in intervjun, vilket alla samtyckte till. En inspelningsbar MP3-spelare användes men tyvärr lyckades endast inspelningen vid den sista intervjun. Denna intervju har transkriberats. Författarna förde dock noggranna anteckningar vid intervjuerna så det tekniska missödet med ljudinspelningen anser vi därför inte ha påverkat resultatet nämnvärt. Vi hade tidigare skapat en intervjuguide som användes vid samtliga intervjuer. Denna intervjuguide var uppbyggd så att alla delar som ingår i enkäten tillika togs upp under intervjun (se Bilaga 2). Tidsmässigt skedde intervjuerna före enkäterna. Orsaken till detta var att vi ville ha intervjuerna som underlag för att eventuellt förbättra och utveckla konstruktionen av enkätfrågorna.

4.2.2 Enkät

Vår strävan var att göra en totalundersökning av de 47 kommunala kök i Göteborgs Stad som stämde överrens med vår profil (kök med tillagning till minst 250 elever i grund- och gymnasieskola). Detta var dock inte möjligt på grund av externt bortfall. Vårt urval kan istället beskrivas som ett bekvämlighetsurval, där man enligt Trost (2001) väljer de respondenter som man har tillgång till och som väljer att svara. Vi kontaktade stadsdelskontor och då det var möjligt, kostchefer i respektive stadsdel och fick uppgifter om befintliga kök. Efter att ha kontaktat dessa via telefon och berättat kort om vårt syfte, åkte vi ut med enkäten till dem som vara villiga att delta i undersökningen. I de fall då stadsdelen inte har gemensam kostorganisation, utan ansvaret ligger under respektive skolas rektor, användes en speciell

variant av bekvämlighetsurval som Trost (2001) benämner ”snöbollseffekten”. Det är en metod som egentligen är vanligare vid kvalitativa undersökningar, då man till exempel efter en intervju ber personen om namn på andra, möjliga deltagare. I vårt fall fick vi, via hänvisning från stadsdelskontoret eller skolor vi fann på Göteborgs Stads hemsida, kontakt med kök som passade vår profil. I samband med det inledande telefonsamtalet eller väl på plats frågade vi om de kände till fler skolor i området som hade tillagningskök vi kunde kontakta.

I samtalet med kökspersonal upplyste vi om hur värdefullt det skulle vara för oss att få deras synpunkter samt att enkäten inte skulle ta lång tid att genomföra. I enstaka fall (på grund av tidsbrist hos personalen) skickades enkäterna tillbaka via post, efter genomgång av frågorna med en ansvarig på plats i köken. I övriga fall stannade vi på plats och utförde det som Patel och Davidson (2003) benämner som ”enkätundersökning under ledning”. Vi gjorde detta val för att få en så hög svarsfrekvens som möjligt samt för att kunna motivera till att deltagarna verkligen svarade och att deras deltagande var viktigt. Det fanns också möjlighet att svara på eventuella frågor och reda ut oklarheter på plats. Enkäterna utfördes på kökspersonalens arbetstid eller under deras raster och i många fall blev det så kallade gruppenkäter då gruppen satt tillsammans (Trost, 2001). Alla svarade dock enskilt, på en egen blankett.

4.2.3 Etik och tillförlitlighet

Då forskning bedrivs är utgångspunkten att hänsyn tas till de individer som ingår i forskningen, det så kallade individskyddskravet (Vetenskapsrådet, 2001).

Individskyddskravet består av fyra huvudkrav: *informationskrav*, *samtyckeskrav*, *konfidentialitetskrav* och *nyttjandekrav*. Informationskrav innebär att upplysning kring forskningen ges till respondenterna (Vetenskapsrådet, 2001). Detta krav har i enkäten uppfyllts i det inledande missivet där det förklaras vilken institution enkäten härstammar från samt vad enkäten har för syfte (hjälp till c-uppsats). Detta har även förklarats muntligt i samband med intervjuerna. Samtyckeskravet innebär att deltagare har rätt att själva bestämma om de vill medverka eller inte (Vetenskapsrådet, 2001). Då vi ringde verksamheterna innan enkäterna delades ut gavs ett övergripande samtycke av verksamhetsansvarig. Varje individ har sedan fått ge samtycke till att delta. Vad gäller intervjuerna kan samtyckeskravet sägas vara uppnått i och med att intervjupersonerna i telefon gick med på att delta i intervjun. Konfidentialitetskravet innebär att obehöriga inte får ta del i identifierbar data. Detta gäller främst etiskt känsliga uppgifter (Vetenskapsrådet, 2001). Det framgår av missivet att enkäten är helt konfidentiell. Även intervjuerna har presenterats konfidentiellt genom att benämna intervjupersonerna som ”kostchef 1, 2 och 3”. Nyttjandekravet, innebär att uppgifter som samlas in endast får användas till det uttalade syftet (Vetenskapsrådet, 2001).

Vi använde oss av den så kallade trattekniken i både intervju och enkät, det vill säga vi ställde generella, övergripande frågor i början och gick sedan in på mer specifika problemfrågor. Såväl intervju som enkät inleddes med neutrala frågor, något som Patel & Davidson (2003) förespråkar. Till enkäterna kartlades i början bakgrundsvariabler som exempelvis kön, ålder och befattning. Även intervjuerna började på liknande sätt. Vi avslutade såväl intervju som enkät med egna kommentarer till/tankar kring receptanvändning där det fanns utrymme att lägga till något av vikt som inte framkommit av de ställda frågorna (se Bilaga 2, 3).

4.2.4 Omfattning och bortfall

Enkäten delades ut till tillagningskök med tillagning av mer än 250 portioner. Vi kom i kontakt med 106 respondenter i 39 olika kök. I Göteborgs Stad finns det, enligt

Miljöförvaltningen⁴, 47st tillagningskök som lagar mellan 250-2500 portioner. Detta innebär att vi har ett externt bortfall på 17 procent. Patel & Davidson (2003) påpekar om det externa bortfallet är högre än 20 procent kan stickprovet inte sägas vara representativt. Vår data hamnar under denna gräns och kan således sägas vara representativt. I enkätundersökning sker ofta även interna bortfall. Detta innebär att samtliga respondenter inte svarat på alla ställda frågor. Då detta bortfall kan variera mellan olika frågor bör det interna bortfallet redovisas på ett väl synligt sätt (Ejlertsson, 1996). Det finns olika sätt att redovisa detta bortfall. Vi har valt det som Ejlertsson rekommenderar; att skriva den relativa svarsfrekvensen genom att i samtliga frågor skriva (n= Antal deltagande). Svaren på frågorna grundar sig således endast på de som svarat på frågan. Antal respondenter varierade mellan 78 och 106, vissa frågor berörde dock inte samtliga respondenter.

4.3 Analys

Analysen av de tre intervjuerna har inspirerats av ett fenomenografiskt förhållningssätt, såsom Patel & Davidson (2003) beskriver. Detta innebär att vi studerat uppfattningar kring recept hos tre kostchefer. Vid intervjuerna använde vi en inspelningsbar MP3-spelare och den tredje intervjun transkriberat i ett Word-dokument. Anteckningarna från de övriga två intervjuerna sammanfattades så fort intervjuerna var klara. Den båda skribenternas anteckningar jämfördes och sammanställdes i ett Word-dokument. Intervjuerna har sedan analyserats, så långt det har varit möjligt, utifrån den fenomenografiska analysmodellen (Patel & Davidson, 2003). Denna innebär att vi först försökt skaffa oss en helhet av samtliga intervjuer sedan försökt hitta likheter och skillnader i dem, vartefter vi försöka kategorisera uppfattningarna för att slutligen studera strukturen i kategorierna.

Enkäterna samlades in i kuvert och kodades i det statistiska analysprogrammet SPSS för att underlätta bearbetningen. Resultaten sammanställdes sedan i tabeller och diagram med hjälp av datorns Word- och Excelprogram. Två av frågorna var öppna, det vill säga det gavs möjlighet för respondenten att själv kommentera. Dessa har vi försökt kategorisera och urval presenteras i resultatdelen i form av citat. En svaghet som bör beaktas är dock att öppna frågor ibland endast besvaras av ett fåtal respondenter (Ejlertsson, 1996). Dessa kommentarer kan således inte sägas vara representativa för samtliga respondenter, då andra respondenter eventuellt tyckt annorlunda om frågan varit slutna. Kommentarererna från våra öppna frågor skall således ses som tilläggsinformation till de slutna ställda frågorna, även om vi fick förhållandevis många svar i vårt fall.

⁴ Miljöförvaltningen, Göteborg Stad, mailkontakt 24 april 2009.

5 Resultat

Nedan presenteras resultatet från vår studie. Först presenteras intervjun av kostcheferna. Sedan behandlas enkäten till kökspersonal där även bortfall tas upp.

5.1 Intervju

Samtliga respondenter har akademisk kostutbildning inom storhushåll. De är kvinnor mellan 45 och 60 år. De benämns i arbetet som kostchef 1, kostchef 2 och kostchef 3.

5.1.1 Skapandet av matsedlar och recept

I verksamheten hos kostchef 1 är det representanter från köken som tillsammans sätter ihop matsedeln. Väl ute i köken lägger sedan en samordnare tillsammans med kocken in recept i kostdataprogrammet AIVO. Kostchef 1 tycker det är ”helt fel” att administrativ personal på kostenheten skapar recepten på egen hand.

I köken där kostchef 2 är ansvarig har kockarna på varje enhet tidigare planerat matsedel och recept. Detta innebar att det inom denna stadsdel var stor variation över vad som serverades. I en nyligen gjord omstrukturering provade man att skapa en gemensam matsedel för samtliga kök på administrativ nivå. Såväl kostchef som personal i kök tyckte att resultatet blev mindre lyckat, då tillagningsmetoder och val av tillbehör periodvis blev alltför ensidigt. Kostchef 2 tror att de på administrativ nivå kan ha svårare med planering eftersom man inte är delaktig i köksarbetet och då kan ha svårare att se helheten. Nu pågår istället ett gemensamt arbete där olika kockar från olika kök har huvudansvar för receptskapande. Man använder sig av kostdataprogrammet AIVO.

Hos kostchef 3 skapar idag alla köken recepten själva. Hon säger att det sköts olika bra och att kvaliteten på maten varierar stort, något som måste ändras. Kostchef 3 säger vidare att ”jag vet inte hur man lagar mat om man inte lagar mat efter recept”. I denna stadsdel har det dock startats ett nytt projekt med syfte att samordna måltidsverksamheten så att kvaliteten ska bli jämnare. Målet är att samtliga kök ska servera samma huvudkomponent och ungefär samma maträtt, men att viss kreativitet ska kunna vara möjlig i de enskilda köken. Projektet sker på administrativ nivå.

5.1.2 Kostchefernas reflektioner om vikten av recept

Vid frågan varför receptanvändning är viktigt säger kostchef 1 att recept är ett viktigt redskap för att kunna kvalitetssäkra och dokumentera recept i verksamheten. Hon anser att detta ger ett jämnt och likvärdigt resultat över tid. I samma andetag nämner hon vikarier och att recept är viktiga för att ”allt ska flyta på”. Hon anser även att recept är fördelaktigt för att kunna följa upp ekonomin och för att kunna planera inköp.

Kostchef 2 saknar recept för den vegetariska kosten, något som hon anser borde finnas för näringens skull. Hon anser dock inte att näring är det mest väsentliga vid matsedelsplanering och receptframtagning. Kostchef 2 anser i stället att receptens viktigaste uppgift är att minska produktionssvinn, vilket i ett senare led även påverkar ekonomin.

”Recept är budgeten”, menar kostchef 3 bestämt. Hon säger därtill, ”Allting är kopplat till ekonomin, kan man inte hålla ekonomin - är det yes och good bye”. Hon nämner också trygghet för vikarier och att recept är ett väsentligt redskap för att kunna kvalitetssäkra en köksverksamhet. Kostchef 3 lyfter även fram att recept kan vara bra att hänga upp i anslutning till matsalen då elever ofta är nyfikna på vad dagens rätt innehåller. Recept kan

således ses som ett sätt att få elever att äta skolmaten. Ett receptutdrag ger även kunskap om vad som finns i maten, något som kan ses som ett läroverktyg, menar kostchef 3.

5.1.3 *Inställningar, Motivation & engagemang*

Kostchef 1 upplever att duktig och motiverad personal är en viktig faktor vid receptanvändning. Kostchef 1 upplever att recept följs i hennes verksamhet men inflikar även att det också måste finnas utrymme för att ”ta ut svängarna” genom exempelvis individuell smaksättning, något hon anser motiverar personalen.

Ett ökat ekonomiskt ansvar tror kostchef 2 ökar motivationen för receptplanering och engagemanget ute i köken. I hennes kök har personalen en ”egen plånbok” som finansierar diverse tillbehör.

Kostchef 3 tycker att det ligger i chefens ansvar att ha tillräckliga kunskaper för att kunna motivera sin personal till att använda recept. Hon menar att ledaren för verksamheten måste kunna visa på fakta, exempelvis kontroll av ekonomi och säkerhet, på ett sätt som får personalen att förstå vikten av recept. Kostchef 3 tycker inte alls recept förstör kreativiteten och motivationen, något hon menar att kökspersonal ibland nämner som anledning till varför recept inte används. ”Det är folk som inte kan någonting om att producera mat som säger att recept förstör kreativiteten”. Hon säger vidare att ”de som är mot recept är de som inte har förstått nyttan med det”.

De tre kostcheferna vi intervjuat känner till och är involverade i det nystartade projektet, Måltid Göteborg. Detta projekt är något som kan komma att förändra strukturen på matsedelsplaneringen och val av ingredienser och recept. Kostchef 2 kommenterar detta som något som kommer bli bra då det är en ekonomisk hjälp när recept ska skapas, men säger även att det ”känns lite snurrigt i uppstarten”.

5.2 Enkät

Av enkätresultatet kan vi utläsa att kökspersonalen övervägande består av kvinnor. Av 106 respondenter utgör kvinnor 88 procent och män 12 procent. Medelåldern är 47år (n=105). Verksamheterna där personalen arbetar har olika huvudmän. 27 av de 39 kök som ingår i undersökningen leds av kostchef, medan de övriga 12 ligger under skola/rektor.

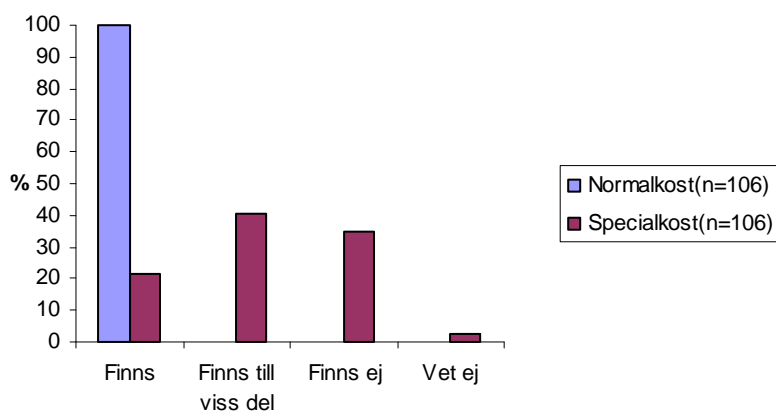
Tabell 1. Antal respondenter i varje yrkeskategori (n=106)

Kock	72
Biträde	11
Kökschef	22
Kostchef	1

5.2.1 *Tillgång till recept*

Samtliga kök har svarat att det finns någon form av recept i verksamheten. 26 av 39 besökta kök har helt eller till viss del recepten inlagda i ett kostdataprogram. AIVO och Matilda är de mest förekommande programmen och de finns i lika stor utsträckning. Programmet Mashie förekommer i några fall. Kostdataprogram finns i 3 av 4 kök där kostchef är ansvarig och i hälften av de kök som styrs av rektorer.

Figur 1 illustrerar tillgången till recept, för såväl normal som specialkost. 22 procent av respondenterna svarar att det finns recept för specialkost. En större andel, 41 procent svarar att det finns recept för specialkost till viss del. 35 procent uppger att det inte finns.



Figur 1. Andel respondenter som uppger förekomsten av recept.

På vilket sätt, man får tillgång till recept varierar i verksamheterna (se tabell 2).

Respondenterna (n=105) uppger övervägande att de får tillgång till recepten genom utskrifter i det egna köket. På frågan ”Hur får verksamheten tillgång till recept” svarade 58 procent av respondenterna, att recepten skrivs ut i köket. 8,6 procent av respondenter svarar att man får tillgång till recept på annat sätt, (ej motiverat vilket). 2,9 procent har kryssat i flera alternativ på frågan.

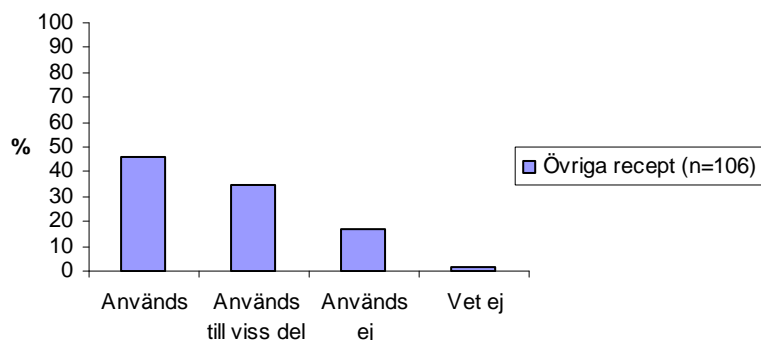
Tabell 2. Sätt att få tillgång till recept, procentuell fördelning (n=105).

Skrivs ut i köket	58,1
Kostchef delar ut	11,4
Blandning (Kostchef delar ut/Skrivs ut)	19
Annat	8,6
Fler svar	2,9

5.2.2 Recept från andra källor

Utöver kostdataprogram förekommer även andra källor till recept, såsom kokböcker och från Internet, vilket illustreras i Figur 2 nedan. Av respondenterna (n=106), instämmer 46 procent i att andra källor till recept används i köket. 35 procent svarar att recept från andra källor används till viss del. 17 procent hävdar att de inte använder recept från andra källor.

I anslutning till fråga 11 i enkäten, (se Bilaga 3) där preferens av recepttyp skall motiveras (se Tabell 3), påpekar några respondenter att man använder recept från andra källor eftersom ”man inte har något kostdataprogram”.



Figur 2. Andel respondenter som använder recept från andra källor t.ex. kokböcker (n=106).

På följdfrågan om de övriga recepten är närings- och kostnadsberäknade svarar 29 respondenter att recepten är näringsberäknade (n=89). 7 respondenter svarar att recepten är näringsberäknade till viss del medan 37 anger att recepten inte är det. 32 respondenter svarar att recepten från övriga källor är kostnadsberäknade (n=78). 4 av respondenterna svarar att recepten är kostnadsberäknade till viss del medan 27 respondenter svarar att recepten inte är kostnadsberäknade. 16 respondenter ställer sig frågande till hur det förhåller sig med näringsberäkandet.

5.2.3 Användandet av recept – tillvägagångssätt och preferens

Kökspersonal svarar i hög utsträckning att de föredrar att använda recept från kostdataprogram vid tillagning. Som framgår i Tabell 3 väljer 40 procent av respondenterna receptutskrift från kostdataprogram, som enda alternativet på frågan ”Vilken typ av recept föredrar du när du lagar mat i storkök?” 17 procent har valt ”recept från övriga källor” (t ex kokböcker). Lika många, 17 procent har svarat att de föredrar ”recept från eget huvud”.

Tabell 3. Typ av recept som föredras enligt givna alternativ, procentuell fördelning (n=105).

Kostdataprogram	40
Övriga recept	17
Från huvudet	17
Flera svar	26

I anknytning till frågan (”Vilken typ av recept föredrar du”) fanns utrymme för egna kommentarer till varför man valt det ena eller andra alternativet. Något som flera respondenter reflekterar över är aspekterna näring, säkerhet och kontroll över kostnader. Att använda kostdataprogram upplevs också som enkelt, eftersom det är, som en kock beskriver:

”Färdigt och klart, lätt att skriva ut” (kock)

Respondenter som valt utskrifter från kostdataprogram anger att mängderna i recepten stämmer och någon påpekar att recepten är en trygghet och bör finnas ”för att alla ska följa samma och för vikarier”. ”Att chefen vill ha det så” uppges också som argument.

Bland dem som svarat att de föredrar recept från andra källor, såsom kokböcker (övriga recept i Tabell 3) svarar några respondenter att det inte finns något kostdataprogram och att man av den anledningen endast har erfarenheter av recept från andra källor. En annan respondent kommentarar sitt val:

”Jag tycker om kokböcker för då ser man bilder på maträtterna” (kock)

Bland personalen finns också en tendens att ”laga mat efter eget huvud”. Detta kommenteras:

”Det blir bra då!” (kock)

”Man har varit med så länge så det sitter i ryggmärgen” (kock)

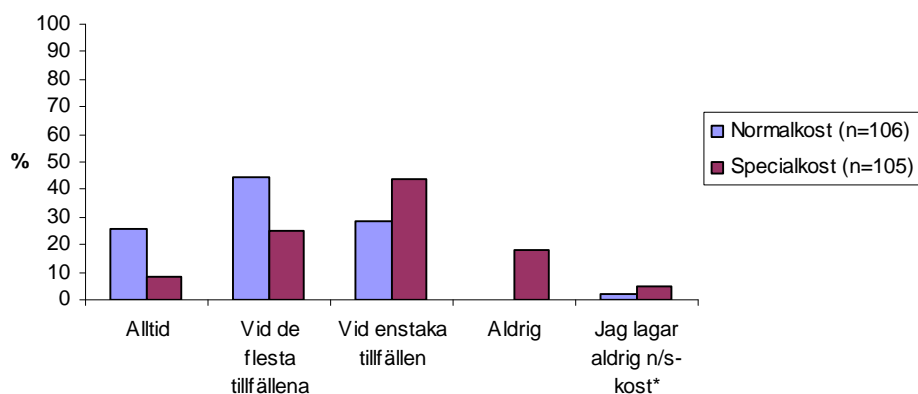
Att det går fortare om man gör utifrån eget huvud är ett påpekande respondenter gör men även i denna grupp gör man vissa reflektioner:

”Man kan ju inte slänga i allergener utan att säga till specialen” (kock)

Att blanda tekniker är också vanligt, framkommer det i enkäten (se ”fler svar” i Tabell 3). Respondenter påpekar att man lärt sig vissa recept utantill (och då inte behöver ha en lapp framför sig), men att man tar till recept vid nya rätter som man inte känner till. Av den anledningen har man valt både recept från huvudet och recept från kostdataprogram. Andra menar att ibland stämmer inte recept och då krävs det att huvudet används. Den egna inspirationen nämns också.

”Jag tycker det är mer inspirerande att laga mat från huvudet men man har ju ett grundrecept” (kock)

I Figur 1 speglas huruvida recept finns och i Figur 3 framgår hur ofta recepten följs. Vid tillagning av normalkost uppger 25 procent av respondenterna att de alltid följer recept. 44 procent svarar att de följde skriftliga recept vid de flesta tillfällena. Vid tillagning av specialkost uppger majoriteten, 60 procent att recept endast följdes vid enstaka tillfällen. Ingen respondent svarade att recept ”aldrig” följs vid tillagning av normalkost något som 16 procent av respondenterna uppger vid tillagning av specialkost.



Figur 3. Andel svar på hur ofta skriftliga recept används vid tillagning av normal/specialkost.

* normal eller specialkost

Recepten kan sedan följas på olika sätt, alltifrån att man följer såväl mängder som ingrediens till endast enstaka mängd eller ingrediens. I vår enkät har 63 procent svarat att man följer såväl mängder som ingredienser medan 28 procent endast tittar på ingredienserna och inte vilken mängd som anges (n=94). Att bara titta på en enstaka ingrediens och dess mängd gör drygt 7 procent av respondenterna.

5.2.4 Kökspersonalens inställningar och inflytande över recept

Man kan ha mer eller mindre inflytande på en arbetsplats. I Tabell 4-7 presenteras hur kökspersonalen upplever sitt eget inflytande och om de skulle vilja ha ökat inflytande. Skillnader mellan yrkesgrupperna tydliggörs också.

Tabell 4. Upplevelse av ha inflytande över val mellan recept, procentuell fördelning.

	Kock (n=71)	Biträde (n=10)	Kökschef (n=22)	Alla (n=103)
Ja	77,5	60	100	80,6
Nej	22,5	40	0	19,4

Tabell 5. Önskan om ökat inflytande över val mellan recept, procentuell fördelning.

	Kock (n=71)	Biträde (n=11)	Kökschef (n=20)	Alla (n=102)
Ja	53,5	60	50	52,0
Nej	43,7	40	50	46,1
Ja/Nej	2,8	0	0	1,9

Tabell 6. Upplevelse att ha inflytande över ingredienser, procentuell fördelning.

	Kock (n=70)	Biträde (n=10)	Kökschef (n=22)	Alla (n=102)
Ja	81,4	60	86,4	80,4
Nej	18,6	30	13,6	18,6
Ja/Nej	0	10	0	1

Tabell 7. Önskan om ökat inflytande över ingredienser, procentuell fördelning.

	Kock (n=72)	Biträde (n=10)	Kökschef (n=19)	Alla (n=101)
Ja	44,4	40	15,8	38,6
Nej	30,6	10	62,2	34,7
Vet ej	25	50	21,1	26,7

En av kockarna skriver i en kommentar att man skulle vilja ha mer recepthantering i köket.

I sista frågan ombads respondenterna värdera givna aspekter vid receptanvändning, där 5 värderas som mycket viktigt och 1 inte alls viktigt. Utrymme fanns också för eget förslag. Alternativen ”maten får rätt näring”, ”trygghet för vikarier” och ”säkerhet för allergiker” värderades högst och fick betyg 5 av i princip alla. Vid övriga aspekterna ”recepten kan

användas igen”, ”inköp kan planeras” och ”ekonomin stämmer” förekom även betyg 4 och 3, siffrorna var dock höga i samtliga kategorier.

Respondenterna gavs i enkäten utrymme för egna kommentarer angående inställningar till recept. Nedan följer några kommentarer som visar på eftertänksamhet och hur recept kan motiveras:

”Grundrecept behövs som trygghet i ett storkök. Jag använder recept för inspiration i min egen matlagning” (kock)

”Det är alltid bra att följa recept från grunden sedan kan man piffa till det lite extra” (biträde)

”Grundrecept är bra men det måste finnas utrymme för egen smaksättning för att matglädjen och kreativiteten skall finnas kvar” (kock)

6 Diskussion

I följande avsnitt kommer metod och resultat att diskuteras utifrån författarnas förståelse och fakta som presenterats i bakgrunden.

6.1 Metoddiskussion och felkällor

Intervjuerna var endast tre till antalet. Hur representativa dessa är för kostchefer i branschen är således svårt att avgöra. Vår intention var emellertid inte att dessa skulle kunna generaliseras. De var i stället tänkta att ses som ”tre kostchefers åsikter”, för att skapa en bild av receptanvändning utifrån ansvarigas synvinkel.

Då vi ville få en bred bild av situationen om receptanvändning valde vi enkät som metod. Vid bearbetning av data fann vi att vår enkät innehöll en del brister och att vissa respondenter yttrade kommentaren ”det beror på”, något som man som enkätmakare helst vill undvika. Även om vi provade vår enkät på såväl kompisar som i ett tillagningskök skulle den kanske ha testats på mera håll innan den togs i bruk. Eventuellt skulle fokusgrupper ha varit en metod som gett ett mer informativt resultat än vad vår enkät gjorde. Anledningen till att vi inte valde denna metod var dock att inte lika många respondenter då kunnat ingå, något som vi fann väsentligt i vår studie. Det fanns i enkäten ändå plats för egna kommentarer något som gav frågorna lite mer djup.

Vi ringde till köken för att bestämma dag och tid för ifyllandet av vår enkät, detta för att få ett så lågt bortfall som möjligt. Detta fann vi i efterhand vara bra, om än tidskrävande. Vi använde oss av ”enkät under ledning” och ansåg att även det var ett bra sätt att arbeta med enkäter på eftersom vi kunde handleda respondenterna vid oklarheter. Vi stötte exempelvis på respondenter som hade svårigheter med språket. I dessa fall hjälpte vi till genom att förtydliga och förklara frågorna i enkäten. Detta har dock endast skett om respondenten frågat om hjälp. Vår närvaro tror vi i detta sammanhang har lett till färre missförstånd. En viss fara finns dock i de fåtal kök där vi inte varit på plats under ifyllandet. Detta berodde på att respondenterna inte hade tid då vi anlände, trots att tid var uppbokad utifrån deras preferenser. I dessa fall gick vi igenom frågorna med en ansvarig i köket. Vår förhoppning är att detta medfört att ingen respondent känt sig osäker över innehållet i frågorna. Det är även av vikt att påpeka att vår närvaro även kan ha påverkat respondenterna negativt. Det finns alltid en risk att respondenterna fyllt i det svar som vi förväntat oss då vi stod i nära anslutning till dem. I vissa kök fylldes enkäten i av samtliga på samma plats. Detta innebar sålunda att köksansvarig fyllde i enkäten tillsammans med övrig personal. Då vissa av frågorna, rörande exempelvis påverkan av recept, kan vara känsliga att fylla i under sin chefs närvaro kan även det ha lett till att kökspersonal fyllt i det som varit önskvärt utifrån deras chefs preferenser.

Vi anser även att vi hade tillräckligt med respondenter för att kunna utläsa resultat. Könsfördelningen, 88 procent kvinnor, var inte jämn fördelad. I storhushållsbranschen är dock kvinnor överrepresenterade. Vi anser därför att könsfördelningen är representativ för vår valda bransch. Då våra enkäter har utförts i Göteborgs Stad, en kommun som består av stadsdelar, är det svårt att veta om resultatet kan generaliseras till andra kommuner i Sverige som har en annan struktur. Vi tror dock att resultatet skulle kunna generaliseras inom Göteborg med tanke på den relativt höga svarsfrekvensen.

Vid enkäter är det alltid en benägenhet att respondenter framhäver de positiva attityderna mer än de negativa (Ejlertsson, 1996). Detta fenomen är något vi lade märke till även i vår enkät.

Receptanvändning upptäckte vi även vara ett något känsligt ämne. Någon gång hörde respondenter prata sinsemellan varandra om hur det ”borde vara” i deras verksamhet och sedan fylla i enkäten efter den önskvärda normen.

I enkätens inledande missiv anges att enkäten är anonym. Att enkäten också ämnades behandlas konfidentiellt är något som också kunde ha angivits.

Vid enkätanalysen upptäckte vi att svarsalternativen till frågan ”Hur får verksamheten tillgång till recept” kan ha verkat något förvillande, då en del respondenter inte tycks ha gjort skillnad på kostchef (”övergripande ansvarig”) och kökschef (”daglig ledare”). I vissa fall är det kökschefen i köket som skriver ut recepten och delar ut det till sina medarbetare. Vi hade då tänkt oss svaret ”skrivs ut i köket” (ej kostchef delar ut). Med kostchef avsåg vi någon som inte är delaktig i köksarbetet men distribuerar recepten. I något fall fanns kostchefen i nära anslutning till köket, (och ibland delaktig i köksarbetet) vilket har lett till att svaren bör tolkas med en viss skepsis.

Ytterligare betänkanden kan göras beträffande reliabiliteten, då svaren på följdfrågorna om recepten till andra källor är kostnads- och näringsberäknade, är fler till antalet, än svaren på huvudfrågan, om det finns recept från andra källor (de som svarat ja eller till viss del i Figur 2). Möjligen uppmärksammades inte att frågorna var följdfrågor. Någon kan således ha uppfattat att frågan avser närings- och kostnadsberäkningar i allmänhet. Något diagram har inte ställts upp på grund av de missvisande siffrorna.

Då kostdataprogram används blir recept ”automatiskt” näringsberäknade. Vi har av den anledningen inte ställt någon fråga om detta i enkäten. Kostdataprogram innebär dock inte att näringen automatiskt överensstämmer med rekommendationerna. Även portionskostnader kan framkomma ur kostdataprogram men även denna funktion är inte säkert följs även om den finns att tillgå.

Vissa respondenter ställde sig frågande till hur recept som hämtats från t ex Internet och sedan lagts in i ett kostdataprogram skulle bedömas. Vår tanke var inte att dessa recept skulle anses som ”recept från andra källor”, även om ursprungskällan var sådan. Det svaret har de respondenter som frågat också fått.

Vi har inte valt att specificera vilka kombinationer som valts då respondenterna kryssat i fler än ett alternativ till vilken recepttyp som föredrogs. Anledning till detta är att resultatet skulle bli svårt att överskåda och att det väsentliga var att få fram att man inte nödvändigtvis väljer ett alternativ utan att man varierar sig.

I frågorna om inflytande hade vi i fråga 15-17 (se Bilaga 3) inte med svarsalternativet ”vet ej”. Detta medförde att någon kryssade i såväl ruta ”ja” som ”nej”. En ”vet ej” ruta i dessa frågor hade således varit önskvärt.

Vissa respondenter kommenterade att sista frågan (Se fråga 19 i bilaga 3) var svår att ”sätta i ett sammanhang”. I efterhand skulle vi ha utformat frågan tydligare. Det kändes självklart för de flesta att välja de högsta betygen på samtliga aspekter, även om de i praktiken kan tyckas svåra att leva upp till, då recept inte följs och andra faktorer prioriteras.

6.2 Resultatdiskussion

Resultatet kommer nedan att diskuteras i den ordning som de presenteras i resultatdelen.

6.2.1 *Kostchefernas reflektioner*

Sveriges kommuner och landsting (2006) uppmärksammar vikten av kompetent personal och god ledning för att komplexa måltidsverksamheter ska fungera väl. De tre kostchefer som deltog i intervjuerna har adekvat kostutbildning och svarade engagerat och insiktsfullt på frågor rörande kostorganisation, recept och personal. Svaren och tolkningarna, indikerar att dessa organisationer sålunda har förutsättningar att fortsätta fungera och utvecklas.

Personalen i köken lyfts i intervjuerna fram som viktig resurs i verksamhetens arbete. Att personalen uppmärksammas är något som bland annat Prell (2002) uppmuntrar i sina studier. Då uppsatsen i detta fall avser recept och receptanvändande, är det främst i det sammanhanget som personalens inställningar och inflytande har undersökts.

Att recept bör finnas är de tre kostcheferna i intervjuerna eniga om. I vilken utsträckning recepten används och hur de skapas tycks dock variera i verksamheterna. Kostcheferna har olika mycket inflytande över receptskapandet. I dagsläget skapas recept antingen genom att varje enhet gör egna recept, att kökspersonal från olika kök samverkar eller att kostchefen själv eller i samråd med kökspersonal, standardiserar recept för samtliga kök. Reichler och Dalton (1998) menar att ett samarbete mellan praktiskt kunnig kökspersonal och mer teoretiskt näringsmedveten personal är en bra metod för att skapa ett fungerande recept. Vad som fungerar bäst i praktiken kan vi utifrån denna studie inte ge något enhetligt svar på. Konstateras kan, att tillvägagångssätten varierar. Hur omstruktureringar och bland annat projektet ”Måltid Göteborg” som nämns kort (Göteborgs Stad, 2008), kommer att påverka processen och recepthanteringen blir intressant att följa i framtiden.

Att folkhälsa och näringsriktig skolmat är honnörsord för framtiden framkommer i bakgrunden, där förslagen till den nya skollagen presenteras (Regeringskansliet, 2008; Skolmatens vänner 2009a). Just näringsaspekten är dock inte det första som kommer upp då vikten av recept diskuteras med kostcheferna. Istället är det recept som underlag för budget och receptanvändning för ekonomisk kontroll som först kommenteras. Detta är inte konstigt, då kommuners ekonomi ofta är strikt reglerade (Sveriges kommuner och landsting, 2006) och mat kostar pengar. Att recept är ett redskap för att kvalitetssäkra verksamheten nämner också en av kostcheferna. Ordet kvalitet nämns ofta i matdebatten, men vad är egentligen kvalitet? Lundmark (2002) beskriver kvalitet som ett omfattande, ganska subjektivt begrepp som måste beskrivas tydligt i varje verksamhet. I Kostprogrammet för Göteborgs Stads (2004) finns verksamheternas gemensamma riktlinjer för bland annat matens kvalitet, något som kostcheferna är väl medvetna om.

6.2.2 *Tillgång till recept*

Ur enkäten framkommer att recept för normalkost finns i alla kök (se Figur 1). Vår förutfattade mening var att det inte skulle finnas så många recept för specialkost i verksamheterna. Därför blev resultatet som presenteras i Figur 1 något överraskande, då totalt 66 respondenter anger att recept för specialkost finns, eller finns till viss del. Vi anser dock att resultatet kan vara något missvisande eftersom det tycks råda en viss oenighet om vad som ”räknas” som recept för specialkosten. Då man följer det allmänna receptet för normalkost men byter ut allergenen, hade vi tänkt oss svaret ”nej, det finns inte recept för specialkost”, om inte det beskrivs till exempel vad som ska ersättas, i ett separat recept. Endast några respondenter har frågat hur vi menat, så egna tolkningar kan förekomma. Vid exempelvis

laktosintolerans kan ju receptet för normalkosten användas utan att näringen påverkas nämnvärt, då allergenen (här mejeriprodukten) byts ut till motsvarande produkt. Det kan dock vara svårare att ”omvandla” andra rätter. En respondent som tillagade mat för specialkost uttryckte att hon fann det var svårt att variera maten till vegetarianer och veganer. Då dessa kosthållningar utesluter animaliskt protein sätts matsedelsplanering på sin spets. För att måltiden ska bli näringsmässigt komplett krävs därför gedigen kostkompetens. Att laga dessa kosten utan recept kan tyckas tämligen prekärt.

66 procent av verksamheterna uppger att de har recept inlagda i ett kostdataprogram. Kostdataprogram kan underlätta arbetet med till exempel ekonomi, planering och näringsberäkning (Spears, 2007), något som nämns i litteraturen. 40 procent av respondenterna uppger att de föredrar att arbeta med recept som skrivits ut från kostdataprogram. Anledningar till detta uppges bland annat vara trygghet, säkerhet, näring och ekonomi. Recepten från kostdataprogram uppges också vara tydliga och klara att använda, en förutsättning för att recept ska användas. Detta är något som även Spears (2007) kommenterar.

På frågan om recept finns inlagda i ett kostdataprogram bör läsaren ta i beaktande att även i de fall där kostdataprogram finns, kan användandet av receptfunktionen variera. Det vill säga, man har svarat att recept fanns inlagda men detta säger ingenting i vilken utsträckning de används. Övervägande antal respondenter har dock svarat att recept skrivs ut i köket, något som kan tyda på att kostdataprogrammets receptfunktion ändå används i stor utsträckning.

6.2.3 *Recept från andra källor*

I köken finns också recept från andra källor såsom kokböcker. Anledningen att dessa används kan återigen vara att kostdataprogram saknas eller att recept med bilder (något som saknas i kostdataprogram) är mer inspirerande.

Reliabiliteten i svaren på frågan om recept från andra källor närings- och kostnadsberäknas kan diskuteras. Då enkäten fylldes i av såväl kökspersonal som kökschefer och kostchef, framkom att kökspersonal och kökschef/kostchef svarar olika på frågan. Det kan tolkas som att kökspersonal ibland förutsätter att recepten är kostnads- och näringsberäknade (av chefen), något som inte alltid överensstämmer med kökschefens/kostchefens svar. I samband med utdelandet av enkäten hörde vi kommentarer som:

”Hon sitter ju där på kontoret så det borde de väl vara (näringsberäknade)” (kock)

6.2.4 *Användandet av recept*

Vissa föredrar att laga mat ”från huvudet”. Anledningar kan vara att det inte finns något kostdataprogram eller att man upplever att man inte behöver recept, då ”det sitter i ryggmärgen”. Ibland uppger personalen att de inte använder recept eftersom de lagat rätten så många gånger och således lärt sig receptet utantill, något som vi kan ha förståelse för. Vi anser ändå att det alltid bör finnas recept att tillgå. Annika Wesslén, Skolmatens vänner kommenterar även hon vikten av recept i samband med bland annat beräkningar av portionspris.

De aspekter som respondenterna ger uttryck för i sina motiveringar till vilken recepttyp som föredrogs är näring, säkerhet, trygghet för vikarier, inköp och kostnadsunderlag. Detta är något som även överensstämmer med vår sista fråga, där respondenterna skulle värdera betydelsen av givna aspekter kring receptanvändning (se fråga 19, Bilaga 3).

På vilket sätt och i vilken utsträckning recept följs kan variera i det oändliga. Det är svårt att dra tydliga gränser mellan alternativen, något som vissa respondenter kommenterade. ”Oftast ögnar jag igenom receptet, eller så tittar man mest på tider och temperaturer”.

Det finns som sagt många sätt att följa recept, något som också tas upp i enkäten. De flesta har svarat att man följer recept ”vid de flesta tillfällen vad gäller normalkost och vid enstaka tillfällen då det handlar om specialkost. Mer än hälften uppger då att receptet följs noga, det vill säga såväl mängder och ingredienser.

En anledning till att recept inte alltid följs kan delvis bero på användandet av hel- och halvfabrikat i storhushåll. Huruvida anvisningar på förpackningar förekommer eller följs framkommer här inte. En respondent kommenterar:

”Vid vissa tillfällen använder vi halvfabrikat och gör t.ex. egen brunsås. Då behövs inget recept” (biträde)

Visst kan man tycka att det bör finnas utrymme för individuell kryddning. Med hänsyn till exempelvis allergiker kan man emellertid inte slänga i ”en skvätt grädde”, för smakens skull. Då stämmer inte heller näringsberäkningar eller ekonomiska kalkyler (i de fall de gjorts).

6.2.5 Kökspersonalens inställningar och inflytande

På frågan om önskat inflytande svarar köksbiträde i procentuellt större utsträckning än kockar och kökschefer att de önskar ökat inflytande i såväl val av ingrediens som val mellan recept. Då motivation ökas genom delaktighet i beslut rörande verksamheten (Robbins 2005), borde uppmärksamhet även riktas till köksbiträden. Att kökschefer i mindre utsträckning vill ha ökat inflytande kan tolkas som att de redan upplever sig ha stort inflytande.

”Det är ju jag som gör recepten”

Annars verkar det som om ungefär hälften av respondenterna har en önskan om mer att säga till om.

6.3 Vidare forskning

Då val av examensarbete bestämdes insåg vi att receptanvändning kunde studeras från otaliga infallsvinklar samt med hjälp av diverse olika metoder. För att hinna inom utsatt tid var vi således tvungna att avgränsa oss på flertal ställen. I vår uppsats använde vi oss av enkäter med kökspersonal. Denna metod innebar att vi fick ett högt frekvensantal på respondenter. Enkäter ger dock ingen djupare förståelse hur respondenter resonerat och tänkt. Det vore intressant att djupare studera hur kökspersonal gör, då de lagar mat enligt recept. Förslag på vidare forskning skulle därför kunna vara att använda fokusgrupper som metod.

I vår studie har kök som tillhör de intervjuade kostchefernas respektive ansvarsområde ingått, utan att vidare paralleller dragits. Intressant vore även att undersöka om svaren som kostcheferna ger och kökspersonalens svar (inom samma verksamhet) överrensstämmer.

Vi valde att begränsa oss till tillagningskök med tillagning av mer än 250 portioner. Vidare forskning skulle också kunna vara att undersöka hur situationen ser ut i förskolor. Förskolekök, fritidshem och särskilda boenden var innan 2006 undantagna lagen om egenkontroll på grund av att tillagning där sker i allt mindre skala (Livsmedelsverket, 2007b).

Även om egenkontroll nu gäller mindre verksamheter hade det varit intressant att titta på huruvida dessa hängt med i förändringen. Är det möjligt att recept följs i mindre utsträckning där än vad det gör i större tillagningskök?

Referenser

- Abrahamsson, L. (2006). Matvanor, planering och värdering. Ingår i Abrahamsson, L., Andersson, A., Becker, W., & Nilsson, G. (Red.), *Näringslära för högskolan* (5., uppl.). Stockholm: Liber.
- Aivo (2009). *Om våra produkter*. Hämtad 2009-05-26 från http://aivo.se/index.php?option=com_content&task=view&id=23&Itemid=47
- Astma och Allergiförbundet (2009a). *Fakta om allergi*. Hämtad 2009-03-20 från <http://www.astmaoallergiforbundet.se/Page.aspx?catid=121&pageid=239>
- Astma och Allergiförbundet (2009b). *Födoämneskänslighet*. Hämtad 2009-05-02 från <http://www.astmaoallergiforbundet.se/Page.aspx?catid=78&pageid=291>
- Backman, J. (2008). *Rapporter och uppsatser*. Lund: Studentlitteratur.
- Borjan, M. E., Bordi, P. L., & Lambert, C. U. (1996). New lower-fat dessert recipes for the school lunch program are well accepted by children. *Journal of the American Dietetic Association*, 96 (9), 908-910.
- Carlsson, C., & Gustavsson, A. L. (2003). *Matsedelsplanering faktorer som styr och påverkar*. Kandidatuppsats. Göteborg: Institutionen för hushållsvetenskap, Göteborgs universitet.
- Crepinsek, M., Gordon, A. R., McKinney, P. M., Condon, E. M., & Wilson, A. (2008). Meals Offered and Served in Public Schools: Do They Meet Nutrient Standards? *Journal of the American Dietetic Association*, (suppl. 1), 109 (2), 31-43.
- Delfi Marknadspartner AB (2008). *Delfi Foodserviceguide 2008*. Lungby: Delfi Marknadspartner AB.
- Eijertsson, G. (1996). *Enkäten i praktiken: en handbok i enkätmetodik*. Lund: Studentlitteratur.
- Enghardt Barbieri, H., Pearson, M., & Becker, U. (2003). *Riksmaten- barn 2003*. Uppsala: Ord & form.
- Foodit (2009). *Om Matilda*. Hämtad 2009-05-26 från <http://www.foodit.se/huvud.asp?res=high>
- Göteborgs Stad. (2004). *Kostprogram för Göteborgs Stad*. Göteborg: Göteborgs Stad.
- Göteborgs Stad (2008). /Politik och organisation/Om Göteborg/Stadsindelningar/. Hämtat 2009-04-30 från www.goteborg.se
- Göteborgs Stad (2009a-d). /Politik och organisation/ och sökord a: /Om Göteborg/, b: /Organisation/, c: /Organisation/ Stadsdelsförvaltningar/, d: /Organisation/Måltid Göteborg/. Hämtat 2009-04-30 från www.goteborg.se
- Hoelscher, D. M., m fl. (2003). How the CATCH Eat Smart Program Helps Implement the USA Regulations in School Cafeterias. *Health Education & Behavior* 30 (4), 434-446.

Karlén Nilsson, H., Arnemo, M., & Becker, U. (2001). *Lunchmat i Uppsala 2001*. Uppsala: Svenska Livsmedelsverket.

Kotschevar, L. H. & Donnelly, R. (1994). *Quantity food purchasing* (4th ed.). New York: Macmillan Pub.

Kriisa, L. (2008, 10 november). "Matakuten" klarar biffen. *Expressen*. Hämtat 2009-05-25 från <http://www.expressen.se/mat/1.1363686/matakuten-klarade-biffen>

KSLA (2008). *Matens kvalitet* (2002 rev.). Stockholm: Kungl. Skogs- och jordbruksakademin.

Kvalitet (u.å.). I *Nationalencyklopedin*. Hämtad 2009-04-15 från <http://www.ne.se/artikel/234216>

Livsmedelsverket (2004). *Eg-vägledning till 178/2002 om spårbarhet*. Hämtad 2009-05-09 från http://www.Livsmedelsverket.se/upload/dokument/livsmedelskontroll/vagledningar/EG_vagledning_178__20dec_2004.pdf

Livsmedelsverket (2007a). *Bra mat i skolan*. Uppsala: Svenska Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket (2007b). *Offentlig kontroll av mindre förskolor, fritidshem och särskilda boende mm*. Hämtad 2009-05-03 från http://www.Livsmedelsverket.se/upload/dokument/livsmedelskontroll/vagledningar/vagledning_%20kontroll_sma%20forskolor_aldreboenden.pdf

Livsmedelsverket (2007c). *Vad är SNR?* Hämtad 2009-05-25 från http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=13955&epslanguage=SV

Livsmedelsverket (2008). *Certifiera skolmaten via Livsmedelsverkets webbplats*. Hämtad 2009-04-30 från http://www.Livsmedelsverket.se/templates/Livsmedelsverket_NewsPage.aspx?id=22253&epslanguage=SV

Livsmedelsverket (2009a). *Egenkontroll ger trygghet och kvalitet*. Hämtad 2009-04-16 från http://www.Livsmedelsverket.se/upload/dokument/livsmedelskontroll/starta_foretag/Egenkontroll_ger_trygghet_och_kvalitet_2007.pdf

Livsmedelsverket (2009b). *Allergi mot barn*. Hämtad 2009-04-26 från http://www.Livsmedelsverket.se/templates/Livsmedelsverket_Page.aspx?id=14432&epslanguage=SV

Lundmark, B. (2002). *Kvalitet som utsaga och praktik- kvalitetsaspekter med fokus på skolmåltider i Sverige*. Lic. Uppsala: Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala Universitet.

Malmheden Yman, I. (2009). *Oväntade allergiska reaktioner på mat*. Hämtad 2009-04-26 från: <http://www.Livsmedelsverket.se/upload/dokument/risker/allergi/K2allergiskareaktioner.pdf>

Mashie (2009). *Välkomna till Mashie*. Hämtad 2009-05-26 från <http://www.mashie.se/>

Mattson Sydner, Y. (2006). *Fördelar och nackdelar med storhushåll*. Hämtad 2009-05-26 från <http://www.socialstyrelsen.se/NR/rdonlyres/4D606789-DDB3-49A9-AC4B-796DB648DF4F/6390/200612342.pdf>

Notisum (2008). Livsmedelslagen. Hämtad 2009-04-30 från <http://www.notisum.se/rnp/sls/lag/20060804.HTM>

Osganian, S. K., m fl, (1996). Changes in the Nutrient Content of School Lunches: Results from the CATCH Eat Smart Food Service Intervention. *Preventive Medicine*, 25, 400-412.

Ottosson, M. (2009). Överviktsprofessorn- det krävs ändrade attityder. *Näringsvärt*, 2, 11-13.

Patel, R., & Davidson, B. (2003). *Forskningsmetodikens grunder: Att planera, genomföra och rapportera en undersökning*. (3., uppl.). Lund: Studentlitteratur.

Payne- Palacio, J., & Theis, M. (2005). *Introduction to foodservice*. New Jersey: Pearson Prentice Hall.

Prell, H., Berg, C., & Johnsson, L. (2002). Why don't adolescents eat fish? Factors influencing fish consumption in school. *Scandinavian Journal and Nutrition*, 46(4), 184-191.

Recept. (u.å.) I *Nationalencyklopedin*. Hämtad 2009-04-15: från <http://www.ne.se/artikel/1578596>

Regeringskansliet (2008). *En förnyad folkhälsopolitik Prop. 2007/08:110*. Hämtad 2009-04-23 från <http://www.regeringen.se/sb/d/9251/a/100978>

Regeringskansliet (2009). *Ekologisk produktion och konsumtion*. Hämtad 2009-04-27 från <http://www.regeringen.se/sb/d/1603/a/61179>

Reichler, G., & Dalton, S. (1998). Chefs' attitudes towards healthful food preparation are more positive than their food science knowledge and practices. *Journal of the American dietetic association*, 98 (2), 165-169.

Robbins, S. (2005). *Organizational Behavior*. New Jersey: Pearson Prentice Hall.

Skolmatens vänner (2008). *Fakta om skolmaten*. Hämtad 2009-05-04 från http://www.skolmatensvanner.se/fakta_om_skolmat.php

Skolmatens Vänner (2009a). *Historiskt besked om kvalitetskrav i nya skollagen*. Hämtad 2009-03-23 från <http://www.skolmatensvanner.se/prm090318.php>

Skolmatens Vänner (2009b). *Kostchefer om skolmåltider 2007*. Hämtad 2009-04-25 från http://www.skolmatensvanner.se/kostchefer_om_skolmaltider.php

Skolmatens Vänner (2009c). *Betyg och certifiering*. Hämtad 2009-04-25 från http://www.skolmatensvanner.se/betyg_och_certifiering.php

Spears, M., & Gregoire, M. (2007). *Foodservice organizations*. New Jersey: Pearson Prentice Hall.

Stiltjestand-Svensson, I. (2005). Mat för många. Ingår i Swahn, J-Ö. (Red.), *Mat i framtiden II, Symposium om mat- och måltidskunskap vid Högskolan i Kristianstad 2004*. Kristianstad: Högskolan i Kristianstad.

Svenska kommunförbundet. (1994). *Mat för äldre*. Stockholm: Svenska kommunförbundet.

Svensk dagligvaruhandel & Livsmedelsföretagen (2005). *Allergi och annan överkänslighetshandling och märkning av livsmedel*.

Sveriges kommuner och landsting (2006). *Mat för många- goda råd för utvecklingen av måltidsverksamheten*. Stockholm: Sveriges kommuner och landsting.

Sveriges kommuner och landsting (2009). *Så styrs en kommun*. Hämtad 2009-05-10 från <http://www.skl.se/artikel.asp?A=5031&C=445>

Trost, J. (2001). *Enkätboken*. (2.,uppl.). Lund: Studenetlitteratur.

Vetenskapsrådet (2001). *Forskningsetiska principer inom humanistisk- samhällsvetenskaplig forskning*. Stockholm: Vetenskapsrådet.

Zanger, M. (2005). What's for Lunch? (Elektronisk version.) *Education Next*. Summer 2005, 19-25. www.educationnext.org

Bilaga 1

Stadsdelar i Göteborgs Stad

Askim: Askim, Hovås, Billdal

Backa: Backa, Skogome, Brunnsbo, Skällstorp

Bergsjön: Västra Bergsjön, Östra Bergsjön

Biskopsgården: Norra Biskopsgården, Södra Biskopsgården, Jättesten, Svartedalen, Länsmansgården

Centrum: Guldheden, Heden, Johanneberg, Krokslätt, Landala, Stampen, Vasastaden, Lorensberg, Inom Vallgraven

Frölunda: Järnbrott, Tofta, Ruddalen, Frölunda Torg

Gunnared: Lövgärdet, Rannebergen, Gårdstensbergen, Angereds Centrum

Härlanda: Härlanda, Kålltorp, Torpa, Björkekärr

Högsbo: Kaverös, Flatås, Högsbohöjd, Högsbotorp, Högsbo

Kortedala: Gamlestaden, Utby, Södra Kortedala, Norra Kortedala

Kärra-Rödbo: Kärra, Rödbo

Linnéstaden: Masthugget, Änggården, Haga, Annedal, Olivedal

Lundby: Sannegården, Brämaregården, Kvillebäcken, Slättadamm, Kärradalen

Lärjedalen: Hammarkullen, Hjällbo, Eriksbo, Agnesberg, Linnarhult, Gunnilse, Bergum

Majorna: Kungsladugård, Sanna, Majorna, Stigberget

Styrsö: Styrsö

Torslanda: Hjuvik, Nolered, Björlanda, Arendal

Tuve- Säve: Tuve, Säve

Tynnered: Bratthammar, Guldringen, Skattegården, Ängås, Önnared, Grevegården, Näset, Kannebäck

Älvsborg: Fiskebäck, Långedrag, Hagen, Glimmered

Örgryte: Olskroken, Redbergslid, Bagargården, Kallebäck, Skår, Överås, Kärralund, Lunden

Bilaga 2

Intervjuguide

Vem är personen?

Befattning

Beskriv verksamheten i stort

Vem ansvarar för matsedelsplanering? Vilka delar ingår?

Finns kostdataprogram? Vilket? Om ja, används det i både normal- och specialkost?

Är recepten analyserade vad gäller kostnads/näringsberäkning?

Vad har er stadsdel för portionspris?

Hur uppfattar du användandet av recept?

Varför tycker du recept är viktigt?

Har personalen inflytande över recept?

Tror du användandet skulle förändras om personalen fick mer inflytande?

Har du förslag på hur man kan motivera receptanvändning till sin personal?

Enkät för dig delaktig i matlagningen

Vi är studenter på kostekonomprogrammet på Göteborgs Universitet. Till vår C-uppsats, om recept, skulle vi behöva hjälp av er som jobbar i kommunala kök. Vi vore därför mycket tacksamma om ni skulle vilja fylla i denna enkät som är helt anonym.

Kön: Man Kvinna

Ålder

Befattning.....

Huvudman (t.ex. rektor eller kostchef)

Antal tillagade portioner i verksamheten (snitt/dag).....

Fråga 1. Finns recept i verksamheten?

Ja Nej Till viss del Vet ej

Fråga 2. Om ja, finns dessa recept inlagda i ett kostdataprogram?

Ja Nej Till viss del Vet ej

Fråga 3. I så fall vilket?

AIVO Matilda Mashi Annat.....

Fråga 4. Hur får verksamheten tillgång till recept?

Skrivs ut i köket Kostchef delar ut Blandning (Skrivs ut/
Kostchef delar ut) Annat.....

Fråga 5. Använder köket recept från andra källor (t.ex. kokböcker)?

Ja Nej Till viss del Vet ej

Fråga 6. Om ja, är dessa näringsberäknade?

Ja Nej Till viss del Vet ej

Fråga 7. Om ja, är dessa kostnadsberäknade?

Ja

Nej

Till viss del

Vet

Fråga 8. Finns recept för specialkost?

Ja

Nej

Till viss del

Vet ej

Fråga 9. Om ja, är dessa näringsberäknade?

Ja

Nej

Till viss del

Vet ej

Fråga 10. Vilken typ av recept föredrar du när du lagar mat i storkök?

Receptutskrift från
kostdataprogram

Övriga recept
(kokbok etc.)

Recept jag har i huvudet

Fråga 11. Av vilken anledning? (Kommentera fråga 10)

.....
.....

Fråga 12. Hur ofta följer du skriftliga recept vid tillagning av normalkost?

Alltid

Vid de flesta
tillfällena

Enstaka
tillfällen

Aldrig

Jag lagar aldrig
normalkost

Fråga 13. Hur ofta följer du skriftliga recept vid tillagning av specialkost?

Alltid

Vid de flesta
tillfällena

Enstaka
tillfällen

Aldrig

Jag lagar aldrig
specialkost

Fråga 14. I dessa fall tittar du på ...

såväl mängder
som ingredienser

endast
ingredienser
(ej mängder)

enstaka
ingrediens
och dess mängd

inte alls

Fråga 15. Har du inflytande över val mellan olika recept?

Ja Nej

Fråga 16. Skulle du vilja ha ökat inflytande över val mellan olika recept?

Ja Nej

Fråga 17. Har du inflytande över ingredienserna i recepten?

Ja Nej

Fråga 18. Skulle du vilja ha ökat inflytande över ingredienserna i recepten?

Ja Nej Vet ej

Fråga 19.

Värdera följande aspekter vid receptanvändning. 5 är mycket viktigt och 1 inte alls viktigt.

Maten får rätt näring	5	4	3	2	1
Ekonomi stämmer	5	4	3	2	1
Trygghet för vikarier	5	4	3	2	1
Recepten kan användas igen (dokumentation)	5	4	3	2	1
Inköp kan planeras	5	4	3	2	1
Säkerhet för allergiker	5	4	3	2	1
Eget förslag:.....	5	4	3	2	1

Övriga kommentarer/inställningar till recept

.....
.....
.....

Tack för hjälpen!

