

GÖTEBORGS UNIVERSITET
Institutionen för mat, hälsa och miljö



Skolmåltidens kvalitetsaspekter

- vad elever anser på en gymnasieskola i Göteborg

Ellinor Larsson
Malin Wernersson

Examensarbete 10 poäng
Kostekonomprogrammet 120 poäng
Handledare: Hillevi Prell
Examinator: Helena Åberg
Datum: Januari 2007

60°C. Om maten redan varit varm och sedan nedkyld en gång ska maten hettas upp till minst +70°C.

2.3.2 Miljön

Ett sätt att värna om vår miljö på skolorna är att välja att köpa ekologiskt odlade livsmedel (Livsmedelsverket 2005). Det innebär att det inte används kemiska bekämpningsmedel, få tillsatser är använda och det används inte handgödsel på dessa jordbruk. Att sträva efter en bättre miljö kan skolorna också göra genom att köpa närproducerat bröd, välja att säsongsanpassa sitt salladsbord och köpa närodlade grönsaker.

2.4 Måltidsverksamheten på Burgårdens Utbildningscentrum.

Burgårdens Utbildningscentrum är beläget centralt mitt på Göteborgs evenemangsstråk (Burgårdens utbildningscentrum 2006). Burgården är känt för att ha Göteborgs rikaste programutbud med olika skolor under ett och samma tak. Skolan har även vuxenutbildningar. På Burgården går det ca 2000 elever och skolan har ca 300 anställda.

Vi gjorde ett besök på elevrestaurangen Animal för en intervju med kostekonomen och skolmåltidsansvariga Birgitta Holmberg om måltidsverksamheten på Burgården.² Birgitta är arbetsledare för en kock, en restaurangansvarig samt en person som arbetar i kassan. Skolans restaurangelever har undervisning i samband med den dagliga produktionen av skollunchen men de ansvarar inte Birgitta för utan det gör en lärare från restaurangprogrammet. I serveringen arbetar inhyrd personal som fastighets- och servicekontoret anställer. Det är stor omsättning på denna personal.

Birgitta berättar att de lagar ca 1000 portioner varje dag i skolköket. Varje dag sker en viss överproduktion. Matsalen har plats för ca 380 personer i taget. De som äter av den lagade maten är skolans elever, lärare och personal från kansliet. Varje dag serveras tre alternativ till lunch, en köttträtt, en fiskrätt och en vegetarisk rätt.

Skolköket har öppet så att eleverna kan äta mellan klockan 10.30 till klockan 13.30 varje dag. Den tidpunkt det kommer flest elever och äter i matsalen är mellan klockan 11-11.30. År 1995 infördes ”matkort” i bamba. ”Matkortet” måste dras för att eleverna ska få en tallrik. Om man glömmer sitt ”matkort” får eleven betala en summa på tio kronor för maten.

Varje dag klockan 11 är det en skolvärd som går runt i matsalen och tittar hur eleverna har det. Skolvärden fungerar som en hjälpande hand i skolans matsal.

Matsalen har också försäljning av bland annat frukost till självkostnadspris.

Frukostserveringen har öppet måndag – fredag från klockan 07.30 till klockan 09.30.

Man har också försäljning av dricka, smörgåsar och godis. Öppettiderna för cafeterian är från det att frukostserveringen stänger till 14.30 varje vardag.

Birgitta tror att det finns olika anledningar till varför vissa eleverna inte kommer och äter i skolmatsalen. Några av dem är hur elevernas scheman ser ut och hur elevernas praktik är lagd. Under vårterminen sjunker antalet ätande elever. Birgitta anser att skolrestaurangen är utsatt för hård konkurrens. I närheten av Burgårdens Utbildningscentrum finns det många olika snabbmatställen och restauranger. De lockar Burgårdens elever med baguetter och dricka som

² Personlig intervju med Birgitta Holmberg, skolmåltidsansvarig på Burgårdens Utbildningscentrum 2006-11-14

en del eleverna köper istället för att äta lunchen på skolan. Filmstaden har precis öppnat i närheten av Burgården. Där kommer det att finnas tre restauranger. De marknadsför sig på stora flaggor utanför ingången att "Mat är bäst på bio". Burgården har ingen direkt marknadsföring förutom att eleverna själva kan gå in på skolans hemsida på nätet. Där har Birgitta lagt ut veckans matsedel. Birgitta berättar att det var en elevs mamma som hade varit inne och studerat matsedeln och tyckte att de serverade rena "lyxmater" på Burgården.

Enligt Birgitta anser eleverna att de lagar alldeles för vuxen mat i skolköket. De vill ha "ren" mat där de kan se vilka ingredienser som finns med i maträtten. Birgitta säger att eleverna är skeptiska till mat som de inte ser. Exempel på mat som eleverna gillar är sprödbakad fisk med potatis och kall sås, pannkakor, pizza, piroger, paj, korv Stroganoff och våfflor. Den mat som inte uppskattas av eleverna är till exempel köttgrytor, fiskgratäng och andra maträtter där ingredienserna är blandade. Hellre vill eleverna ha fisken vid sidan av och moset separat. När köket inte har elever som jobbar där, vilket är ca 30 procent av hela hösten, serveras det mer halvfabrikat än vanligt. Den maten uppskattas mycket av eleverna.

Skolan har matråd där eleverna kan påverka och säga vad som är bra och dåligt med maten som serveras. Birgitta har även bett eleverna att komma med egna förslag på maträtter och nya recept och förslag på till exempel temaveckor med annan matkultur och önskematsedlar.

Ibland kommer det klagomål från eleverna att maten är för kall och ibland kan maten vara slut och de får vänta tills mer mat kommer ut. Flera klagomål har kommit från eleverna att det bildas långa köer till skolmatsalen och att personalen i skolköket har varit otrevliga. Det verkar dock som att eleverna är nöjda med miljön i skolmatsalen.

I framtiden skulle Birgitta gärna se att matsedlarna kommer upp på monitorer i skolan. Hon vill gärna ha fast personal i skolmatsalen. Birgitta vill även marknadsföra skolköket bättre än i nuläget.

2.5 Teorier om kvalitet

Kvalitetsbegreppet är oprecist och har olika innebörd inom olika ämnen (Lundmark 2002). För att man ska kunna arbeta med kvalitetsfrågor inom ett ämne måste begreppet definieras. Definitionen går ut på att man inom varje specifikt område, ger begreppet kvalitet ett innehåll. Nedan följer definitioner på kvalitetsbegrepp som har att göra med mat och måltider.

2.5.1 Kvalitet i tjänsteföretag

Restauranger och därmed skolrestauranger är av typen tjänsteverksamheter (Lundmark 2002). Därför utgörs kvalitet av liknande faktorer som inom andra tjänsteföretag.

Christian Grönroos, professor i marknadsföring vid Svenska Handelshögskolan i Helsingfors, (1996) skriver att tjänsteföretag säljer sina varor, som då består utav tjänster, genom samverkan mellan kund och producent. Det uppkommer en relation. Att kunden som konsument samarbetar med tjänsteproducenten är kännetecknen på alla typer utav tjänster. Restaurangen är ett tjänsteföretag.

Grönroos menar att själva kvalitetsupplevelsen för en tjänst kan ses som konsumentens personliga jämförelse mellan vad han hade för förväntningar på tjänsten och den tjänst han upplevde sig få vid nyttjandet. Upplevd kvalitet delar Grönroos upp i två olika kvaliteter samt en tredje komponent som han kallar för *Profilen*. De olika kvaliteterna kallar han *Teknisk*

kvalitet och avser vad företaget gör för kunden med hjälp av tekniska lösningar och sakkunskap. Det kan till exempel vara hur bra maten smakar på restaurangen. Den andra kvaliteten kallar han *Funktionell kvalitet* och innefattar interaktionerna mellan företag och kund. Det kan handla om bemötande, tjänstvillighet, internt klimat, miljö, utseende, tillgänglighet och attityder. Teknisk och funktionell kvalitet samverkar vid tillverkningen och utnyttjandet av en tjänst och påverkar kundens tillfredsställelse med företaget och dess produkter. Profilen eller imagen som företaget har är det som påverkar vad kunden har för förväntningar. Dessa förväntningar påverkas också av *word-of-mouth-informationen*. Word-of-mouth-informationen får en person genom hur andra personer talar om ett företag.

2.5.2 Kvalitetsbegreppet i samband med mat och måltider

Berit Lundmark, universitetslektor vid pedagogiska institutionen på Umeå universitet, (2002) konstaterar i sin licentiatuppsats att kvalitet är ett svårfångat begrepp och Gummesson, 1991 i Lundmark, säger så här om förenklade avgränsningar och definitioner:

Att kvalitet är ett svårfångat begrepp torde framstå klart för alla som sysslar med det, oavsett om det skett i teori, empirisk forskning, undervisning eller praktik. Kravet att forskning skall använda sig av klara och väl avgränsade begrepp finner jag inte särskilt relevant när man har med fenomen som kvalitet att göra. Om fenomenen är diffusa måste de också behandlas som sådana. Om man gör operationella definitioner för att skapa hanterbarhet mister man också i validitet sett ur ett mer generellt perspektiv. Detta hindrar inte att en mekanisk avgränsning i praktiska sammanhang för en specifik och lokal situation, kan fungera som hjälpmedel för handling (s. 47).

Citatet visar att man kan definiera kvalitet genom att karaktärisera vad som ingår i begreppet. Det är vad Lundmark (2002) har gjort i sin licentiatuppsats. Hennes huvudsyfte är att ge begreppet måltidskvalitet ett innehåll och då i samband med skolmåltiden. Genom litteraturstudier har författaren fått en översikt över hur begreppet kvalitet används och definieras i större mening. Hon har också gjort en dokumentanalys med syftet att precisera kvalitetsbegreppet inom mat och måltider samt intervjuer med kostchefer med syftet att ta reda på hur dessa ser på begreppet måltidskvalitet. Lundmark anser att det, fram tills idag, funnits en bestämd men begränsad uppfattning om vad måltidskvalitet är. Den har nästan uteslutande bara berört näring, hygien och, till viss del, ätkvalitet. Man har inriktat sig på att det som erbjuds ska vara tillfredsställande i dessa avseenden men inte betonat att andra aspekter kan vara viktiga för att barnen faktiskt ska äta skollunchen.

Författaren säger sig ha funnit tre områden som kan karaktärisera måltidskvalitet: Måltidsbegreppets ”hårda kärna”, Miljöaspekter på måltiden och Service i samband med måltiden. Dessa tre delar hon sedan upp i kvaliteterna *baskvaliteter*, som är måltidskvalitetsbegreppets ”hårda kärna”, och *Added value* - *kvaliteter* där miljöaspekter och service ingår. Dessa två är rangordnade efter vilka kvalitetsaspekter som är viktigare än andra att uppnå i en måltidsverksamhet

I första hand kommer baskvaliteter. Dessa kvaliteter avser de grundläggande egenskaperna för måltiden och bör uppnå vissa minimikrav. Här ingår näringskvalitet, hygienisk kvalitet och ätkvalitet. Med näringskvalitet menas att skollunchen ska innehålla rätt mängd energi- och näringsämnen (se Riktlinjer för skolmåltiden). Den hygieniska kvaliteten innefattar begrepp som har med säkerhet att göra. Maten får inte överstiga de gränsvärden som finns för främmande ämnen, tillsatser, förvaringstemperatur och mikrobiologiska riktvärden. Ätkvaliteten innefattar matens smak, lukt och konsistens. Kungliga Skogs- och lantbruksakademien, KSLA (2002) har i en rapport definierat matens kvalitet. Det som ovanstående författare benämner som måltidens baskvaliteter eller måltidsbegreppets ”hårda

kärna” ingår i begreppet *Objektiv kvalitet* i denna rapport. I den objektiva kvaliteten ingår också begreppet funktionell kvalitet och innefattar livsmedlens tekniska egenskaper och beredningskvaliteter. Denna kvalitet sägs ha betydelse för hela livsmedelskedjan i olika tillverkningsled samt för den enskilda konsumenten.

Har man uppnått tillfredsställande kvalitet på ovanstående aspekter kan man vid ytterligare förbättringar av måltiden fokusera på vad som ingår i ”*Added value*”- kvaliteter. Dessa egenskaper stärker måltidens kvalitet i allmänhet men hjälper också till att uppfylla kraven på baskvaliteter (Lundmark 2002). Miljöaspekten på måltiden innefattar i Lundmarks licentiat (2002) den miljö i vilken måltiden intas. KSLA (2002) tar upp två andra aspekter som påverkar hur man ser på matens kvalitet och som ryms inom miljöaspekten. Den ena inkluderar produktionens inverkan på miljön, till exempel ekologisk odling och resurshushållning. Hit hör också begreppet arbetsmiljöfrågor. Den andra kallar de *Immateriell kvalitet* och hit hör till exempel olika etiska aspekter på produktionen av livsmedel, djurskyddstillsyn och odling som främjar en hållbar miljö. Service i samband med måltiden inrymmer, enligt Lundmark (2002), främst valmöjligheter men också tillgänglighet såsom öppettider i skolmatsalen samt kundbemötande. I KSLA: s definition (2002) på matens kvalitet inryms också begreppet servicekvalitet. Här tas det upp ytterligare en aspekt som utgörs av information till kunden. Genom att ge information genom märkning av maten förstärks ett livsmedels kvalitet hos kunden. Informationen kan bestå av produktens egenskaper (energiinnehåll), produktionssätt (t ex ekologisk odling) med mera.

Till dessa kvaliteter tillkommer det, vad Lundmark (2002) kallar för, *Guldkantskvalitet*. Vid en förbättring kan Guldkanten förbättra kvaliteten ytterligare utan att vara uppsatta krav eller mål för verksamheten och kan åstadkomma att verksamheten uppfattas som bra ur kvalitetssynpunkt.

Lundmark (2002) skriver att det inte räcker med att definiera kvalitetsbegreppen genom att fråga sig vad kvalitet är. Man måste också kunna ange hur det ska mätas, sätta upp reella mål för de begrepp som ingår under kvalitetsbegreppet samt ange hur dessa mål ska uppnås. Anledningen är att man vill kunna leverera en bra produkt till användaren. Genom att visa sina mål för kunden och att dessa mål är uppnådda stärker det dennes uppfattning av produkten.

2.6 Sammanfattning av bakgrund

Undersökningar har visat att gymnasieelever äter oftare maten som serveras i skolan än vad högstadieelever gör. 70 procent äter dagligen och åtta av tio elever äter minst fyra dagar i veckan. En tredjedel av dem som hoppade över skollunchen på gymnasieskolan åt ingenting som alternativ.

Skollunchen bidrar till att gymnasieelevernas totala energi- och näringsbehov täcks. Skollunchen ska innehålla 25-35 procent av elevernas dagliga energibehov. De elever som inte äter skollunchen är i större utsträckning trötta än de som äter skollunchen. De som inte äter skollunchen har oftare ont i huvudet, ont i magen och känner sig oftare illamående. Det finns en signifikant skillnad mellan elever som äter och inte äter skollunchen och deras förmåga att följa med i skolarbetet. Att äta har visat sig vara viktigt för inlärningsförmågan.

Största orsakerna till att inte äta skollunchen har, bland gymnasieelever, visat sig vara att de inte tycker maten smakar bra. Den andra största orsaken är att eleverna inte tycker om miljön

som råder i matsalen. Variationen på maten är viktig för att eleverna ska vilja äta maten och gymnasieelever tycker också det är viktigt med information om vad som serveras i skolmatsalen.

Till skollunch ska eleverna helst kunna välja mellan två huvudrätter dagligen och det bör finnas ett vegetariskt alternativ. Som tillbehör till skollunchen bör man servera mjölk och vatten, bröd och bordsmargarin och sallad.

För att man ska kunna genomföra förbättringar av kvaliteten inom måltidsverksamheter måste man veta vilka aspekter som utgör måltidskvaliteten. I första hand kommer de kvaliteter som avser grundläggande egenskaper för en måltid såsom att den ska innehålla rätt mängd energi, den ska vara säker för den som äter den och den ska smaka så pass bra att eleverna äter den. Andra kvalitetsaspekter som tillkommer utöver dessa kan också vara avgörande för om eleven överhuvudtaget ska äta skolmaten.

Det finns gymnasieelever som hoppar över skollunchen och det kan leda till att de både känner sig sjuka och presterar sämre i skolan. Målet borde därför vara att alla eleverna äter skollunchen. Förbättringar inom skolmåltidens kvalitet kanske kan resultera i att fler elever vill äta skollunchen. För att undersöka detta måste man veta vilka kvaliteter som utgör skolmåltiden så att man kan finna under vilken/vilka kvalitet/kvaliteter som eleverna anser att det finns brister.

3 Syfte

Vi vill undersöka vad gymnasieelever har för uppfattningar om skolmåltidens kvalitet. Syftet är att undersöka vilka kvalitetsaspekter av skolmåltiden som eleverna på en gymnasieskola i Göteborg inte anser är tillfredsställande samt vilka av dessa aspekter som framhålls som viktiga av eleverna. Detta för att få fram vilka kvalitetsaspekter man skulle kunna fokusera på vid en eventuell förbättring av skolmåltiden på skolan.

3.1 Frågeställningar

- Vilka uppfattningar har eleverna om baskvaliteterna och vilka av dessa kvaliteter framhålls som viktiga för att eleven ska vilja äta skolmåltiden?
- Vilka uppfattningar har eleverna om mervärdeskvaliteterna³ och vilka av dessa framhålls som viktiga för att eleven ska vilja äta skolmåltiden?
- Vad utgörs ”det lilla extra” av bland gymnasieelever som eventuellt kan göra att de väljer att äta skollunchen?
- Hur skiljer det sig i synen på skolmåltidens kvalitet mellan de gymnasieelever som äter aldrig eller sällan och de som äter ofta eller alltid?

³ Vi har valt att kalla de kvalitetsaspekter som Berit Lundmark kallar för ”Added value” - kvaliteter i sin licentiatuppsatts (2002) för mervärdeskvaliteter.

4 Metod

Vi har valt att arbeta med enkätundersökning som metod. Anledningen till att vi valde enkätundersökning, var att vi ville att vårt resultat skulle bli så generaliserbart som möjligt. Ju fler personer som deltar i en studie, desto mer generaliserbart blir resultatet (Ejlertsson 2005). Enkätundersökningen kan göras på ett förhållandevis stort urval även om tid och pengar är begränsande resurser. Vi ansåg att tiden begränsade vårt val av metod för insamling av data. I annat fall kan fokusgrupper och intervjuer vara lämpliga metoder. Det sätt som eleverna fick fylla i enkäten på kallas för gruppenkät. Det är en metod som är vanlig när man utför en undersökning bland grupper som regelbundet träffas i en lokal (Ejlertsson 2005). Fördelen med denna distributionsform av enkäter är att man delar ut och samlar in enkäten vid samma tillfälle. Det gör att deltagandet blir högt och att man har kontroll över vem som svarar och att deltagarna inte samtalar och därigenom påverkar varandra vid ifyllandet av enkäten.

4.1 Utformningen av vår enkät

De tre första inledande frågorna ställs med syftet att kunna beskriva deltagarna utifrån ålder, kön, vilket gymnasieprogram de läser samt vilken årskurs de går. Vi utformade frågorna, till vår enkät, efter Berit Lundmarks licentiat (2002). Där definierar hon begreppet måltidskvalitet. Våra huvudfrågor i enkäten efterfrågar vad eleverna tycker om de olika kvalitetsaspekter som tillhör mat och måltider enligt Lundmark (2002). Eleverna får i enkäten ringa in det svarsalternativ som bäst beskriver de olika kvaliteternas standard. Under varje huvudfråga ställs en följdfråga som ska utröna hur viktig denna kvalitet är för att eleven ska äta skolmaten, se bilaga A. Frågorna som rör skolmatens smak, utseende, säkerhet och näring tillhör baskkvaliteterna. Anledningen till att dessa aspekter tillhör baskkvaliteterna är att de utgör de minimikrav man kan ställa på en skolmåltid. Givetvis ska det inte finnas någon risk för att eleven blir sjuk av den maten som serveras i skolan. För att det ska vara meningsfullt att servera skollunch ska maten innehålla rätt mängd energi (varken för lite eller för mycket) och näring för att eleven ska orka med skoldagen. Att skolmaten inte ska innehålla för mycket eller fel sorts energigivande ämnen är viktigt i skolans medverkan till bra matvanor bland eleverna. Matens smak och utseende är viktiga för att aspekten gällande näring ska uppfyllas. Om maten inte ser aptitlig ut eller smakar bra avstår förmodligen eleven från att äta och då uppfylls inte kravet om att skolmaten ska ge eleverna den näring de behöver för att orka med skolarbetet. Service, miljö i skolmatsalen, variation, tillbehör, tidpunkten och möjlighet att kunna påverka tillhör mervärdeskvaliteterna (det Lundmark 2002 kallar för "Added value"), alltså de kvaliteter som skänker måltiden mervärde utöver grundläggande baskkvaliteterna. Aspekterna under mervärdeskvaliteterna är av sådan art att de kan stärka vad eleverna tycker om skolmåltiden samt hjälpa till att uppfylla kraven på baskkvaliteterna. Alla dessa aspekter kan var och en för sig, beroende på om de är bra eller dåliga, påverka vad eleven anser om skolmåltiden. Vi tar kvalitetsaspekten "Service" som exempel. Till servicen räknas personalens bemötande gentemot eleverna. Trevlig personal leder till att eleverna både äter skollunchen samt upplever hela skolmåltiden som mer positiv än om personalen hade varit otrevlig. Inga av aspekterna utgör något grundläggande för en skolmåltid, det vill säga att eleverna ska bli mätta samt att maten är ofarlig, men kan vara avgörande för om eleverna vill äta den eller inte.

Vi har utvecklat Lundmarks (2002) definition av måltidskvalitet något genom att lägga till ytterligare två frågor under mervärdeskvalitet. Detta gjorde vi efter att ha studerat annan litteratur rörande kvalitet inom mat och måltider och vad som ingår i begreppet. Frågorna

berör hur viktiga de etiska aspekterna är och om hur viktigt det är för eleverna att produktionen av skolmaten inte påverkar miljön negativt. Vi tyckte det skulle vara intressant att veta hur viktiga dessa aspekter var med tanke på att vår utbildning betonar sambandet mellan matvanor och andra vanor av betydelse för hållbar utveckling.

Den sista frågan är en öppen fråga och ska hjälpa oss att få reda på vad som utgör ”det lilla extra” för eleverna i samband med skolmåltiden. Alltså det som Berit Lundmark (2002) kallar för ”*Guldkanten*”.

4.2 Pilotstudie

Vi ville se om vår utformning av enkäten var bra samt om frågorna var förståeliga bland gymnasieelever. Därför gjordes en pilotstudie. Pilotstudien utfördes fredagen v. 43. Den ägde rum på De la Gardiegymnasiet i Lidköping. Syftet var att undersöka om eleverna förstod frågorna på enkäten. Inför pilotstudien tog vi kontakt med skolans demokratiutvecklare för ett godkännande om att få utföra studien där. Vi kom överens om att vi skulle fråga eleverna om de ville delta i studien under deras lunchrast. De flesta tillfrågade var villiga. Totalt fyllde tolv elever i enkäten. Vi fanns till hands när eleverna fyllde i enkäten och bad dem meddela oss om det var några frågor de inte förstod, så att vi kunde få vetskap om det. Då ingen hade några synpunkter på frågorna tolkade vi det som att frågorna gick att förstå. Vid en närmare studie av de ifyllda enkäterna såg vi att några få elever inte hade fyllt i svar på enstaka frågor. Vår enkät är uppbyggd så att på varje fråga finns en följdfråga. De elever som hoppade över enstaka frågor hade svarat på någon utav frågorna under samma ämne, antingen den första inledande frågan eller följdfrågan. Detta tolkade vi som att eleverna hade missat de enstaka frågorna eftersom de fyllt i resten av enkäten. Vi vidtog därför åtgärden att göra enkäten tydligare genom att förbättra layouten. Syftet var att få varje fråga att synas tydligare. På sista frågan ombads eleverna skriva tre saker som skulle kunna utgöra ”det lilla extra” som skulle kunna göra att de tycker bättre om skolmaten än vad de gör idag. Det visade sig vara svårt för eleverna att på kort tid skriva tre saker. De frågade om det räckte att de skrev en eller två. Det ledde till att vi ändrade frågan till att de skulle skriva minst en sak som utgjorde ”det lilla extra”.

4.3 Tillvägagångssätt

Inför vår huvudstudie tog vi kontakt med rektorerna på Burgårdens utbildningscentrum för att få tillåtelse att utföra studien på deras elever. Först kontaktades rektorerna via telefon där de gav sitt godkännande om att vi fick utföra undersökningen. Därefter skickade vi ett e-postmeddelande, till samtliga rektorer, innehållande ett följebrev (se bilaga B), den färdiga enkäten samt en förfrågan om när under vecka 46 vi fick komma och vilka klasser vi fick utföra undersökningen på. Ovan nämnd period hade vi avsatt för undersökningen i vår arbetsplanering. Vi ville ha ungefär 200 svarande. Vi bad rektorerna informera lärare och elever, som berördes av undersökningen, att vi skulle komma samt vidarebefordra den information som stod i följebrevet. Väl i klassrummet presenterade vi oss. Vi sade våra namn, vilken utbildning och skola vi kom ifrån samt syftet med vårt besök. Vi upprepade den information som stod i följebrevet. Därefter delade vi ut enkäter till alla som ville delta. Vi poängterade vikten av att endast svara ett alternativ på frågorna samt att svara på alla frågor. Under den tid det tog att fylla i enkäten stod vi kvar i klassrummet. På så sätt kunde eleverna fråga oss om det var några oklarheter med enkäten. Vi samlade in enkäterna efter hand eleverna blev klara. Därefter tackade vi dem för deras medverkan.

4.4 Urval

Till en början gjordes ett bekvämlighetsurval då det gällde på vilken skola vi skulle utföra studien. Vi har tidigare haft ett samarbete med Burgårdens utbildningscentrum i Göteborg och har därför, sedan tidigare, kontakter där. Totalt fick vi tillåtelse att utföra studien på 248 elever i olika program och årskurser. Dessa elever kom från gymnasieprogrammen samhällsvetenskapsprogrammet, naturvetenskapsprogrammet, hotell- och restaurangprogrammet, barn- och fritidsprogrammet, turimsprogrammet och djurvårdsprogrammet. Elever från hälso- och omvårdnadsprogrammet och lärcentrum deltog ej.

4.5 Etiska aspekter

Vår undersökning berördes av *Informationskravet*. Detta innebär att vi ska informera de personer vi ämnar utföra undersökningen på (HSFR 1999). Denna information innefattar att deltagande är frivilligt och att de kan avbryta sin medverkan när de vill. De ska också informeras om vilka deras uppgifter blir i projektet. Denna information fick våra deltagare genom ett följebrev (Bilaga B). *Konfidentialitetskravet* gällde också vår undersökning. Det innebär att obehöriga inte fick ta del av personuppgifterna i enkäten. De uppgifter vi fick fram i vår undersökning får endast användas till forskningsändamål. Detta kallas *Nyttjandekravet*.

4.6 Analys

För att analysera insamlad data använde vi statistikprogrammet SPSS.

Data som kön, ålder, program och årskurs analyserades deskriptivt för att få vårt urval beskrivet. Vi gjorde också en analys för att se om det fanns något samband mellan kön, ålder, program och årskurs samt hur ofta de åt i skolmatsalen. Detta gjordes med hjälp av ett så kallat chitvå- test. Testet visar om fördelningen av en grupp individer skiljer sig mellan två eller flera olika klasser (Ejlertsson 2003). I vårt fall skulle en grupp individer kunna bestå utav till exempel tjejer och killar och klasserna bestå utav hur ofta de åt i skolmatsalen.

Svarsalternativen på vår enkät är en så kallad ordinalskala där variabelvärdena kan rangordnas från högsta till lägsta värde. Vid ordinalskala används medianen som genomsnittsvärde och kvartilavståndet som spridningsmått, där 50 procent av värdena ligger (Ejlertsson 2003). Vi kodade om svarsalternativen på enkäten till en skala från ett till fem, där ett motsvarade det sämsta omdömet och fem det bästa respektive ett för inte alls viktigt och fem för mycket viktigt i följdfrågorna. På en del av frågorna fanns svarsalternativet "Vet ej". Resterande svarsalternativ har rangordnats från ett till fyra, där ett motsvarar det sämsta omdömet och fyra det bästa. På det sättet kunde vi få fram medianvärden av vad alla svarat på varje frågeställning. Svarsalternativet "Vet ej" har i analysen av materialet hanterats som internt bortfall. Det gällde 19 procent av frågorna i enkäten.

För att få fram de kvalitetsaspekter man skulle kunna fokusera på, för att eleverna ska bli mer tillfredställda med skolmaten, gjorde vi följande jämförelse: Medianvärdet och kvartilavståndet på de frågor som berörde kvaliteten jämfördes med medianen och kvartilavståndet på hur viktigt dessa kvaliteter var för dem. Låg medianvärdet och kvartilavståndet på en lägre nivå, för vad eleverna ansåg om någon kvalitetsaspekt, än vad medianvärdet och kvartilavståndet låg, för hur viktig den kvalitetsaspekten var, drog vi slutsatsen att förbättringar krävdes av denna kvalitet.

Vi delade upp elever i två grupper, de som åt sällan och de elever som åt ofta i skolmatsalen. Detta för att se om det fanns några signifikanta skillnader mellan dessa två grupper. De elever som aldrig åt, mindre än 1 gång/vecka eller 1-2 gånger/vecka kallar vi för *Sällan-ätare* i vår analys. De elever som åt alltid eller 3-4 gånger/vecka kallar vi för *Ofta-ätare*. För att undersöka om det fanns någon statistiskt signifikant skillnad mellan vad Sällan-ätarna och Ofta-ätarna svarade gjorde vi ett så kallat Mann - Whitney test. Detta test jämför genomsnittsmåttet mellan två grupper av individer. Det är ett icke-parametriskt test som används vid kvalitativa variabler, till exempel ordinaldata. Icke-parametriska test kan användas när man inte vet hur svaren på den studerade variabeln är fördelade och de inte kan förutsättas vara normalfördelade (Ejlertsson 2003).

5 Resultat

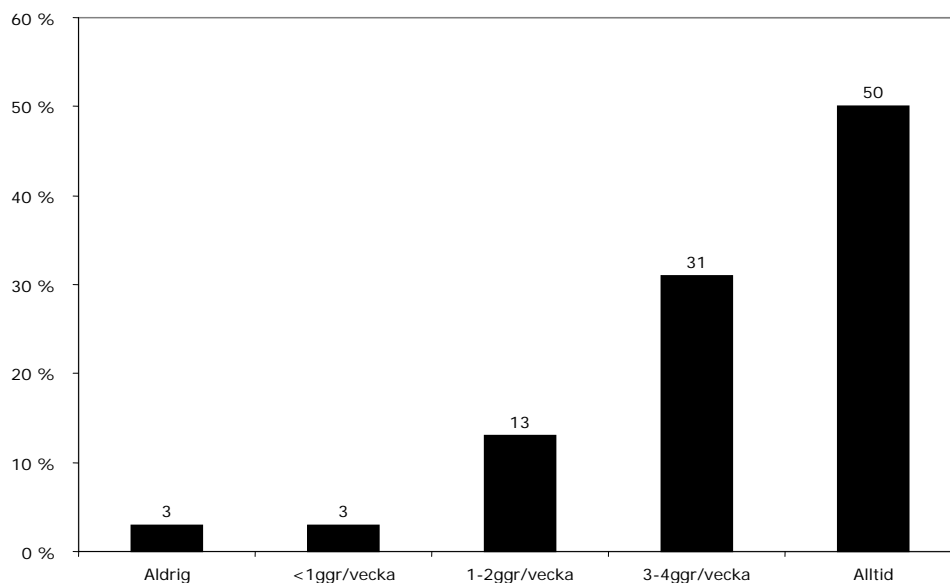
Nedan följer vårt resultat. Resultatet redovisas i form av olika figurer och de flesta av typen Box plots. I en box plot motsvaras medianvärdet av ett tjockt streck. Kvartilavståndet utgörs av de 50 procent av svaren som ligger runt medianvärdet. I figuren motsvaras kvartilavståndet av en box. När man delar in resultatet i percentiler delas resultatet i 100 lika stora delar. I vårt arbete har vi tagit bort de högsta och lägsta 2,5 procenten och i figuren motsvaras detta av två smala streck. Detta görs för att sälla bort enstaka extremvärden som annars kan försvåra tolkningen av resultatet.

5.1 Undersökningsgruppen

Totalt svarade 198 elever på vår enkät. Bortfallet bestod av fem elever (2,5 procent) som inte ville delta i studien och 45 personer som var borta i sjukfrånvaro eller skolk. Sju procent av de svarande eleverna kom från djurvårdsprogrammet, 30 procent från samhällsprogrammet, sju procent från naturvetenskapsprogrammet, sex procent från hantverk/frisörprogrammet, 23 procent från hotell- och restaurangprogrammet, tio procent från turismprogrammet och 17 procent från barn- och fritidsprogrammet. Av dessa var 79 procent tjejer och 21 procent killar vilket är samma könsfördelning som på hela skolan. Åldern på respondenterna varierade mellan 15 och 22 år. Medelåldern var 18 år. Förutom att elever från samhällsvetenskapsprogrammet är något överrepresenterade och att elever från hälso- och omvårdnadsprogrammet och lärcentrum inte deltog, stämmer fördelningen mellan programmen överens med skolan i stort. Vi såg inga signifikanta skillnader mellan ålder, kön, program eller årskurs och hur ofta de åt skolmaten.

5.2 Hur ofta eleverna äter i skolmatsalen

Hälften av eleverna på Burgårdens gymnasieskola åt dagligen skollunchen (Figur 1).



Figur 1. Hur ofta gymnasieeleverna äter i skolmatsalen.

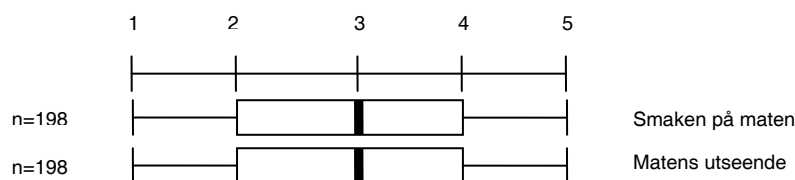
5.3 Vad eleverna anser om skolmåltidens olika kvalitetsaspekter samt hur viktiga dessa är för dem.

Vad eleverna anser om de olika kvalitetsaspekter vi efterfrågade redovisas nedan i olika figurer eftersom svarsalternativen till frågorna varierade något. Resultaten är uppdelade i områdena baskvalitet och mervärdeskvalitet.

5.3.1 De grundläggande baskvaliteterna

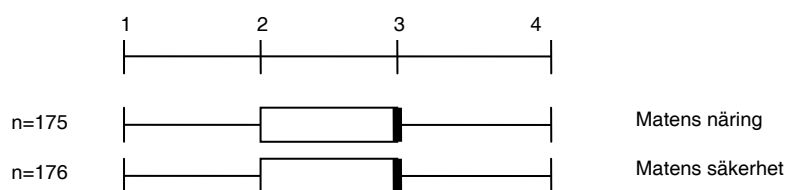
Baskvaliteterna avser de grundläggande egenskaperna för måltiden. Den ska innehålla den näring målgruppen behöver (se "Riktlinjer för skolmåltiden") och den ska smaka bra och se aptitlig ut för att målgruppen ska vilja äta den. Maten ska också vara säker så att det inte föreligger någon risk att man blir sjuk av att äta den.

Vad gäller baskvaliteterna verkar eleverna vara minst nöjda med smaken på maten och dess utseende (Figur 2).



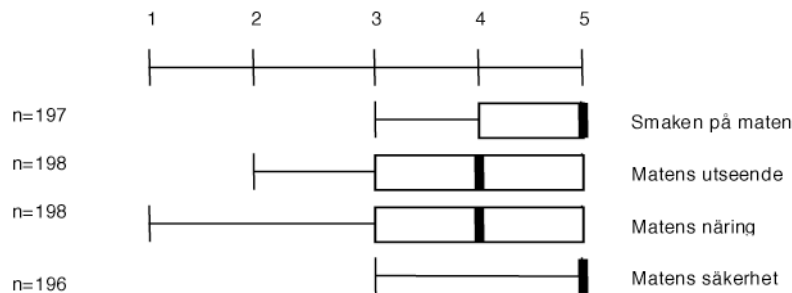
Figur 2. Vad eleverna anser om olika baskvaliteter som rör skolmåltiden. Svarsalternativen: 1=Mycket dåligt; 2=Ganska dåligt; 3=Varken bra eller dåligt; 4=Ganska bra; 5=Mycket bra. Box ploten visar medianen (tjocka linjen), kvartilavståndet (längden på boxen) och percentilavståndet som är 2,5 och 97,5.

Eleverna anser att maten i skolan innehåller ganska bra näring (Figur 3), 12 procent uppgav att de inte visste om maten innehöll den näring de behövde. 50 procent tyckte att skolmaten var ganska eller mycket säker (Figur 3). 11 procent uppgav att de inte visste hur säker maten var som serveras i skolan.



Figur 3. Vad eleverna anser om att skolmaten innehåller den näring de behöver och matens säkerhet. Svarsalternativen för matens näring: 1=Nej, inte alls bra näring; 2= Nej, inte speciellt bra näring; 3= Ja, ganska bra näring; 4=Ja, mycket bra näring. Svarsalternativen för matens säkerhet: 1=Mycket osäker; 2=Ganska osäker; 3=Ganska säker; 4=Mycket säker. Box ploten visar medianen (tjocka linjen), kvartilavståndet (längden på boxen) och percentilavståndet som är 2,5 och 97,5.

Samtidigt som eleverna verkar vara minst nöjda med baskvaliteterna smak och utseende visar det sig att smaken på maten är mycket viktig och att utseendet är ganska viktigt för dem (figur 4). Hälften av de svarande tyckte att skolmaten var ganska eller mycket säker. Samtidigt svarade 93 procent att matens säkerhet var ganska eller mycket viktig för att de ska äta skolmaten (Figur 4).

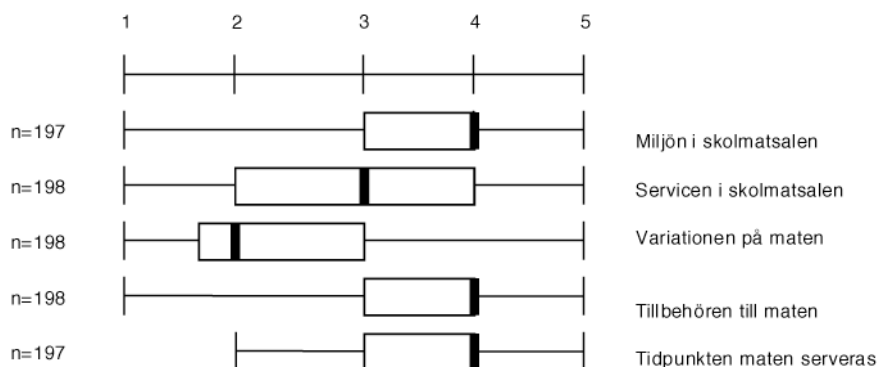


Figur 4. Hur viktiga de olika baskvalitetsaspekterna är för eleverna. Svartalternativen: 1=Inte alls viktigt; 2=Ganska oviktigt; 3=Varken viktigt eller oviktigt; 4=Ganska viktigt; 5=Mycket viktigt. Box ploten visar medianen (tjocka linjen), kvartilavståndet (längden på boxen) och percentilavståndet som är 2,5 och 97,5.

5.3.2 Mervärdeskvaliteterna

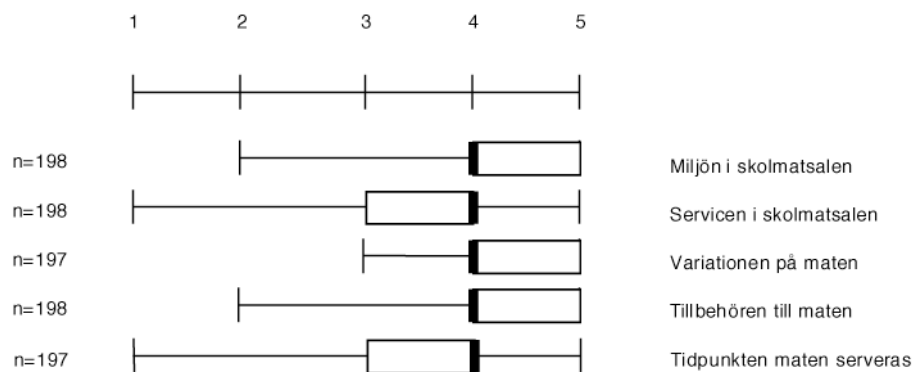
Enligt Lundmark (2002) kan man först när man nått tillfredsställande kvalitet på baskvaliteterna göra ytterligare kvalitetsförbättringar. Dessa förbättringar kallar vi för mervärdeskvaliteter och de innefattar bland annat miljön i skolmatsalen, service och variation på måltiderna. Miljöpåverkan och etiska aspekter inryms också här.

En fjärdedel av eleverna anser att variationen på skolmaten är mycket dålig (Figur 5). 36 procent anser att den är ganska dålig. Tre procent tycker att denna kvalitet är mycket bra. Drygt hälften av de svarande eleverna tycker att servicen i skolmatsalen var mycket dålig, ganska dålig eller varken bra eller dålig (Figur 5).



Figur 5. Vad eleverna anser om olika mervärdeskvaliteter som rör skolmåltiden. Svartalternativen: 1=Mycket dåligt; 2=ganska dåligt; 3=Varken bra eller dåligt; 4=Ganska bra; 5=Mycket bra. Box ploten visar medianen (tjocka linjen), kvartilavståndet (längden på boxen) och percentilavståndet som är 2,5 och 97,5.

Samtidigt som mer än hälften av eleverna tyckte att variationen på skolmaten var mycket eller ganska dålig tyckte 89 procent att variationen är ganska eller mycket viktig för att de ska äta skolmaten (Figur 6). Två tredjedelar svarade att servicen är ganska eller mycket viktig för att de ska äta skolmåltiden (Figur 6).



Figur 6. Hur viktiga de olika mervärdeskvalitetsaspekterna är för eleverna. Svarsalternativen: 1=Inte alls viktigt; 2=Ganska oviktigt; 3=Varken viktigt eller oviktigt; 4=Ganska viktigt; 5=Mycket viktigt. Box ploten visar medianen (tjocka linjen), kvartilavståndet (längden på boxen) och percentilavståndet som är 2,5 och 97,5.

Cirka två tredjedelar anser att man enbart i liten utsträckning eller inte alls kan påverka vad som serveras i skolmatsalen. Ungefär lika stor andel elever har svarat att möjligheten att påverka vad som serveras varken är viktigt eller oviktigt, eller ganska viktigt för att de ska äta i skolmatsalen. 12 procent svarade att de inte visste om de kunde påverka vad som serveras i skolmatsalen.

Elevernas svar på frågorna angående miljöpåverkan och etiska aspekter var jämt fördelade från mycket viktigt till inte alls viktigt. På frågan angående hur viktigt det var att produktionen av skolmaten inte påverkade miljön negativt svarade 37 procent att det inte alls var viktigt eller ganska oviktigt. Nästan hälften av eleverna svarade att det var ganska eller mycket viktigt. 14 procent valde att kryssa i alternativet ”vet ej”. Nästan en fjärdedel av eleverna svarade att de etiska aspekterna inte alls var viktiga eller ganska oviktiga. För 59 procent var dessa aspekter ganska eller mycket viktiga. 17 procent valde alternativet ”vet ej”.

5.4 Elevernas egna synpunkter på skolmåltiden

Flera av eleverna valde att inte skriva någonting på den öppna frågan som handlade om vad som skulle kunna få eleverna att tycka bättre om skolmaten förutom god standard på bas- och mervärdeskvaliteterna. Denna aspekt kallar vi för ”det lilla extra” och är vad Lundmark (2002) kallar för Guldkanten. Flertalet svar under den öppna frågan i enkäten hade dock, på något sätt, att göra med vad vi kallar baskvaliteter och mervärdeskvaliteter.

5.4.1 Vad som utgör ”det lilla extra” i skolmåltiden för gymnasieeleverna

Ett par aspekter kom upp som inte, enligt vår definition, kan inrymmas under bas- och mervärdeskvaliteterna utan passar bättre in under aspekten ”det lilla extra”. Det handlade främst om att eleverna ville ha någon form av underhållning i skolmatsalen. Nio procent av eleverna svarade att de ville ha TV och/eller musik i skolmatsalen. Fyra procent ville att

skolköket skulle servera frukt och efterrätter. Några få elever har svarat att sällskapet är viktigt.

- Bra sällskap, maten blir godare när man har trevligt.

5.4.2 Önskemål angående bas- och mervärdeskvaliteter.

De aspekter som kom upp och inryms under baskvaliteterna var bland annat hygien. Eleverna önskade att matsalen hölls ren, rena tallrikar och bestick samt att smörpaketerna och salladsbuffén hölls fräsch. Några elever skriver så här om hygien:

- Det ska vara hygieniskt.
- Jag tycker hygien kunde vara lite bättre på personalen.
- Inte få insekter i maten.
- Bakteriefri.
- Helt säker på att man inte blir sjuk av det.

Eleverna hade också synpunkter på näringen och smaken som också är baskvaliteter.

Angående näringen:

- Man ska bli mätt.
- Att man får ta mer.
- Större portioner!
- Bättre näring.

Angående smaken:

- Att det är smak på maten, alltså att de inte snålar med kryddor.
- Att den ska lukta lite godare.
- Mer smak, våga krydda.
- Maten i vår skola är vattnig.
- Råa potatisar.

De aspekter som kom upp och inryms under mervärdeskvaliteter var följande:

Vad det gäller personal och service, värdesätter eleverna bland annat kompetens.

- Vi har hotell- och restaurangprogrammet. Det är elever som lagar maten. Det tycker jag inte om, vi är inga testdjur.

- Anställa duktiga kockar för det är jätteviktigt vem som lagar den.
- Att man blir bemött bra och att de inte är sura.
- I fall bambatanterna⁴ skulle kunna veta vad det är för mat och kunna svenska någorlunda.

Många elever skrev att de inte ville ha för många ingredienser i de maträtter som serverades.

- Sluta blanda massa maträtter.
- Vanlig mat, gör inte till det för mycket.
- Renare mat.

Miljön i matsalen kunde enligt vissa elever förbättras genom dessa åtgärder, medan några elever påpekade att de var nöjda med miljön i skolmatsalen.

- Bekvämare stolar.
- Mer plats.
- Bättre inredning.
- Tystare i matsalen.

Eleverna ville komplettera med vissa tillbehör till maten. Flera elever skrev att de ville ha mjukt bröd.

- Saft till maten.
- Någon mer dryck än bara mjölk och vatten.
- Jag är nöjd med att man får sallad och kall sås till varje dag.

Eleverna tog upp att under vissa tidpunkter på dagen kunde det vara långa köer till att få ta mat. Andra hade synpunkter på öppettiderna.

- Jag tycker att vi får ganska bra skolmat och bra miljö, men jag tycker att de borde stänga åtminstone lite sent, typ 14.30 för att vissa slutar ganska sent och de behöver äta ibland.
- Att maten räcker till alla trots att man äter sent, 11.30-12.30.

Nästan en fjärdedel av eleverna uttryckte på något sätt att de ville ha större variation på maten som serverades. Flera ville att det skulle serveras färre fiskrätter.

- Mindre fisk.

⁴ Personal i skolköket (Göteborgskt uttryck)

- Variera på maten. Det är mest ris och fisk varje dag.
- Mer utländskt.
- Mer variation!

En del elever ville att skolpersonalen skulle vara mer lyhörda för deras åsikter, och att de skulle få vara med och påverka mer.

- Lyssna på elevernas idéer om maten

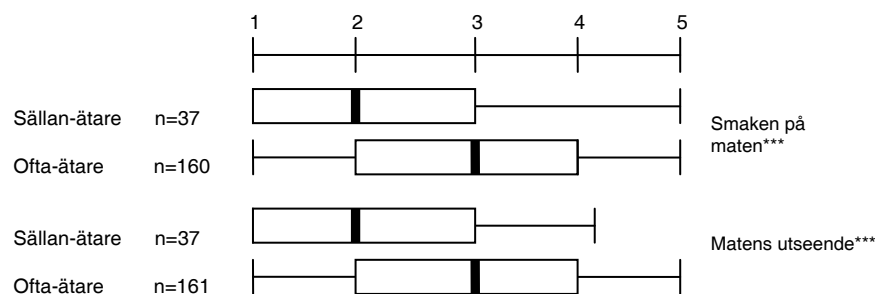
5.5 Vad Sällan-ätarna och Ofta-ätarna anser om skolmåltidens olika kvalitetsaspekter samt hur viktiga dessa är för dem.

De elever som vi ovan definierat som Sällan-ätare utgjorde 18,7 procent av totala antalet undersökta elever. Ofta-ätare utgjorde 81,3 procent av totala antalet undersökta elever. Det visade sig finnas flera signifikanta skillnader mellan vad Sällan-ätarna och Ofta-ätarna tyckte om kvaliteterna som berör skolmåltiden. Därför tycker vi att det är intressant att redovisa hur det skiljer sig mellan grupperna.

Nedan redovisas vad Sällan-ätare och Ofta-ätare anser om de olika kvalitetsaspekterna. Också här redovisas resultatet i olika figurer eftersom svarsalternativen till frågorna skiljer sig åt. Resultatet är uppdelat i områdena baskvalitet och mervärdeskvalitet.

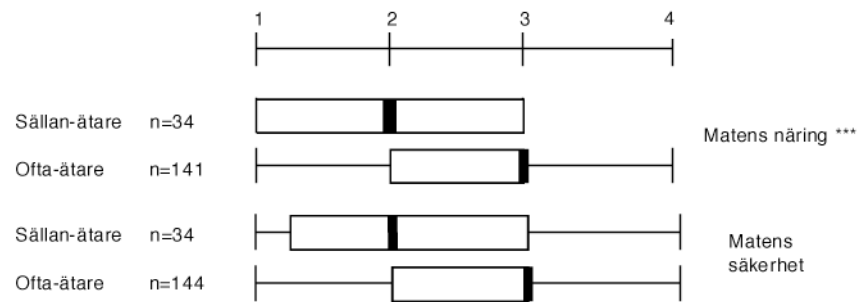
5.5.1 De grundläggande baskvaliteterna

Det föreligger statistiskt signifikanta skillnader mellan grupperna angående vad de anser om matens smak och utseende (Figur 7).



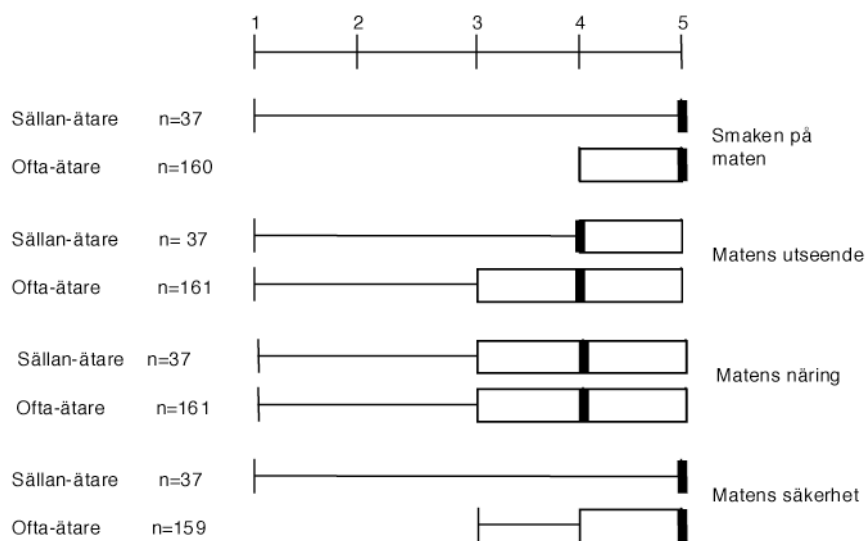
Figur 7. Vad eleverna anser om olika baskvaliteter som rör skolmåltiden uppdelat på Sällan-ätare och Ofta-ätare. Svarsalternativen: 1=Mycket dålig; 2=Ganska dåligt; 3=Varken bra eller dåligt; 4=Ganska bra; 5=Mycket bra. Box ploten visar medianen (tjocka linjen), kvartilavståndet (längden på boxen) och percentilavståndet som är 2,5 och 97,5. Mann - Whitney test: * $p < 0,05$, ** $p < 0,01$, *** $p < 0,001$.

Det föreligger en statistisk signifikant skillnad mellan grupperna angående vad de anser om matens näring (Figur 8).



Figur 8. Vad eleverna anser om att skolmaten innehåller den näring de behöver och matens säkerhet, uppdelat på grupperna Sällan-ätare och Ofta-ätare. Svartalternativen för matens näring: 1=Nej, inte alls bra näring; 2=Nej, inte speciellt bra näring; 3=Ja, ganska bra näring; 4=Ja, mycket bra näring. Svartalternativen för matens säkerhet: 1=Mycket osäker; 2=Ganska osäker; 3=Ganska säker; 4=Mycket säker. Box ploten visar medianen (tjocka linjen), kvartilavståndet (längden på boxen) och percentilavståndet som är 2,5 och 97,5. Mann - Whitney test: * $p < 0,05$, ** $p < 0,01$, *** $p < 0,001$.

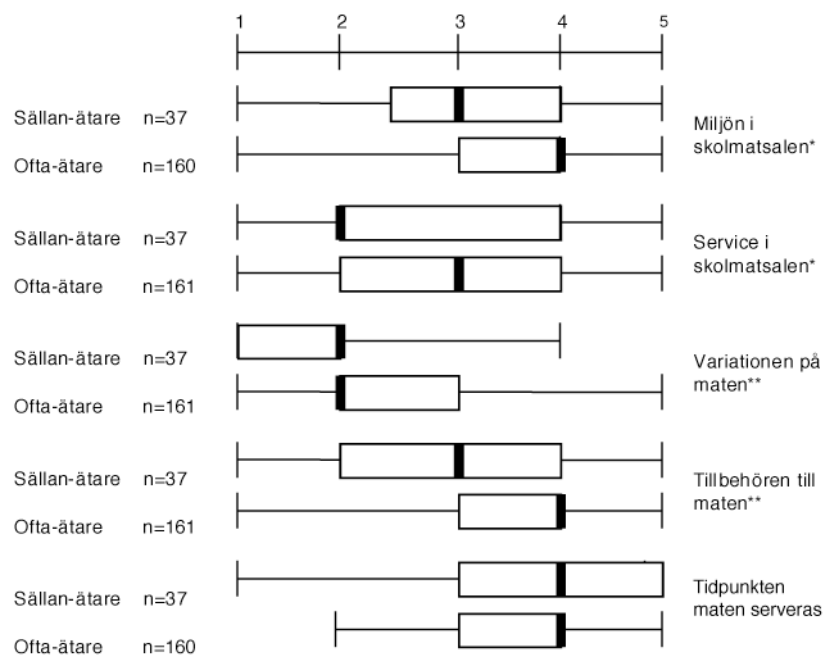
Sällan-ätarna anser överlag att baskvaliteterna är sämre. Däremot finns det ingen statistisk signifikant skillnad mellan grupperna då det gäller hur viktiga dessa kvaliteter är för att de ska äta skolmaten (Figur 9).



Figur 9. Hur viktiga de olika baskvalitetsaspekterna är för eleverna uppdelat på grupperna Sällan-ätare och Ofta-ätare. Svartalternativen: 1=Inte alls viktigt; 2=Ganska oviktigt; 3=Varken viktigt eller oviktigt; 4=Ganska viktigt; 5=Mycket viktigt. Box ploten visar medianen (tjocka linjen), kvartilavståndet (längden på boxen) och percentilavståndet som är 2,5 och 97,5. Mann - Whitney test: * $p < 0,05$, ** $p < 0,01$, *** $p < 0,001$.

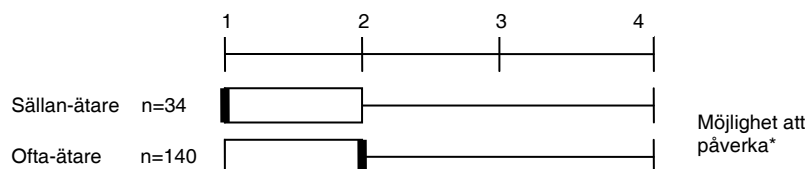
5.5.2 Mervärdeskvaliteterna

Sällan-ätarna tycker överlag sämre om de kvaliteteter som inryms under mervärdeskvaliteterna (Figur 10).



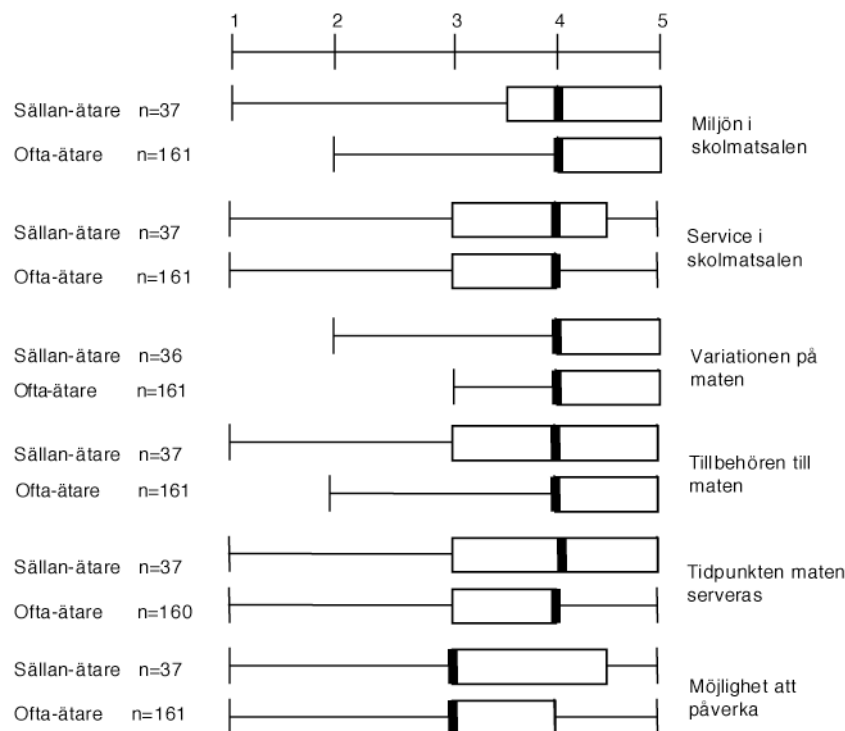
Figur 10. Vad eleverna anser om olika mervärdeskvaliteter som rör skolmåltiden uppdelat på Sällan-ätare och Ofta-ätare. Svartalternativen: 1=Mycket dålig; 2=Ganska dåligt; 3=Varken bra eller dåligt; 4=Ganska bra; 5=Mycket bra. Box ploten visar medianen (tjocka linjen), kvartilavståndet (längden på boxen) och percentilavståndet som är 2,5 och 97,5. Mann - Whitney test: * $p < 0,05$, ** $p < 0,01$, *** $p < 0,001$.

Sällan-ätarna anser i mindre utsträckning att de kan påverka vad som serveras i skolmatsalen (Figur 11).



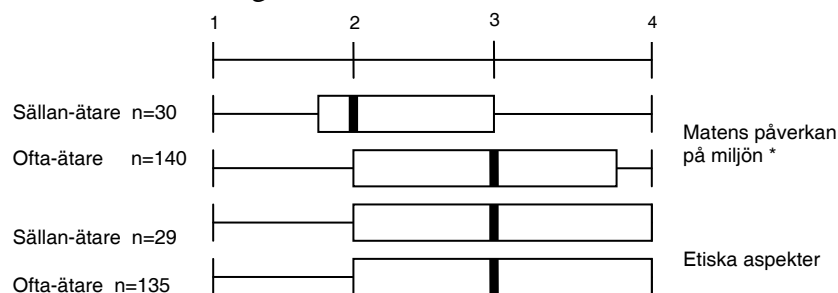
Figur 11. Vad eleverna anser om deras möjlighet att påverka vad som serveras i skolmatsalen uppdelat på Sällanätare och Ofta-ätare. Svartalternativen: 1=Nej, inte alls; 2=Nej, inte mycket; 3=Ja, lite; 4=Ja, absolut. Box ploten visar medianen (tjocka linjen), kvartilavståndet (längden på boxen) och percentilavståndet som är 2,5 och 97,5. Mann - Whitney test: * $p < 0,05$, ** $p < 0,01$, *** $p < 0,001$.

Det finns ingen statistisk signifikant skillnad mellan grupperna, vad det gäller hur viktiga dessa kvaliteter är för att de ska äta skolmaten (Figur 12).



Figur 12. Hur viktiga de olika mervärdeskvalitetsaspekterna är för eleverna uppdelat på grupperna Sällan-ätare och Ofta-ätare. Svartalternativen: 1=Inte alls viktigt; 2=Ganska oviktigt; 3=Varken viktigt eller oviktigt; 4=Ganska viktigt; 5=Mycket viktigt. Box ploten visar medianen (tjocka linjen), kvartilavståndet (längden på boxen) och percentilavståndet som är 2,5 och 97,5. Mann - Whitney test: * $p < 0,05$, ** $p < 0,01$, *** $p < 0,001$.

Angående hur viktigt det var att produktionen av skolmaten inte påverkade miljön negativt fanns det en statistisk signifikant skillnad mellan grupperna (Figur 13). Flertalet av Sällan-ätarna anser det som mindre viktigt.



Figur 13. Hur viktigt det är för eleverna att den mat som serveras i skolan inte påverkar miljön negativt samt hur viktigt den etiska aspekten är vid produktion av livsmedel uppdelat på grupperna Sällan-ätare och Ofta-ätare. Svartalternativen: 1=Inte alls viktigt; 2=Ganska oviktigt; 3=Ganska viktigt; 4=Mycket viktigt. Box ploten visar medianen (tjocka linjen), kvartilavståndet (längden på boxen) och percentilavståndet som är 2,5 och 97,5. Mann - Whitney test: * $p < 0,05$, ** $p < 0,01$, *** $p < 0,001$.

6 Diskussion

Nedan följer vår diskussion. Först kommer diskussionen kring vårt resultat och därefter diskuterar vi vår metod.

6.1 Resultatdiskussion

Smak och utseende visade sig vara de baskvaliteter som eleverna tyckte var sämst. Smaken har även i tidigare studier visats vara en av de största orsakerna till att eleverna väljer att avstå från att äta skollunchen (Nordlund & Jacobson 1999b). För de flesta elever, i vår undersökning, är smaken även mycket viktig för att de ska vilja äta den. Smak är därav en kvalitetsaspekt där fokus bör läggas vid en förbättring. Smak utgör, enligt Lundmark (2002), en baskvalitet. Därför bör eleverna vara tillfredsställda med denna kvalitet för att de grundläggande egenskaperna för en måltid ska vara uppfyllda. Utseendet på maten var inte lika avgörande som smaken för om eleverna skulle äta den eller inte. Eleverna var dock inte nöjda med den. Vi anser att den ändå bör nämnas eftersom matens utseende är en baskvalitet och dessa anses vara viktigare att uppfylla i en måltidsverksamhet än andra kvalitetsaspekter. Vi anser att smak och utseende är viktiga aspekter för att eleverna ska vilja äta maten. Genom att de äter den mat som serveras uppfylls ett av minimikraven för skolmåltiden, som är att bidra till att elevernas energi- och näringsbehov tillgodoses (Nordlund & Jacobson 1999b).

Till baskvaliteterna hör också frågorna om matens säkerhet och näringsinnehåll. Här fanns svarsalternativet ”vet ej” eftersom vi ansåg att det krävdes viss vetskap hos eleven för att de skulle kunna svara på dessa frågor. Några valde alternativet ”vet ej” vilket kan bero på att de saknade kunskap inom områdena. Dels kunskap om hur det egentligen ligger till rörande dessa aspekter inom måltidssituationen på skolan och dels inom ämnet i sig. Eleverna vet kanske, till exempel, inte vilken näring skolmåltiden ska innehålla enligt de svenska näringsrekommendationerna. Att ett visst antal elever inte vet om maten är säker/innehåller rätt näring, samtidigt som de tycker att den är viktig, skulle kunna innebära att det brister i informationen till eleverna från skolköket. Om skolköket informerade eleverna om vilka åtgärder man vidtar, för att maten ska vara säker samt näringsberäknade måltiderna för att visa att maten innehåller den näring de behöver, skulle det kunna bidra till att eleverna finner dessa kvaliteter mer tillfredsställande. I KSLA:s definition på matens kvalitet (2002) skriver de att ett livsmedels kvalitet kan förbättras genom att kunden får information om produktens egenskaper och produktionssätt med mera. Det var ganska spridda svar på frågorna som berörde miljöpåverkan och de etiska aspekterna. Många hade också valt svarsalternativet ”vet ej”. I de här frågorna kan det svaret tolkas som att eleverna inte har någon åsikt gällande dessa aspekter eller så saknar de kanske kunskap även i dessa frågor. Eventuellt skulle skolköket kunna ge eleverna information om hur de förhåller sig till dessa aspekter. Därmed skulle kvaliteten höjas på skolmåltiden, både för de elever som tycker dessa frågor är viktiga och för de elever saknar kunskap i dessa frågor, om man utgår från vad som utgör kvalitet för kunden, enligt KSLA (2002).

När kvalitetsaspekterna som utgör minimikraven på måltiden är uppfyllda, kan man gå vidare med att förbättra andra kvaliteter inom skolmåltiden (Lundmark 2002). Enligt vår undersökning borde i första hand kvalitetsaspekten gällande variation förbättras och i andra hand servicen. Endast några få elever tyckte att variationen på maten var mycket bra. Resterande svarade antingen att variationen var mycket dålig eller ganska dålig. Samtidigt tyckte 89 procent av eleverna att det var ganska eller mycket viktigt med variation för att de skulle vilja äta maten. Nordlund & Jacobson (1999a) menar att det bör finnas minst två

alternativ samt ett vegetariskt alternativ till skollunchen. Livsmedelsverket och Centrum för tillämpad näringslära/Hälsomålet (2001) skriver att om eleverna får fler lunchalternativ att välja på ökar det sannolikheten för att de äter av den lagade skolmaten. Eleverna på Burgården serveras nästan dagligen tre lunchalternativ och ändå visar vår undersökning att eleverna är missnöjda med variationen på maten. Möjligheten att kunna välja verkar här inte spela någon roll för att eleverna ska bli nöjda med denna kvalitetsaspekt utan det krävs andra åtgärden. Eleverna är förmodligen missnöjda med variationen på grund av att de tycker den mat som serveras är liknande varje dag.

De flesta förslag till vad som, för eleverna, utgjorde ”det lilla extra” angående skolmåltiden handlade egentligen om förslag till förbättringar på kvaliteter som inryms under baskvaliteterna eller mervärdeskvaliteterna. Grundläggande kvaliteter som hygien och smak kom upp. Att eleverna i så hög grad har önskemål om förbättringar inom baskvaliteterna och mervärdeskvaliteterna, tycker vi visar på att dessa kvaliteter är viktigare att tillfredsställa än ”det lilla extra” – kvaliteterna. Detta är överrensstämmande med Lundmarks (2002) teorier. Många elever hade även här en önskan om att variationen skulle förbättras på den mat som serveras i skolköket. Andra aspekter som kom upp och kunde inrymmas under mervärdeskvaliteterna var synpunkter på inredning i skolmatsalen, önskan om fler tillbehör samt önskan om mer kompetent personal. De förslag eleverna tog upp, och som vi uppfattade som att det skulle utgöra ”det lilla extra” för skolmåltiden, var underhållning. De hade önskningsom TV och musik i matsalen.

Hur ofta eleverna åt skolmaten på Burgårdens gymnasieskola går att jämföra med Nordlund & Jacobson studie (1999a) på gymnasieelevernas matvanor. Där åt åtta av tio gymnasieelever skollunchen minst fyra dagar per vecka. I vår studie åt 81,3 procent av eleverna alltid eller tre till fyra gånger per vecka.

Det förekom statistiskt signifikanta skillnader i de flesta kvalitetsaspekter både inom baskvaliteterna och mervärdeskvaliteterna mellan Sällan-ätarna och Ofta-ätarna. Den förstnämnda gruppen tyckte överlag sämre om skolmåltidens olika kvaliteter. Det fanns dock inga skillnader mellan grupperna i hur viktiga dessa kvaliteter var för att de skulle äta skolmaten. Om måltidsverksamheten på skolan vill vidta förbättringar, för att fler elever ska äta skolmaten oftare, kan denna del i vårt resultat vara till hjälp. Den säger nämligen vilka kvaliteter de elever som äter sällan eller aldrig är mest missnöjda med. Förbättringar på dessa kvalitetsaspekter kan eventuellt få dessa elever att vilja äta skolmaten oftare.

6.2 Metoddiskussion

Vår metoddiskussion är indelad i underrubriker som rör olika delar av metoden.

6.2.1 Tillvägagångssätt

Vi bedömer att vårt tillvägagångssätt i undersökningen har fungerat tillfredsställande. Att eleverna fick besvara frågorna under lektionstid tror vi bidrog till att svarsfrekvensen i klasserna var hög. Att vi medverkade under tiden eleven fyllde i enkäten var fördelaktigt då vi kunde svara på elevernas frågor angående enkäten. Samtidigt hade vi kontroll över vilka som svarade och att eleverna inte diskuterade med varandra under tiden de fyllde i enkäten. Trots att vi givit eleverna tydliga instruktioner om att inte hoppa över några frågor i enkäten har detta inträffat vid några enstaka tillfällen. Det innebär att ett visst internt bortfall finns i materialet, utöver de frågor som har svarsalternativet ”vet ej”, som också utgör ett internt

bortfall. Vår bedömning är dock att bortfallet inte är systematiskt i någon mening, utan slumpmässigt spritt på olika frågor och mellan olika elever. Specifika bortfallsanalyser har dock inte gjorts.

Vårt sätt att rekrytera undersökningsspersoner resulterade i att fördelningen mellan programmen på skolan inte blev exakt proportionellt med skolan i stort. Detta kan ha försämrat möjligheten att kunna generalisera vårt resultat till att gälla för hela skolan. Att rektorerna fick bestämma vilka klasser vi skulle utföra studien på var dock vår enda möjlighet att komma i kontakt med klasserna på skolan. Fördelningen visade sig ändå stämma någorlunda med fördelningen i stort som ovan beskrivet. Det visade sig heller inte föreligga några skillnader mellan program, kön, årskurs eller ålder och hur ofta de åt skollunchen. Vi tror att resultaten i denna studie är relativt generaliserbart för Burgårdens gymnasieskola då många elever från olika program, ålder och årskurs deltog. Något som ytterligare kan ha försämrat studiens generaliserbarhet är att de elever som inte närvarade, exempelvis på grund av skolk eller sjukdom, kan tänkas ha andra uppfattningar om skolmaten än de som närvarade. Vi tror också att svaren på de frågor som berör hur viktiga kvaliteterna är för eleverna kan ge en bild av hur gymnasieelever i stort tänker kring dessa frågor. De frågor som berör vad eleverna anser om skolmaten på Burgårdens gymnasieskola är svårare att generalisera till andra skolor då måltidsverksamheten kan se olika ut på olika skolor.

6.2.2 Reliabilitet

Reliabiliteten tror vi är god då vi använt oss av en klassisk ordinalskala med relativt få och tydliga svarsalternativ samt att svarsfrekvensen var genomgående hög med låg frekvens av internt bortfall. Något som kan ha försämrat reliabiliteten är att eleverna inte tagit studien på allvar eller att de inte tagit sig tid att tänka igenom sina svar. Dessa risker försökte vi minimera genom att informera om syftet med studien och genom att inte ange någon tidsbegränsning för ifyllandet av enkäten samt finnas till hands för frågor.

6.2.3 Validitet

Frågebatteriet i enkäten har vi utformat efter resultaten i en tidigare studie (Lundmark 2002). Detta gör att vi tror att vi har ställt frågor kring de mest väsentliga aspekterna på skolmåltiden. Vi har ansträngt oss för att hålla frågorna kortfattade men ändå så informationsrika som möjligt för att minska risken för missförstånd. Nackdelen är att respondenten inte ges tillfälle att beskriva kompletterande svar till enkätfrågorna då våra svarsalternativ var fasta.

6.2.4 Utformningen av enkäten

Skalorna på svarsalternativen till frågorna ser något olika ut. Vi insåg först i efterhand att detta kan ställa till problem för oss, framförallt då vi skulle plocka ut vilka kvaliteter som är sämst enligt eleverna. Svårigheten bestod i att jämföra olika frågor i enkäten som har olika svarsalternativ och i och med det, olika breda skalor. Vi har ändå bedömt detta som möjligt eftersom svarsalternativen ”mycket dåligt”, ”ganska dåligt”, ”ganska bra” och ”mycket bra” fanns med i alla frågor som berörde vad de ansåg om de olika kvaliteterna. Sju av tio frågor innehöll svaret ”varken bra eller dåligt” medan resterande tre hade alternativet ”vet ej” istället. Detta kan till viss del påverka fördelningen av svaren i riktningarna ”bra” eller ”dåligt” eftersom det på vissa av frågorna inte fanns ett neutralt svarsalternativ. Dessa tre frågor visade sig inte vara avgörande för slutsatserna i denna C-uppsats eftersom svarsfördelningen var relativt ”neutral” och det fanns flera andra kvaliteter eleverna var mer missnöjda med. Svarsalternativen på frågorna som berörde hur viktiga eleverna ansåg att kvaliteterna var för att de skulle äta av skolmaten skiljde sig inte åt.

6.2.5 Analys

Tekniken att analysera svaren i SPSS har för övrigt fungerat bra och givit oss snabb och enkel information om svarsfördelning och graden av statistiska samband.

6.3 Förslag till fortsatt forskning

För att förbättringar av skolmåltiden ska göras så effektivt som möjligt bör man veta vilka kvaliteter eleverna är missnöjda med. Vår studie är ett första steg till att hitta dessa kvaliteter. Syftet var således inte att ta reda på vad som utgör de exakta orsakerna till att inte fler elever är nöjda med skolmåltiden. För det krävs vidare studier. När vi nu funnit vilka kvaliteter, eleverna är minst nöjda med, vet vi vart fokus bör läggas vid en eventuell förbättring. För att sedan ta reda på vad som utgör bristen i en kvalitet kan fokusgrupper användas som metod. Där kan den enskilda kvaliteten diskuteras.

Referenser

- Becker, W. & Hagman, U. (2000). *Skollunchen - den viktiga huvudmåltiden för eleverna*. Livsmedelsverket: Vår föda, nr 4: 8-9.
- Becker, W. (2002). *Färre äter skollunch varje dag*. Vår föda 2002;54(1):9-13.
- Berg, C. (2002). *Influences on schoolchildren`s dietary selection – focus on fat and fibre at breakfast*. Göteborg: Department of home economics and Department of community medicine (Primary health care) Göteborg university.
- Burgårdens Utbildningscentrum (2006) *Information om Burgårdens Utbildningscentrum*. Hämtad från: www.burgarden.educ.goteborg.se, 2006-11-22.
- Ejlertsson, G. (2003). *Statistik för hälsovetenskaperna*. Lund: Studentlitteratur.
- Ejlertsson, G. (2005). *Enkäten i praktiken*. Lund: Studentlitteratur.
- Grönroos, C. (1996). *Marknadsföring i ett tjänsteföretag*. Malmö: Liber- Hermods.
- HSFR. (1996). *Forskningsetiska principer för hur humaniora och samhällsvetenskap*. Stockholm: Humanistisk- samhällsvetenskapliga forskningsrådet.
- KSLA (2002) *Matens kvalitet*. Stockholm: Kungliga Skogs- och Lantbruksakademien.
- Nordlund, G. & Jacobson, T. (1999a). *Gymnasieelevernas matvanor. Om gymnasieelevernas matvanor, attityder till måltiden och måltidssituation i skolan och hemma samt konsekvenser av skolmåltidsavgifter*. Umeå: Umeå universitet, Pedagogiska rapporter nr 57.
- Nordlund, G. & Jacobson, T. (1999b). *Gymnasieelevernas matvanor. Gymnasieelevernas matvanor relaterat till hur de mår och känner sig, deras fysiska aktiviteter, deras skolprestationer och sociala bakgrund*. Umeå: Umeå universitet, Pedagogiska rapporter nr 58.
- Livsmedelsverket. (2002). *Ungdomars matvanor*. Hämtad från: www.slv.se, 2006-10-02.
- Livsmedelsverket. (2005). *Svenska näringsrekommendationer*. Uppsala: Livsmedelsverket.
- Livsmedelsverket och Centrum för tillämpad näringslära/Hälsomålet. (2001). *Riktlinjer för skolluncher- råd, tips och mängdtabeller*. Livsmedelsverket, Uppsala.
- Lundmark, B. (2002). *Kvalitet som utsaga och praktik – kvalitetsaspekter med fokus på skolmåltiden i Sverige*. Licentiatuppsats, Uppsala: Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet.
- Prell, H. (2004). *Promoting healthy eating- A school-based intervention with focus on fish*. Forskningsrapport, Göteborg: Institutionen för hushållsvetenskap, Göteborgs Universitet.
- Livsmedelsverket. Rosén, M. (2004). *Mat och hälsa i undervisningen – skolan och lärarutbildningen*. Rapport 2004:13. Hämtad från: www.slv.se, 2006-11-23.

Samhällsmedicin, Stockholm läns landsting och Statens folkhälsoinstitut. Rasmussen, F., Eriksson, M., Bokedal, C.& Schäfer Elinder, L. (2004). *Fysisk aktivitet, matvanor, övervikt och självkänsla bland ungdomar. COMPASS – en studie i sydvästra sydvästra sydstockholm*. Rapport 2004:1. Stockholm: Samhällsmedicin, Stockholm läns landsting och Statens folkhälsoinstitut.

Statens folkhälsoinstitut. (2006). *Svenska skolbarns hälsovanor 2005/2006. Grundrapport*. Hämtad från: www.fhi.se, 2006-11-08.

Sjögren, M. & Wesslén, A. (1994). *Maten i skolan – en undersökning gjord med fokusgruppintervjuer*. Uppsala: Folkhälsoinstitutet.

Uvnäs Moberg, K. (2002). *Lugn och beröring – Oxytocinets läkande verkan i kroppen*. Stockholm: Natur och Kultur.

Wesslén, A. (2000). *Teenagers and Food – The impact of culture and gender on attitudes towards food*. Licentiate. Department of domestic sciences, University of Uppsala.

Bilagor

A Enkät

B Följebrev till enkät

Måltidskvalitet i Gymnasieskolan

1. Jag är... Tjej...() Kille...()

2. Ålder?.....

3. Jag läser gymnasieprogrammet.....årskurs.....

Ringa in det alternativ som stämmer för dig:

4. Hur många dagar i veckan brukar du äta i skolmatsalen?

Alltid	3-4 gånger/ vecka	1-2 gånger per vecka	Mindre än 1 gång/ vecka	Aldrig
--------	----------------------	-------------------------	----------------------------	--------

5 a. Vad anser du om miljön i skolmatsalen (inredningen, ljudnivå m.m)?

Mycket bra	Ganska bra	Varken bra eller dålig	Ganska dålig	Mycket dålig
------------	------------	---------------------------	-----------------	--------------

5 b. Är det viktigt hur miljön i skolmatsalen är, för att du ska gå dit och äta?

Mycket viktigt	Ganska viktigt	Varken viktigt eller oviktigt	Ganska oviktigt	Inte alls viktigt
-------------------	-------------------	-------------------------------------	--------------------	----------------------

6 a. Anser du att maten i skolan innehåller den näring du behöver?

Ja, mycket bra näring	Ja, ganska bra näring	Nej inte speciellt bra näring	Nej, inte alls bra näring	Vet ej
--------------------------	--------------------------	-------------------------------------	---------------------------------	--------

6 b. Är det viktigt att skolmaten innehåller den näring du behöver för att du ska äta den?

Mycket viktigt	Ganska viktigt	Varken viktigt eller oviktigt	Ganska oviktigt	Inte alls viktigt
-------------------	-------------------	-------------------------------------	--------------------	----------------------

7 a. Vad tycker du om servicen i skolmatsalen (trevlig personal, hjälpsam personal m.m.)?

Mycket bra	Ganska bra	Varken bra eller dålig	Ganska dålig	Mycket dålig
------------	------------	---------------------------	-----------------	--------------

7 b. Är det viktigt för dig hur servicen är i matsalen för att du ska gå dit och äta skolmaten?

Mycket viktigt	Ganska viktigt	Varken viktigt eller oviktigt	Ganska oviktigt	Inte alls viktigt
-------------------	-------------------	-------------------------------------	--------------------	----------------------

8 a. Hur tycker du att maten smakar som serveras i skolmatsalen?

Mycket bra	Ganska bra	Varken bra eller dåligt	Ganska dåligt	Mycket dåligt
------------	------------	-------------------------	---------------	---------------

8 b. Är det viktigt hur skolmaten smakar för att du ska äta den?

Mycket viktigt	Ganska viktigt	Varken viktigt eller oviktigt	Ganska oviktigt	Inte alls viktigt
----------------	----------------	-------------------------------	-----------------	-------------------

9 a. Vad tycker du om variationen på maträtterna som serveras i skolan?

Mycket bra	Ganska bra	Varken bra eller dålig	Ganska dålig	Mycket dålig
------------	------------	------------------------	--------------	--------------

9 b. Är det viktigt med variation på maträtterna för att du ska äta skolmaten?

Mycket viktigt	Ganska viktigt	Varken viktigt eller oviktigt	Ganska oviktigt	Inte alls viktigt
----------------	----------------	-------------------------------	-----------------	-------------------

10 a. Vad tycker du om tillbehören som serveras till skolmaten varje dag (salladsbord, bröd, dryck)?

Mycket bra	Ganska bra	Varken bra eller dålig	Ganska dålig	Mycket dålig
------------	------------	------------------------	--------------	--------------

10 b. Är det viktigt att det serveras tillbehör till skolmaten för att du ska äta den?

Mycket viktigt	Ganska viktigt	Varken viktigt eller oviktigt	Ganska oviktigt	Inte alls viktigt
----------------	----------------	-------------------------------	-----------------	-------------------

11 a. Anser du att du kan påverka vad som serveras i skolmatsalen?

Ja, absolut	Ja, lite	Nej, inte mycket	Nej, inte alls	Vet ej
-------------	----------	------------------	----------------	--------

11 b. Är det viktigt för dig att kunna påverka vad som serveras i skolmatsalen för att du ska äta skolmaten?

Mycket viktigt	Ganska viktigt	Varken viktigt eller oviktigt	Ganska oviktigt	Inte alls viktigt
----------------	----------------	-------------------------------	-----------------	-------------------

12 a. Vad tycker du om skolmatens utseende (form och färg)?

Mycket bra	Ganska bra	Varken bra eller dålig	Ganska dålig	Mycket dålig
------------	------------	------------------------	--------------	--------------

12 b. Hur viktig är skolmatens utseende för att du ska äta den?

Mycket viktig	Ganska viktig	Varken viktig eller oviktig	Ganska oviktig	Inte alls viktig
---------------	---------------	-----------------------------	----------------	------------------

13 a. Vad tycker du om den tidpunkt på dagen som skollunchen serveras på (10:30-13.30)?

Mycket bra	Ganska bra	Varken bra eller dålig	Ganska dålig	Mycket dålig
------------	------------	------------------------	--------------	--------------

13 b. Är tidpunkten, när skollunchen serveras, viktig för att du ska äta den?

Mycket viktig	Ganska viktig	Varken viktig eller oviktig	Ganska oviktig	Inte alls viktig
---------------	---------------	-----------------------------	----------------	------------------

14 a. Anser du att den mat som serveras i skolan är säker, det vill säga att det inte finns någon risk att du kan bli sjuk av maten?

Mycket säker	Ganska säker	Ganska osäker	Mycket osäker	Vet ej
--------------	--------------	---------------	---------------	--------

14 b. Hur pass viktigt är det för dig att den maten du blir serverad i skolan är säker?

Mycket viktigt	Ganska viktigt	Varken viktigt eller oviktigt	Ganska oviktigt	Inte alls viktigt
----------------	----------------	-------------------------------	-----------------	-------------------

15 a. Produktionen av den mat som serveras i skolan belastar mer eller mindre miljön runt omkring dig. Det kan t.ex vara användandet av konstgödsel och bekämpningsmedel.

Hur viktigt är det för dig, att den mat du bli serverad i skolan inte påverkar miljön negativt?

Mycket viktigt	Ganska viktigt	Ganska oviktigt	Inte alls viktigt	Vet ej
----------------	----------------	-----------------	-------------------	--------

15 b. Produktionen av livsmedel har även etiska aspekter. En aspekt är hur väl man tar hand om djuren i livsmedelsproduktionen. En annan är hur man använder genteknik för att framställa vissa livsmedel.

Hur viktiga dessa frågor är för dig?

Mycket
viktigt
Ganska
viktigt
Ganska
oviktigt
Inte alls
viktigt
Vet ej

16. Nämn minst en sak som för dig utgör det "lilla extra" när det gäller skolmaten. Vad skulle kunna få dig att tycka bättre om skolmaten förutom god mat, trevlig miljö och så vidare?

1. _____

2. _____

3. _____

7 november 2006

Hej

Vi heter Ellinor och Malin och studerar sista terminen på kostekonomprogrammet vid Göteborgs Universitet. Vi har precis börjat arbeta med vår examensuppsats där vi avser att undersöka var det brister i skolmåltidens kvalitet, enligt gymnasieeleverna själva. Genom vår undersökning vill vi få fram vilka kvalitetsaspekter i skolmåltiden som man ska fokusera på vid en förbättring av kvaliteten för att fler elever ska äta.

Undersökningen är en enkätundersökning som utförs på Burgårdens gymnasieskola. Vår avsikt är att utföra undersökningen på någon/några klasser vid varje program.

Undersökningen kommer att genomföras på skoltid under vecka 46 och tar cirka 15 min. Vi kommer att närvara för utdelning och uppsamling av enkäter samt vara tillhands om något är oklart.

Materialet kommer sedan att sammanställas och analyseras i ett statistikprogram (SPSS). Deltagandet är frivilligt för eleverna och inga namn kommer att efterfrågas i enkäten.

Om ni har frågor går det bra att ringa eller maila oss.

Ellinor Larsson: 0702-214615, guselli01@student.gu.se

Malin Wernersson: 0704-54 8787, malves_brevinkast23@hotmail.com

Informera gärna de elever som ska delta i studien ovanstående information.

Vi tackar på förhand för ert medverkande.

Institutionen för Mat, Hälsa och Miljö

