



GÖTEBORGS UNIVERSITET
INST FÖR KOST- OCH IDROTTSVETENSKAP

Skolmåltiden eller restaurangmat?

En studie som undersöker vad som lockar gymnasieelever till att äta på
andra ställen än skolrestaurangen.

Erica Ek

Kandidatuppsats 15 hp
Hälsopromotionsprogrammet, Kostvetenskap
Vt 2015
Handledare: Lena Gripeteg
Examinator: Christel Larsson
Rapportnummer: VT15-25

[Skriv här]

Kandidatuppsats 15 hp

Rapportnummer: VT15-25
Titel: Skolmåltiden eller restaurangmat? En studie som undersöker vad som lockar gymnasieelever till att äta på andra ställen än skolrestaurangen.
Författare: Erica Ek
Program: Hälsopromotionsprogrammet, Kostvetenskap
Nivå: Grundnivå
Handledare: Lena Gripeteg
Examinator: Christel Larsson
Antal sidor: 32
Termin/år: Vt2015
Nyckelord: FAMM, Fokusgrupper, Gymnasieelever, Skolmåltider

Sammanfattning

Gymnasieelever väljer i viss utsträckning att inte äta den lunch som serveras i skolrestaurangen, för att få gymnasieelever att äta i skolrestaurangen i större utsträckning är det viktigt att utgå ifrån gymnasieelevers perspektiv i utvecklingsarbete av skolmåltiden. Syftet med studien var att utforska vilka aspekter som är av betydelse då gymnasieelever i Malmö väljer att äta lunch på andra ställen än i skolrestaurangen, med utgångspunkt i Five Aspects Meal Model (FAMM). För att utforska detta genomfördes tre semistrukturerade fokusgruppsintervjuer med totalt 13 gymnasieelever från olika skolor och årskurser i Malmö. Fokusgruppsintervjuerna transkriberades och resultatet analyserades genom teoristyrd tematisk analys, med utgångspunkt i FAMM. Slutsatsen av studien är att gymnasieelever vill ges möjlighet att individanpassa skolmåltiden samt att de har ett intresse av näring och energiintag. Produkten, aspekter av maten, var det som framträdde som viktigast för val av lunchrestaurang av intervjupersonerna i studien. Intervjupersonerna belyser vikten av att maten är varm, fräsch och smakar gott, samt att maten är näringsriktig och ger tillräckligt med energi. Resultatet visar också att tillräckligt med sittplatser är en viktig aspekt av rummet, information om maten och möjlighet att påverka är viktiga aspekter av mötet, variation av meny och möjlighet att själv välja mat är viktiga aspekter av styrsystemet. Att lunchen upplevs som skön och rolig är aspekter av stämningen som framförs som viktiga. Studiens resultat visar att valfrihet och möjlighet att anpassa måltiden efter individuella behov, samt tillräckligt med sittplatser i skolrestaurangen är viktiga aspekter för att få gymnasieelever att äta i skolrestaurangen oftare.

[Skriv här]

Förord

Intresset för offentlig måltid väcktes under min praktik på Livsmedelsakademin, då ett studiebesök på gymnasieskolan *Malmö Nya Latin* gav mig inspiration till uppsatsens ämne. På gymnasieskolan har de byggt en ny skolrestaurang, med ett nytt måltidskoncept. Skolrestaurangen utstrålar innovation och restaurangen ger en känsla av att det är skolans hjärta. Skolrestaurangen är en plats där eleverna äter, umgås, fikar och studerar. Skolrestaurangen är döpt till "Choice" och precis som namnet antyder så erbjuds eleverna valfrihet. Skolrestaurangen är utformad som en food court och varje dag erbjuds eleverna fem olika rätter att välja mellan. Skolrestaurangen skapar en möjlighet för social interaktion mellan både elever och personal.

Jag hoppas att min studie ska bidra med underlag till att lyfta en dialog kring skolmåltiden ur ett nytt perspektiv. Min förhoppning är att de som arbetar med skolmåltiden kommer utgå ifrån eleverna och hämta inspiration från de aspekter som bidrar till att gymnasielever väljer att äta på andra ställen och inspireras av det i utvecklingsarbete av skolmåltider.

Jag vill rikta ett stort tack till Livsmedelsakademin för inspiration och stöd i mitt uppsatsarbete. Det har varit skönt att ha en fast punkt i Malmö där jag kunnat arbeta med uppsatsen och det har framförallt varit härligt att kunna diskutera mina tankar och idéer kring uppsatsen med personer som arbetar med offentlig måltid.

Jag vill också tacka de elever och lärare som hjälpt mig att genomföra och varit delaktiga i fokusgruppsintervjuerna, utan ert medverkande hade inte uppsatsen gått att genomföra.

[Skriv här]

Innehållsförteckning

| | |
|---|----|
| Förord | 3 |
| Introduktion | 5 |
| Syfte | 5 |
| Frågeställningar | 5 |
| Bakgrund | 6 |
| Skolmat i Sverige | 6 |
| Lagar och råd om skolmåltider | 6 |
| Näringsrekommendationer ungdomar | 7 |
| Skolmåltider i Malmö stad | 8 |
| Five Aspects Meal Model | 8 |
| Ungdomars matvanor | 11 |
| Skollunchens inverkan på prestation och ork | 11 |
| Metod | 12 |
| Design | 12 |
| Urval | 12 |
| Insamling av data | 13 |
| Analys av data | 14 |
| Metodologiska överväganden | 14 |
| Etiska överväganden | 15 |
| Resultat | 15 |
| Produkten | 16 |
| Rummet | 17 |
| Mötet | 18 |
| Stämningen | 19 |
| Styrsystemet | 19 |
| Diskussion | 21 |
| Metoddiskussion | 21 |
| Resultatdiskussion | 22 |
| Produkten | 22 |
| Rummet | 24 |
| Mötet | 24 |
| Stämningen | 25 |
| Styrsystemet | 25 |
| Slutsatser och implikationer | 25 |
| Referenser | 27 |

[Skriv här]

Introduktion

Varje dag serveras cirka 1,4 miljoner skolmåltider i Sverige. Det har visat sig att många elever är missnöjda med skollunchen (Livsmedelsverket, 2013a). Flera studier visar att gymnasieelever i viss utsträckning väljer att inte äta den lunch som serveras i skolrestaurangen (Andersson & Nystedt, 2006; Nordlund & Jacobsson, 1999a; Wenzer, 2010), eller att elever inte äter tillräckligt mycket för att täcka rekommenderat energi- och näringsintag för skollunchen (Livsmedelsverket, 2013a). Ungdomar i gymnasieålder är i behov av näring och energi och betydelsen av att följa näringsrekommendationerna är extra viktigt för barn och unga eftersom de är en målgrupp som växer och utvecklas mycket (Livsmedelsverket, 2013b). Överlag har få studier gjorts på elevers konsumtion av skollunchen (Livsmedelsverket, 2013a), trots att skolmåltiden är en viktig arena för att främja barn och ungdomars hälsa.

I den nya skollagen från 2010 står det att skolmåltider i gymnasieskolan är en verksamhet som ligger inom det kommunala nämndansvaret. Lagen omfattar alltså inga bestämmelser kring skolmåltider i gymnasieskolan. Däremot står det i skollagen från 2010 att elever i grundskolan ska erbjudas kostnadsfria och näringsriktiga skolmåltider (Regeringskansliet, 2010). Gymnasieelever är en målgrupp som är i en övergångsfas mellan att vara barn och vuxna. Att vara tonåring innebär för många en större frihet men också mer ansvar för val gällande livsstil och matvanor. Skolrestaurangen har potential att fungera som en arena för lärande och inspiration till ungdomar kring mat och hälsa. För att inspirera och få gymnasieelever att äta i skolrestaurangen i större utsträckning är det viktigt att utforska vilka aspekter som är av betydelse för val av lunchrestaurang.

Genom att utgå från vilka aspekter som bidrar till att gymnasieelever äter på andra ställen än skolrestaurangen utifrån Five Aspect Meal Model, kommer ämnet skolmåltider belysas ur ett nytt perspektiv. Genom studien önskas kunskaper om vad som bidrar till att gymnasieelever väljer att besöka andra restauranger än skolrestaurangen, samt vad som skulle få gymnasieelever att äta i skolrestaurangen oftare.

Syfte

Att utforska vilka aspekter som är av betydelse då gymnasieelever i Malmö väljer att äta lunch på andra ställen än i skolrestaurangen, med utgångspunkt i Five Aspects Meal Model.

Frågeställningar

Vilka aspekter framförs som viktiga för val av lunchrestaurang av gymnasieeleverna?

Vad skulle kunna få gymnasieelever att äta i skolrestaurangen oftare?

Bakgrund

Skolmat i Sverige

Sverige, Finland och Estland är de enda länderna i världen som serverar gratis skolmat till alla elever oberoende av vårdnadstagarens inkomst (Skolmatsverige, 2015a). Grunden till dagens skolmatsverksamhet lades år 1945 då ett förslag om statliga bidrag för att servera kostnadsfri skolmat med krav på näringsammansättning utformades. Kravet var att matens näringsinnehåll skulle komplettera den mat som barnen åt hemma. Målet med införandet av skolmåltiden var att uppfostra eleverna med goda matvanor, bordsskick och hygien samt upplevelse av trivsel i samband med måltiden (Lundmark, 2002). Först med skollagen 1997 lagstiftades att kommunerna skulle servera gratis skollunch till alla elever i grundskolan (Skolmatsverige, 2015b).

I Sverige serveras nästan 1,4 miljoner skolmåltider varje skoldag (Livsmedelsverket, 2013a). Varje skolmåltid i kommunala gymnasieskolor kostar i genomsnitt 11,24 kronor, dock varierar kostnaden väldigt mycket mellan kommuner, den lägsta kostnaden ligger i genomsnitt på sex kronor per dag och den högsta på 16 kronor. En rapport från Skolmatens vänner (2013) visar att 84 procent av gymnasieskolor i Sverige serverar minst en alternativ rätt (ofta vegetariskt), däremot är det 16 procent av gymnasieskolorna i Sverige som inte serverar någon alternativ rätt alls. Rapporten visar också att 57 procent av Sveriges gymnasieskolor ofta eller alltid näringsberäknar den mat som serveras till eleverna och att 42 procent av Sveriges kommuner har ett kostpolitiskt program som omfattar gymnasieskolan (Skolmatens vänner, 2013).

Lagar och råd om skolmåltider

I den nya skollagen från 2010 står det att skolmåltider i gymnasieskolan är en verksamhet som ligger inom det kommunala nämndansvaret (Regeringskansliet, 2010). Skollagen omfattar inte någon lag specifikt gällande måltider i gymnasieskolan. Däremot har alla som serverar mat åt andra ett ansvar att följa livsmedelslagen för människors hälsa (Regeringskansliet, 2006). Alla måltider som serveras i grundskolan ska erbjuda eleverna kostnadsfria, näringsriktiga och varierade skolmåltider enligt skollagen från 2010. Lagen rekommenderar de svenska näringsrekommendationerna som en utgångspunkt för bedömning av näringsriktiga måltider (Regeringskansliet, 2010). Men lagen omfattar alltså inte måltider i gymnasieskolan. Svenska livsmedelsverket har gett ut råden *Bra mat i skolan- råd för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem*. Råden gavs ut första gången 2007 men har efter att den nya skollagen från 2010 trädde i kraft reviderats till en andra upplaga som gavs ut i november 2013. Den reviderade upplagan innehåller förtydligande av råd för måltidens kvalitet ur ett helhetsperspektiv, förtydliganden för hur skolan kan bedöma och dokumentera näringsriktig skolmat samt ett utökat avsnitt om hållbara skolmåltider, allergi och överkänslighet (Livsmedelsverket, 2013b).

Bra mat i skolan- råd för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem (Livsmedelsverket, 2013b) innehåller råd vars syfte är bra och näringsriktiga skolmåltider med mycket matglädje. Livsmedelsverket poängterar däremot att det är upp till varje kommun, skola och personalgrupp att bestämma och planera arbetet med skolmåltiderna efter gällande lagstiftning (Livsmedelsverket, 2013b). Utvärderingen av *Bra mat i skolan* visar att råden följs i olika grad av skolorna/kommunerna. Som anledning till att råden inte följs svarar

[Skriv här]

kostchefer att det beror på att det enbart är råd och att skolorna därför inte måste följa dessa (Livsmedelsverket, 2009).

Bra mat handlar inte enbart om det som ligger på tallriken utan skapas genom ett helhetsperspektiv utifrån måltider. Livsmedelsverket (2013b) redovisar i *Bra mat i skolan* en modell vilken omfattar olika pusselbitar som tillsammans utgör faktorer för att skapa måltidskvalitet i skolan. De olika delarna i modellen är; *god, integrerad, trivsamma, hållbar, näringsriktig och säker* (Livsmedelsverket, 2013b). Livsmedelsverkets råd gällande bra skolmat omfattar flera olika faktorer och sträcker sig därmed längre än vad skollagen från 2010 gör. Bra förutsättningar för *god* mat är att det finns engagerad och utbildad personal som lagar god mat i skolrestaurangen, att livsmedel som väljs är av god kvalitet, att skolrestaurangen erbjuder minst en alternativ maträtt varje dag, att elevernas nyfikenhet väcks genom möjlighet att prova nya smaker och att sinnet lockas genom doft, färg och servering samt att elevernas synpunkter tas tillvara. Livsmedelsverkets råd för en *integrerad* skolmåltid handlar om att måltiden kan vara en resurs i den pedagogiska verksamheten och integrerad som en del av skoldagen. Det bör finnas en samsyn om vad en pedagogisk måltid är på skolan, eleverna ska ha inflytande. Måltiderna ska vara en trygg mötesplats mellan elever och vuxna. *Trivsamma* skolmåltider handlar delvis om möten mellan elever och personal i skolrestaurangen. Men *trivsamma* skolmåltider handlar också om måltidsmiljön, stämningen i rummet som utformas genom temperatur, färg, dofter och ljud och om restaurangen har en genomtänkt logistik för att minimera köer och spring. Livsmedelsverket rekommenderar också att eleverna ska äta vid samma tidpunkt varje dag, att lunchen serveras mellan klockan 11-13 samt att alla elever har cirka 20 minuter till att äta. *Hållbar* mat tar hänsyn till miljön. Skolrestaurangen arbetar för att minska matsvinn, minska köttkonsumtionen, främja intag av baljväxter, grönsaker frukt och spannmål. Miljökrav ställs i samband med inköp, transport och energianvändning i köket. Samt att skolrestaurangen bör källsortera. *Näringsriktig* mat ska serveras enligt de svenska och nordiska näringsrekommendationerna som anger rekommenderat intag av näringsvärde, energi och måltidsfördelning specifikt för ålder och kön. *Säker* skolmåltid innebär att skolköket har rutiner och kunskap för hur risker ska hanteras, förebyggas och åtgärdas samt att det finns en delegationsordning där det framgår att lagen kring livsmedelssäkerhet efterlevs (Livsmedelsverket, 2013b).

Näringsrekommendationer för ungdomar

Nordiska näringsrekommendationer är ett vetenskapligt underlag som anger rekommendationer om näring och fysisk aktivitet för olika åldersgrupper (Livsmedelsverket, 2014). Näringsrekommendationerna anger rekommenderat intag av energi och näring, med specifika rekommendationer för uppdelning mellan protein, fett och kolhydrater samt intag av vitaminer och mineraler, men också rekommendation av måltidsfördelning och specifika livsmedel. Syftet med näringsrekommendationerna är att förebygga livsstilsrelaterade och kostrelaterade sjukdomar samt ge förutsättningar för individers tillväxt och livsfunktion. Rekommendationerna är riktade till allmänheten och är alltså inte anpassade för individer med sjukdomar eller rubbningar i ämnesomsättningen (Livsmedelsverket, 2014). De svenska och nordiska näringsrekommendationerna skiljer sig i stort sett inte mellan barn och vuxna, men i rekommendationerna belyses att näringsrekommendationerna är extra viktiga för barn och unga som växer och utvecklas (Livsmedelsverket, 2013b).

I de svenska och nordiska näringsrekommendationerna anges referensvärden för dagligt intag av energi och näringsämnen för barn och ungdomar. Referensvärdena gäller för planering av energi- och näringsintag för grupper av individer och har en säkerhetsmarginal. Säkerhetsmarginalen tar hänsyn till variation i behov mellan olika individer

[Skriv här]

(Livsmedelsverket, 2013b). Svenska näringsrekommendationer (Livsmedelsverket, 2013b) anger att en genomsnittlig skollunch bör ge cirka 30 procent av rekommenderat dagsintag av både energi och näringsämnen. Energi och näringsvärde anges uppdelat på åldersgrupperna 6-9 år, 10-12 år, 13-15 år samt 16-18 år. Andelen fett i måltiden ska motsvara 25-40 energiprocent, protein 10-20 energiprocent och kolhydrater 45-60 energiprocent. Andelen mättat fett ska max uppgå till 10 energiprocent och rekommendationen för fleromättade fettsyror är cirka 5-10 energiprocent. Svenska näringsrekommendationer anger också referensvärden för intag av näringsämnen som är av extra vikt för barn och ungdomar i skolålder (6-18 år), dessa är fibrer, vitamin C, vitamin D, folat, järn och natrium. Vuxna och barn över 10 år rekommenderas äta 500 gram frukt och grönt varje dag. I *Bra mat i skolan-råd för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem* rekommenderas skolor att servera ett varierat och inbjudande salladsbord samt tillaga maträtter med frukt, grönsaker och baljväxter för att öka intaget av frukt och grönt hos elever (Livsmedelsverket, 2013b).

Skolmåltider i Malmö stad

Malmö stad har som mål att all mat som serveras i förskola, skola, vård och omsorg ska vara ekologisk år 2020. Detta gäller även cafeterior på skolor, vid kultur och fritidsanläggningar samt vid evenemang som Malmö Stad arrangerar (Malmö stad, 2015). För att uppnå detta mål har Malmö stad arbetat fram en *policy för hållbar utveckling och mat*. Som stöd innehåller policyn olika delar, där det beskrivs hur målet ska nås, dessa är; hälsosam mat av hög kvalitet, kunskap och kompetens, hållbara inköp, hållbar ekonomi, Malmö stad ska föregå med gott exempel och främja ett hållbart näringsliv (Malmö stad, 2015).

Skolrestauranger på serviceförvaltningen i Malmö har arbetat med en projektplan innehållande ett måltidskoncept specifikt anpassat för gymnasieskolan. Projektets mål är att öka kvaliteten på maten genom fler rätter att välja mellan, ett stort utbud av varma och kalla grönsaker och en restaurangmiljö som får eleverna att stanna på skolan och äta i skolrestaurangen. Måltidskonceptet togs i drift under 2014 och utvärderas under våren 2015 (Johansson & Lindholm, 2014). Som en del av projektet har gymnasieskolan Malmö Nya Latin öppnat en ny skolrestaurang. Restaurangens koncept innebär att eleverna får välja mellan fem rätter, inspirerande från hela världen, i en modern *food-court* varje dag. En *food-court* är ett mattorg där flera matförsäljare erbjuder sin mat till självservering (Food courts, 2014). Rätterna tillagas på plats i restaurangen i takt med att eleverna kommer till restaurangen, detta för att höja matupplevelsen och minska matsvinnet. En utmaning i projektet har enligt slutrapporten varit att bryta befintliga tankemönster kring skolmåltider för att kunna arbeta fram ett nytt innovativt måltidskoncept (Lundström, 2014).

Five Aspects Meal Model

Five Aspects Meal Model (FAMM) är en måltidsmodell som ur producentperspektiv utgör ett planerings- och analysverktyg för restauranger, både privata och offentliga restauranger (Gustafsson, Öström, Johansson, Mossberg, 2006). FAMM-modellen har arbetats fram sedan 1993 vid Institutionen för Restaurang och Hotellhögskolan vid Örebro universitet. Modellen utgår ifrån fem kategorier som i ordningsföljd är; *rummet, mötet, produkten, stysystemet* och *stämningen* (se figur 1). Kategorierna skapar förutsättningar för individens uppfattning om måltiden. FAMM-modellen är ett planeringsverktyg för goda måltider, med gästen i centrum (Gustafsson et al, 2006). Under de senaste åren har FAMM-modellen börjat användas i ett bredare perspektiv. Modellen har gått från att vara en teoretiskt vetenskaplig modell till att även användas praktiskt som ett verktyg för personer som arbetar inom måltidssektor. Användning av FAMM-modellen som verktyg inom offentlig måltid blir allt vanligare

[Skriv här]

(Magnusson Sporre, Jonsson & Pipping Ekström, 2013). Enligt Gustafsson et al. (2006) kan FAMM-modellen användas som ett verktyg av måltidspersonal för att utvärdera måltider och lätt identifiera eventuella brister av måltiden. Då FAMM-modellen underlättar för restauranger att identifiera eventuella brister fungerar modellen även som ett verktyg för att utvärdera vilka delar av måltiden som kan förbättras i restauranger (Gustafsson et al., 2006).



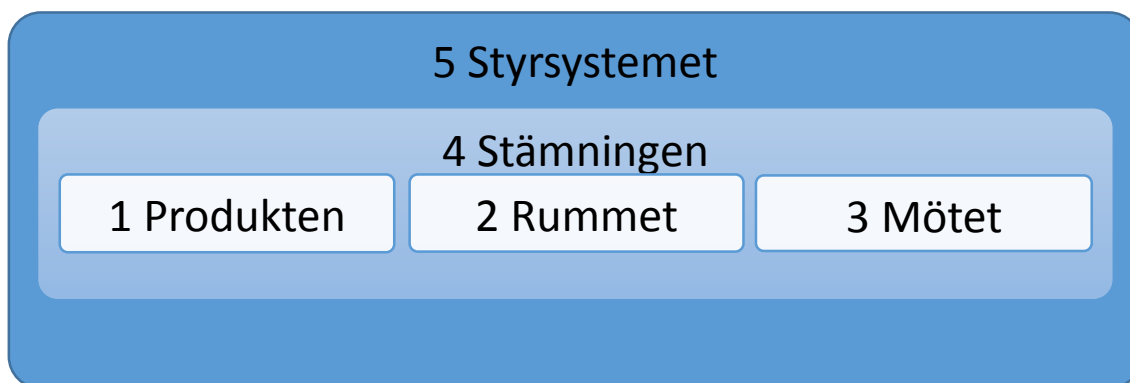
Figur 1: FAMM-modellen enligt Gustafsson et al.(2006).

Den första kategorin i FAMM-modellen (Gustafsson et al, 2006) är *rummet* som avser den plats där måltiden sker, denna kan vara både privat eller offentlig, exempelvis restauranger, sjukhus eller skolrestauranger. Avgörande för hur gästen upplever rummet är arkitektur, inredning/dekoration, ljussättning, ljud, volym, färg. Edwards, Meiselman., Edwards och Leshar (2003) har i en studie visat att ljussättning, ljud, färg och design på textilier kan vara nyckelfaktorer som avgör hur måltider uppfattas på sjukhus, skolor och restauranger. I studien serverades en identiskt lagad måltid på tio olika platser. Resultatet av studien visar att måltider som intas i skolmiljö uppfattas som mindre bra men också att yngre personer (13-25 år) ger lägre omdöme för måltiden (Edwards et al, 2003). Modellens andra kategori är *mötet* vilket omfattar sociala interaktioner, både mellan gäster men också mellan gäster och personal. En stor del av hur vi uppfattar mötet är servicekvalitet. Med detta menas personalens bemötande, väntetider, menyers utformande etc. Forskning på skolmåltider visar att elevers möjlighet att påverka måltidens utformande är en viktig del av mötet (Dahlgren 2010; Prell et al, 2004; Prell 2010). Tredje kategorin, *produkten* omfattar det som serveras, både mat och dryck samt kombinationen av dessa. Exempelvis vilken dryck som serveras till maten eller menykombinationer. Upplevelsen av produkten påverkas också av personalens kunskaper och förmåga att ge rekommendationer till gästen och uppläggning av maten. Tidigare studier visar att smaken är en del som elever anser vara en av de viktigaste delarna för upplevelsen av måltiden (Dahlgren, 2010; Larsson & Wernersson, 2007; Nordlund & Jacobson 1999). Den fjärde kategorin är *styrsystemet* vilket omfattar de lagar, bestämmelser och riktlinjer som styr restaurangen. Styrsystemet pågår ofta underliggande utan att gästen direkt märker av detta. Styrsystemet kan även omfatta restaurangens ekonomiska budget och restaurangens logistik. Inom måltidsmiljö i skolan är valfrihet mellan maträtter av stor betydelse för elevers upplevelse av skolmåltiden (Dahlgren, 2010; Meyer , 2000; Nordlund & Jacobsson 1999a). Den femte kategorin är en helhetsupplevelse av måltiden som skapas genom gästens upplevelse av de fyra första kategorierna tillsammans. Denna kallas i FAMM-modellen för *stämningen* (Gustafsson et al, 2006). Enligt Hansen et al. (2005) förstärker de sinnesintryck individer får helhetsuppfattningen och upplevelsen av stämningen. Det är viktigt att de fem sinnena, syn, hörsel, lukt, smak och känsel är i balans för att individen ska uppleva en god måltid. Om upplevelsen som fås genom sinnena inte stämmer överens så försämras upplevelsen av restaurangen (Hansen et al. (2005).

[Skriv här]

Gustafsson et al (2006) menar att måltiden är komplex, att många faktorer påverkar hur individer uppfattar måltiden. Meiselman (2008) anser dock att FAMM-modellen enbart innehåller huvuddelarna av måltidsupplevelsen och att FAMM-modellen behöver kompletteras för att förstå komplexiteten av måltiden ur ett bredare perspektiv (Meiselman, 2008).

Dahlgren (2010) har modifierat FAMM-modellen efter resultatet i en studie om gymnasieelevers beskrivningar, förväntningar och upplevelser av måltidskvalitet inom skolmåltider. Studien omfattar 393 gymnasieelever i årskurs ett och tre. Dahlgrens (2010) modifierade modell av FAMM-modellen utgår ifrån samma fem kategorier som i Gustafssons et al. (2006) originalversionen av FAMM-modellen, men Dahlgren (2010) har reviderat de fem kategoriernas inbördes ordning och anpassat dessa efter måltidskvalitet i skolmåltidsmiljö (se figur 2).



Figur 2: Susanne Dahlgrens (2010) modifierade FAMM-modell, med korrigerad inbördes ordning av modellens kategorier, anpassat efter måltidskvalitet i skolmåltidsmiljö är följande; *produkten*, *rummet*, *mötet*, *styrssystemet* och *stämningen*.

Enligt Dahlgren (2010) är *produkten* den kategori som gymnasieelever anser viktigast för upplevelsen av måltiden följt av *rummet* och *mötet*, därefter *stämningen* och *styrssystemet*. *Produkten* omfattar mat och dryck, skolmåltidslokalens utformning, inredning och möblering klassificeras som *rummet*. *Mötet* omfattas av social kontakt med kompisar och skolmåltidspersonal samt inflytande och möjlighet att påverka skolmåltiden. *Styrssystemet* omfattas av service, logistik, tid för måltiden, matsedelsutformning och valfrihet av maträtter och *stämningen* representeras av känslor upplevda genom sinnen (Dahlgren, 2010).

Gymnasieeleverna betonar enligt Dahlgren (2010) vikten av matens sensoriska egenskaper, temperatur samt att maten är fräsch. För att eleverna ska vilja återvända till skolrestaurangen är det viktigt att maten ser aptitlig ut. Gymnasieeleverna i studien belyser även vikten av näringsrik och energirik mat för att stå sig hela dagen. Eleverna anser också att variation av tillbehör är viktigt för skolmåltidsupplevelsen, samt att det är viktigt att tillbehören serveras separat så att de kan blanda själva. Rummet bör enligt gymnasieeleverna i studien vara ljust, ombonat, hemtrevligt och modernt. Enligt Dahlgren (2010) är gymnasieelevers tankar om kontakt med skolmåltidspersonal låga. Endast 19 procent av gymnasieeleverna har höga eller mycket höga förväntningar inför kontakten med skolmåltidspersonal. 64 procent av gymnasieeleverna har höga förväntningar kring inflytande och möjlighet att påverka skolmåltiden, däremot är det endast 21 procent av eleverna som uppger att de har positiva upplevelser kring inflytande. En låg ljudvolym är den del av kategorin stämningen som gymnasieelever i Dahlgrens studie anser viktig. De delar av kategorin styrssystemet som

[Skriv här]

gymnasieeleverna anser viktig är valfrihet mellan maträtter, väl fungerande logistik för att undvika köbildning samt tillräckligt mycket tid för måltiden.

Ungdomars matvanor

Generellt sett äter barn och ungdomar (6-18 år) för mycket socker, mättade fettsyror och salt samt för lite av fleromättade fettsyror och fibrer (Livsmedelsverket, 2014). De flesta äter mindre frukt och grönt i förhållande till rekommenderat intag (Livsmedelsverket, 2013b). Flera studier visar att gymnasieelever väljer att i viss grad inte äta den lunch som serveras i skolrestaurangen (Andersson & Nystedt, 2006; Nordlund & Jacobsson, 1999a; Wenzer, 2010), eller att elever inte äter tillräckligt mycket för att nå upp till rekommenderat energi- och näringsintag för lunchen (Livsmedelsverket, 2013a). Studier har visat att allt från 87 procent till enbart 50 procent äter skollunchen dagligen (Andersson & Nystedt, 2006). Enligt Nordlund och Jacobsson (1999a) äter 94 procent av gymnasieelever lunch mellan klockan 11 till 12.30 och 50 procent av eleverna äter i 20 minuter eller under längre tid. Samma studie visar att 66 procent av killar i gymnasiet dricker mjölk till maten, motsvarande siffra är för tjejer 36 procent. Tjejer uppger att de föredrar vatten eller magra mjölkprodukter. De elever som inte äter frukost hoppar också över skollunchen i större utsträckning och äter även under en kortare tid (Nordlund & Jacobsson, 1999a). Prell, Berg, Jonsson och Lissner (2004) visar i en studie att elever har en negativ inställning till skolmåltiden. Enligt Andersson och Nystedt (2006) finns flera faktorer som påverkar elevers uppfattningar om skolmåltiden, dessa är bland annat smak, miljö, valmöjlighet, sociala, kön och kroppsuppfattning. Enligt livsmedelsverkets (2011) rapport påverkar måltidsmiljön, det sociala sammanhanget och måltidens kulinariska egenskaper hur elever genom sina sinnen upplever och förknippar skolmåltiden med positiva eller negativa känslor. Mättnadskänslan uppkommer delvis av att vi tuggar och tittar på maten, därför är måltidens sammanhang viktigt och särskilt viktigt att låta lunchen ta tid (Woods, 2009). Måltidens kontext påverkar hur snabbt och hur mycket mat som äts, en stor påverkan är den sociala omgivningen men också måltidens sensoriska egenskaper (Livsmedelsverket, 2011). Studier visar att måltiden är ett komplext begrepp som omfattar många faktorer (Dahlgren, 2010; Gustafsson et al, 2006; Meiselman, 2008).

Enligt Sjöberg, Hallberg, Höglund och Hultén (2003) som har gjort en undersökning av ungdomars matvanor i Göteborg är regelbundna matvanor viktiga för näringsintag och en hälsosam livsstil. Studien omfattade 1245 ungdomar i åldern 15-16 år. Femtiotvå procent av flickorna och 65 procent av pojkarna åt tre huvudmål dagligen, däremot visade det sig att mellanmålen stod för det största energiintaget. Studien visade även att de ungdomarna med oregelbundna frukostvanor även hade oregelbundna lunchvanor i större utsträckning än de med regelbundna frukostvanor. Flickorna som hoppade över frukost och lunch hade lågt näringsintag och gjorde mindre hälsosamma matval.

Livsmedelsverket planerar att genomföra en undersökning av ungdomars matvanor 2016-2017, *Riksmaten ungdom*. I undersökningen kommer 3000 flickor och pojkar i årskurserna fem, åtta samt år två på gymnasiet delta, ungdomarna kommer i undersökningen få göra en webbaserad kostregistrering under två dagar (Livsmedelsverket, 2015).

Skollunchens inverkan på prestation och ork

Skollunchen kan ha en långsiktig positiv påverkan på elevernas skolprestation om denna bidrar med den energi och näringstillförsel som rekommenderas. Ett bra energi- och näringsintag kan stärka kognitiva funktioner, påverka humör och höja aktivitetsnivån hos eleverna (Livsmedelsverket, 2011). Enligt Abrahamsson, Andersson, Becker och Nilsson

[Skriv här]

(2006) visar kostundersökningar gjorda i Sverige att näringsintaget bland ungdomar överlag är bra, dock finns stora skillnader mellan individer. Många ungdomar har låga nivåer av järn, 15-40 procent av tonårsflickor i Sverige har järnbrist, motsvarande siffra är 5-15 procent för tonårspojkar. Järnbrist har konstaterats påverka immunförsvaret negativt och kan leda till sänkt arbetsförmåga, järnbrist kan påverka barns mentala utveckling och kognitiva förmåga (Abrahamsson et al., 2006). Järn är ett av de näringsämnen som Livsmedelsverket (2013b) rekommenderar till barn och ungdomar av särskild betydelse. Enligt Taras (2005) har skolmaten en betydelsefull roll vid motverkande av näringsbrist, särskilt för barn med ett otillräckligt kostintag. Att undersöka vilka effekter näringsbrist har på skolelevers prestation är svårt då detta inte är etiskt försvarbart (Taras, 2005).

Övervikt och fetma är ett ökande problem bland barn och ungdomar, problemet tros bero på både brist av fysisk aktivitet och högt intag av energitäta livsmedel och ett lågt intag av kostfiber (Abrahamsson et al., 2006). Vid utesluten lunch ökar intaget av energitäta livsmedel, detta kan i sin tur leda till övervikt och fetma hos barn. Övervikt och dålig självkänsla kan leda till försämrad prestation i skolan (Krukowski et. Al, 2009).

Metod

Studien utgår ifrån ett kvalitativt forskningsperspektiv, detta är en forskningsstrategi som lägger vikt vid hur individer uppfattar sin sociala verklighet. *Syftet med studien är att utforska vilka aspekter av FAMM-modellen som är av betydelse då gymnasieelever i Malmö väljer att äta lunch på andra ställen än i skolrestaurangen.* Som tillvägagångssätt för att utforska studiens syfte har fokusgruppsintervjuer valts. Enligt Wibeck (2010) är fokusgruppsintervjuer en typ av intervjuer som genomförs i grupp. Det som karakteriserar fokusgruppsintervjuer är att ett diskussionsämne är valt i förhand. Deltagarna diskuterar ämnet fritt vid en bestämd tidpunkt. Fokusgruppsintervjuer leds av en moderator. Moderators uppgift är att starta diskussionen, se till att alla deltagare ges möjlighet att komma till tals, samt att introducera nya aspekter av ämnet om det finns ett behov av det (Wibeck, 2010).

Design

Studien utgår från ett kvalitativt forskningsperspektiv med en deskriptiv och explorativ design. En deskriptiv och explorativ design är enligt Jacobsen (2003) öppen och utforskande i sin karaktär. Intervjuer är öppna för att intervjupersoner ska ges möjlighet uttrycka sig med sina egna ord (Jacobsen, 2003). På så vis skapas en bild av hur individer uppfattar sin omvärld, vilket är utgångspunkten i kvalitativa studier (Bryman, 2008).

Urval

Totalt omfattar studien 13 intervjupersoner uppdelade på tre fokusgruppsintervjuer. Alla deltagare är gymnasieelever som studerar vid gymnasieskolor som ligger i centrala Malmö. Urvalet representerade gymnasieelever från fem olika gymnasieskolor i Malmö. Intervjupersonerna representerades av gymnasieelever från alla årskurser, år ett till tre, uppdelat mellan grupperna av bekvämlighetsskäl. I två av grupperna var intervjupersonerna från olika skolor och i en av grupperna var alla intervjupersoner från samma skola. Deltagarna var i åldern 16-19 år. Två av grupperna bestod av fyra intervjupersoner och en grupp av fem. Lämpligt antal deltagare i fokusgrupper är enligt Wibeck (2010) inte mindre än 4 personer och inte mer än 6 personer. I två av grupperna var det blandat tjejer och killar, den tredje gruppen bestod enbart av killar. Totalt var fyra tjejer och nio killar med i undersökningen.

[Skriv här]

Intervjupersonerna äter på andra ställen än i skolrestaurangen i olika utsträckning. De som åt på andra ställen än i skolrestaurangen flest gånger, åt på andra ställen två dagar i veckan eller mer. De som åt på andra ställen i minst utsträckning, äter sällan eller nästan aldrig på andra ställen än i skolrestaurangen. Alla deltagarna har ätit på något annat ställe än i skolrestaurangen vid något tillfälle.

För att komma i kontakt med gymnasieelever tillfrågades 14 rektorer samt biträdande rektorer på gymnasieskolor i Malmö stad via mail (se bilaga 1) och telefon för eventuell hjälp om att komma i kontakt med gymnasieelever på skolor. I mailet informerades om att studien är en kandidatuppsats vid Göteborgs Universitet och att syftet med undersökningen är att utforska aspekter till varför elever ibland väljer bort skolmältiden. Det stod även att undersökning kommer genomföras genom fokusgruppsintervjuer samt vilken vecka fokusgruppsintervjuerna planerades att genomföras. Då responsen från rektorerna var låg, rekryterades intervjupersonerna istället genom ett snöbollsurval, både genom bekanta men också via sociala medier (facebook). Via sociala medier kontaktades en lärare som förmedlade kontakt med gymnasieelever i en av sina klasser.

Insamling av data

Semistrukturerade fokusgruppsintervjuer genomfördes för att utforska vilka aspekter som är av betydelse då gymnasieelever i Malmö väljer att äta lunch på andra ställen än i skolrestaurangen. Tre stycken fokusgruppsintervjuer genomfördes på separata dagar. Fokusgruppsintervjuerna spelades in och enstaka anteckningar fördes för att underlätta under intervjuerna men också för att i efterhand komma ihåg vissa gester eller kroppsspråk som deltagare använt. För att lyckas fånga elevernas uppfattningar om skolmältiden men låta eleverna prata fritt om ämnet var fokusgruppsintervjuerna semistrukturerade. En intervjuguide (se bilaga 2) med enstaka öppna frågor användes. Varje intervju inleddes med att eleverna bads berätta allmänt om skollunchen. Beroende av vilken riktning varje fokusgruppsintervju tog samt i vilken grad studiens syfte belystes spontant av eleverna i de enskilda fokusgruppsintervjuerna ställdes även följande frågor; - *Äter ni på andra ställen än skolrestaurangen ibland? – Vad lockar er till att äta lunch på andra ställen än skolrestaurangen? – Vad skulle få er att äta i skolrestaurangen varje dag?* Mer specifika frågor för att använda vid behov hade förberetts, dessa utformades efter FAMM-modellens fem kategorier; rummet, mötet, produkten, stämningen och styrsystemet (Gustafsson et al, 2006). Dessa behövde inte användas i någon utav fokusgruppsintervjuerna då intervjupersonerna förde en innehållsrik diskussion till följd av de öppna frågorna. Intervjuerna avslutades med att ge möjlighet till intervjupersonerna för generella frågor.

Två av fokusgruppsintervjuerna genomfördes på ungdomarnas fritid, och en fokusgruppsintervju genomfördes under lektionstid i skolan. Fokusgruppsintervjuerna genomfördes i grupper på offentliga platser och varade i 20, 29 respektive 43 minuter. Ämne för fokusgruppintervjuerna var skollunchen, vilket var ett väl bekant ämne för samtliga elever. Innan varje fokusgruppsintervju fick intervjupersonerna läsa igenom ett informationsblad (se bilaga 3) samt ge samtycke till sitt medverkande i studien. I informationsbladet stod det information om att studien var en kandidatuppsats som genomförs vid Göteborgs Universitet. Det stod även information om studiens syfte. I informationsbladet stod att deltagandet var frivilligt och anonymt samt att fokusgruppsintervjuerna spelades in. Det stod även i informationsbladet att det önskades att deltagarna i gruppen skulle hålla en öppen attityd och inte avbryta varandra. Innan fokusgruppsintervjun startade gavs möjlighet för intervjupersonerna att ställa frågor. Frågorna i intervjuguiden testades innan

[Skriv här]

fokusgruppsintervjuernas genomförande på tre personer i åldern 25-29 år för att undersöka hur frågorna uppfattades.

Moderatorn ledde fokusgruppsintervjuerna genom att se till att alla deltagare fick prata samt ställde frågor då det fanns ett behov av att utveckla diskussionen för full förståelse. En kombination av ett öppet och strukturerat tillvägagångssätt är den vanligaste metoden vid fokusgrupper (Bryman, 2008).

Analys av data

Analysen genomfördes med teoristyrd tematisk analys, vilket innebär att samhällsvetenskapliga begrepp används som en utgångspunkt för teman i analysprocessen (Bryman, 2008). Aspekter som relaterade till studiens syfte identifierades och sorterades sedan i kategorier efter Dahlgrens (2010) modifierade modell av FAMM-modellens fem kategorier; produkten, rummet, mötet, stämningen och styrsystemet (Dahlgren, 2010). Underkategorier skapades utifrån citat och upprepningar från fokusgruppsintervjuerna. Att använda sig av upprepningar för att leta efter teman rekommenderas vid tematisk analys (Bryman, 2008).

Efterhand som fokusgruppsintervjuerna genomfördes transkriberades data. Fokusgruppsintervjuerna transkriberades ordagrant, alla ord, talspråksformer, tvekljud och pauser i meningar skrevs ut. Ljudinspelningarna lyssnades igenom minst två gånger vardera helt genomgående. Den transkriberade texten lästes igenom flera gånger och analyserades systematiskt. Vid genomläsning av texten markerades varje kategori med en färg. För att ordna datan skapades en matris i Excel. Matrisen inspirerades av Framework, vilket är ett tillvägagångssätt för att strategiskt ordna tematiska analyser av kvalitativa data (Bryman, 2008). Varje huvudtema representerades av en färg. Intervjupersonernas identitet representerades med en tvåsiffrig kod, första siffran i koden representerade fokusgruppsintervju och den andra siffran i koden representerade person i intervjugruppen.

Metodologiska överväganden

Då FAMM-modellen är en modell som används vid planering av både privata- och offentliga restauranger (Gustafsson et al, 2006) anser jag modellen passa bra för att utforska studiens syfte. Användningen av FAMM-modellen inom offentlig måltid blir allt vanligare (Magnusson et al, 2013) och med hjälp av FAMM-modellen kan restauranger upptäcka eventuella brister i verksamheten (Gustafsson et al, 2006). Användningen av FAMM-modellen som utgångspunkt i denna uppsats kan därför bidra till identifiering av de aspekter som är av betydelse då gymnasieelever väljer att äta på andra ställen än skolrestaurangen. FAMM-modellen skapar förutsättningar för individens måltidsupplevelse (Gustafsson et al, 2006). Då denna studies syfte är att utforska skolmåltiden ur gymnasieelevers perspektiv anses det vara fördelaktigt att det är gymnasieelever som deltar i fokusgruppsintervjuerna.

Fokusgrupper är en bra metod då ett, för deltagarna välkänt, diskussionsämne är valt i förväg (Wibeck, 2010). Fokusgruppsintervjuer har fokus vid ett tema tillskillnad från gruppintervjuer som ofta berör flera frågeställningar (Bryman, 2008). Skolmåltider är ett ämne som är känt och som berör alla gymnasieelever. Eftersom skolmåltiden är studiens fokusområde ansågs fokusgruppsintervjuer vara en bra metod för att utforska studiens syfte. Semistrukturerade intervjuer är den vanligaste metoden vid fokusgruppsintervjuer (Bryman, 2008). Att genomföra fokusgruppsintervjuer istället för individuella intervjuer var önskvärt för att kunna anta ett öppet tillvägagångssätt och på så vis inte styra intervjuerna. Genom

[Skriv här]

fokusgruppsintervjuer kan intervjudeltagarna föra en diskussion och svara på varandras påståenden, vilket ansågs vara fördelaktigt för att kunna utforska studiens syfte.

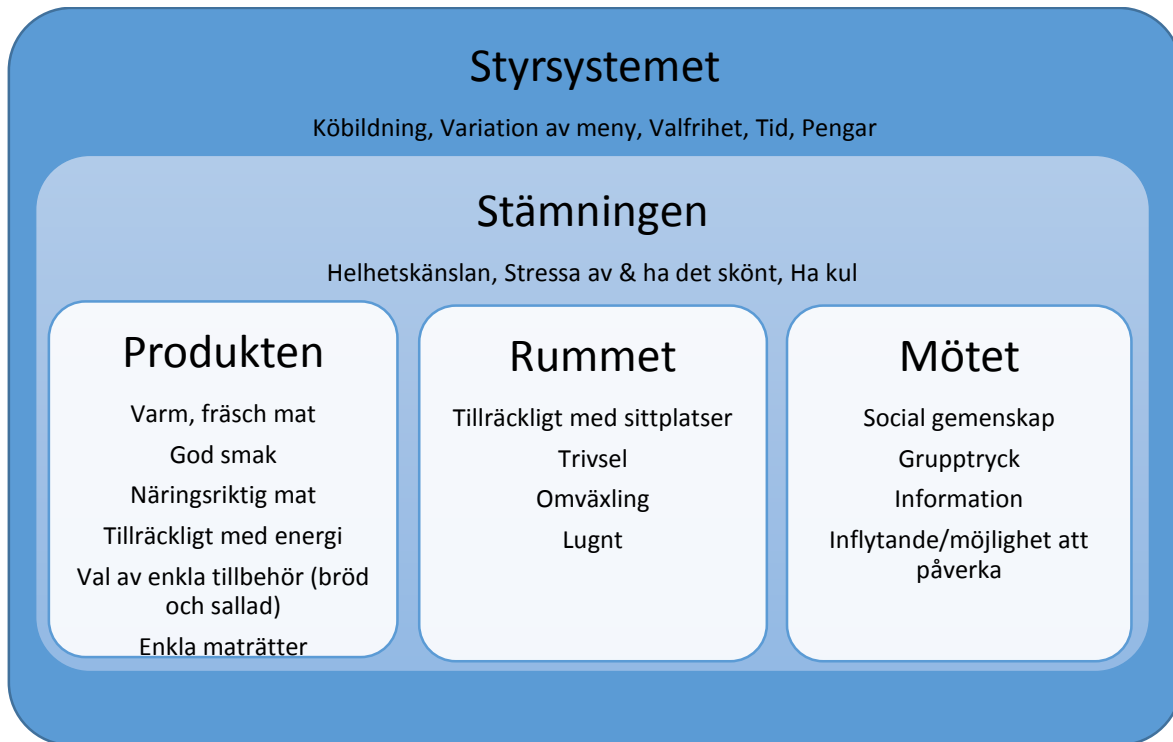
Etiska överväganden

I lagen om etikprövning står det att ungdomar som fyllt 15 år kan vara med i forskning utan vårdnadshavares underskrift. Detta förutsatt att deltagaren förstår vad forskningen innebär för hans del. Deltagaren ska informeras och samtycka till forskningen. Vid forskning i skolan ska extra noggrannhet kring samtyckeskravet vidtas och vid inspelning ska samtycke inhämtas både för hur inspelningen ska genomföras men också hur materialet ska användas (Codex, 2015). Alla deltagare läste igenom ett informationsblad där information om studien gavs (se bilaga 3). I Informationsbladet stod det att fokusgruppsintervjuerna spelades in samt hur materialet kan komma att användas. Alla deltagare gav samtycke till att vara med i studien med skriftlig underskrift. Samtycke för att kontakta elever på skoltid försökte fås från rektorer, dock var responsen låg. Däremot erhöles samtycke av en lärare och elever i dennes klass kontaktades under lektionstid. De etiska grundprinciperna berör *informationskravet*, personer ska informeras om undersökningens syfte. Deltagare ska veta att deltagande är frivilligt och att de har rätt att avbryta deltagandet när och om de önskar. Berörda personer ska även få reda på de moment som ingår i undersökningen. *Samtyckeskravet*, deltagarna ska godkänna att de är med i undersökningen (Vetenskapsrådet, 2002). Dessa principer uppfylldes genom det informationsblad som delades ut till varje intervjuperson innan fokusgruppsintervjuerna. *Konfidentialitetskravet*, uppgifter om deltagare i undersökningen ska behandlas med konfidentialitet. *Nyttjandekravet*, uppgifter som samlas in om personer får endast användas för forskningsändamålet (Vetenskapsrådet, 2002). Genom att förvara personuppgifter och information om undersökningsdeltagare på ett säkert sätt kan det säkerställas att information och personuppgifter inte använts i annat syfte än till denna studie.

Resultat

Analysen av fokusgruppsintervjuer med gymnasieelever i Malmö resulterade i aspekter till varför gymnasieelever ibland väljer att äta på andra ställen än skolrestaurangen. Anledningar till varför gymnasieelever ibland väljer att gå till andra ställen än skolrestaurangen är att maten är varm, fräsch, god, näringsriktig och energirik, att det finns en variation av tillbehör, att det finns tillräckligt med sittplatser för att umgås med kompisar och omväxlande sittplatser i en lugn miljö, grupptryck, information om maten, möjlighet att välja helhets känslan att ha det skönt och köbildning i matsalen. Aspekterna till varför gymnasieelever i Malmö väljer att gå till andra ställen än skolrestaurangen presenteras i figur 3 efter Dahlgrens (2010) modifierade modell av FAMM.

[Skriv här]



Figur 3: Översikt av resultat efter teoristyrd tematisk analys. Teman och subteman representerar de aspekter som gymnasieelever i Malmö framfört som viktiga då gymnasieelever väljer att äta på andra ställen än skolrestaurangen. Resultatet presenteras efter Dahlgrens (2010) modifierade FAMM-modell.

För att kunna svara på studiens syfte presenteras resultatet utifrån de fem kategorier som valts, i ordningsföljd, utifrån Dahlgrens modifierade FAMM-modell. Dessa är produkten, rummet, mötet, stämningen och styrsystemet (Dahlgren, 2010). Resultatet presenteras genom en sammanställning av intervjupersonernas yttranden samt kompletterande citat från fokusgrupperna. Varje citat är numererat med en tvåsiffrig kod där den första siffran representerar fokusgruppsintervju och den andra siffran intervjudeltagarnas identitet.

Produkten

Med produkten belyste intervjupersonerna aspekter av maten och tillbehör till maten som serveras. Aspekter som framträdde som viktiga då eleverna väljer att äta lunch på andra ställen än skolrestaurangen var att maten smakar bra, att maten är varm och fräsch. Mängden mat är också en aspekt som upprepas flera gånger under fokusgruppsintervjuerna. Att kunna äta tillräckligt mycket och bli mätt anses vara viktigt. Intervjupersonerna belyser vikten av att få i sig tillräckligt mycket energi för att kunna prestera och ha kraft till att vara fokuserad hela skoldagen. Intervjupersonerna uppger att det ibland finns begränsningar av hur mycket man får äta av skolmaten, det är en anledning till att intervjupersonerna inte blir tillräckligt mätta. Att inte kunna äta sig mätta på skolmaten trots att intervjupersonerna tycker om maten, är en anledning till att eleverna går till andra ställen än skolrestaurangen för att äta lunch. Eleverna vill kunna äta sig mätta på lunchen, för att orka prestera hela skoldagen.

Det är mycket bättre att äta ute för man blir mätt och så och då kan man prestera bättre i skolan om man får mat i magen. 1:1

Man får inte ta hur mycket man vill av vissa maträtter. Ibland står det max två stycken och dom är ju inte stora. 2:4 - Ja, två schnitzel. Att maten är begränsad kan vara en anledning till att gå någon annanstans. Men man brukar alltid ta mer än vad man får. 2:1

[Skriv här]

Vissa elever nämner också vikten av näringsriktig mat och att det serveras för mycket kolhydrater och även vegetarisk mat i skolan. En oro för att inte få i sig tillräckligt bra mat näringsmässigt är en anledning till att eleverna äter lunch på andra ställen än i skolrestaurangen. Balansen mellan näringsämnen i den mat som serveras i skolan anses inte vara tillräcklig enligt intervjupersonerna.

En kompis frågade om deras näringslista och all mat de serverade och det är ganska sjukt. För när man tänker sig kött så tänker man att ja, det är ganska mycket protein och det var ju mest kolhydrater och fett på allting där. 2:4

Vi har alltid för mycket kolhydrater i skolan. 2:3

Kombinationer mellan maträtter, tillbehör, frukt och sallader är en viktig aspekt. Intervjupersonerna upplever att det ofta är konstiga kombinationer av mat vilket gör att de inte vill äta maten som serveras i skolan. Intervjupersonerna vill ha enkla maträtter samt tillbehör som serveras separat, de vill kunna se tydligt vad maten innehåller.

Jag tycker att dom kan ha frukt och grönsaker utan konstiga saker i. Om det är typ morötter så ska det inte vara andra saker i morötterna. 1:1

Jag hade också tyckt enkla rätter så att man känner att man kan äta allt. För det är ofta man inte riktigt vet vad det är i maten. 1:2

Ibland är det oliver i och ibland är det svamp i. Det är typ samma mat. Dom kunde varierat lite och ha mer enkel mat. När de har gratänger och så, så kastar de oliverna ovanpå. 1:4

En bra salladsbuffé har tomater ... ja, alltså tomater för sig, det måste man ju ha. 2:3

Variationer och val av tillbehör som sallad och bröd är viktiga aspekter för att äta i skolan. Intervjupersonerna tycker att det är bra med tillbehör och de anser att tillbehören kan vara ett alternativ till en komplett lunch. Finns det bra alternativa tillbehör som kan ätas för att bli mätt kan det vara en anledning till att inte gå till andra ställen och äta lunch. Intervjupersonerna anser att det ofta finns bra tillbehör som sallad och bröd i skolan. Däremot önskas det att tillbehören serveras separat, intervjupersonerna anser att det är bättre att skapa egna kombinationer av de tillbehör som finns.

Det finns alltid sallader och soppa och sånt. Så det finns alltid alternativ. 1:2

Vi har ju en bra salladsbuffé, så det ser jag som ett alternativ. 2:3

Ja, sen är det en fördel att vi får oftast nybakat bröd.3:4

Rummet

Intervjupersonerna framförde tillräckligt med sittplatser, trivsel, lugn och omväxling som viktiga aspekter av rummet. Utrymmet i matsalen samt att det inte finns tillräckligt med sittplatser i matsalen är aspekter som upprepades flera gånger under intervjuerna. Vid brist på sittplatser i matsalen då det redan är fullt överallt ser eleverna inget annat alternativ än att gå till något annat ställe för att äta sin lunch. Det finns inte tillräckligt med plats i matsalen.

Om det är jättemånga i matsalen, det kan också hända. Ja så när det är helt krowded. 2:2

[Skriv här]

Ibland att det är så många att man inte kan sitta i matsalen, man får liksom sitta någon annanstans. Ja och då går man ju ut liksom. 2:3

Sen är det inte alltid plats i matsalen, man bara ja, ... vi äter någon annan stans... Ja hade vi inte haft den scenen där så hade många fler fått plats. Och vissa sätter sig på scenen och äter. 1:4

Men det är också trevligt att gå till andra ställen än skolrestaurangen och äta för omväxlings skull. Att ha möjlighet att variera plats för miljöombyte eller ha möjligheten att göra andra saker under lunchrasten beskrivs som trevligt, som exempel beskrivs det att det är trevligt att gå i en galleria för att både kunna äta och shoppa under lunchen.

Det kan vara lite segt att sitta i matsalen varje dag. 3:4

Mötet

Som viktiga delar av aspekten mötet uttrycker eleverna social gemenskap, gruppsyck, information om maten samt inflytande och möjlighet att påverka menyn. De nämner den sociala gemenskapen som en bidragande faktor till att äta på andra ställen än skolrestaurangen. Det framförs som en viktig aspekt att kunna sitta tillsammans med sina vänner, då detta inte alltid är möjligt på grund av platsbrist i skolrestaurangen går eleverna ibland till andra ställen för att äta lunch. Några av intervjupersonerna uttrycker att en aspekt som bidrar till att de äter på andra ställen är att det kan vara trevligt, lugnt och skönt. Det är bra om miljön är trivsamt och lugnt så att möjlighet att umgås finns.

Ja om man är ett gäng så kanske det är skönare. 2:4

Intervjupersonerna uttrycker att en anledning till att de väljer att äta på andra ställen än skolrestaurangen kan vara gruppsyck, att andra elever påverkar dem. Det kan vara att kompisar uttrycker att de vill äta utanför skolrestaurangen för att de inte gillar maten, då händer det att man följer med trots att man egentligen tycker om den mat som serveras. Intervjupersonerna uttrycker att det finns generell attityd om att skolmaten inte är bra eller god och att den generella attityden till skolmaten bland elever är negativ.

Det är gruppsyck och många påstår att det är äckligt i skolan. 3:1

Eller så kan det vara att kompisarna bara, nej men idag kan vi väl gå ut istället för det kan vara lite roligare också. Att inte alltid sitta i matsalen utan göra något annat också. Samtidigt kanske man går i en galleria eller något annat och gör saker... Så det är väl det som är bra och sen så är det lite mer socialt också. I matsalen är det ju bara skolelever men ute kan du ju både träffa andra som du känner och så. 3:4

Bra information om maten är en viktig aspekt som upprepas av eleverna. Att veta vad maten innehåller och att ha möjlighet att se menyn i förväg. Intervjupersonerna upplever att det kan vara svårt att veta vad det är i vissa maträtter i skolrestaurangen utan att smaka eller fråga personalen. De tycker förvisso att det oftast finns personal att fråga i skolrestaurangen, men de vill ha möjlighet att kunna ta reda på vad det är i maten utan att behöva fråga. Detta är särskilt viktigt om det är grytor eller annan mat där många ingredienser blandas. Intervjupersonerna uttrycker att de ibland går till andra ställen på grund av att de inte orkar anstränga sig för att ta reda på vad skolmaten innehåller.

[Skriv här]

Det står inte vad det är i maten, men det står vad det är för maträtt. Jag brukar fråga vad det är i. t.ex. Är det fisk i den här? Nej vi har väldigt diffusa beskrivningar om maträtterna liksom. 2:3

Ja, våra beskrivningar är jätte långsökta. Ja. Ibland står det bara buffé så får man själv liksom undersöka vad det är. 2:4

En aspekt som nämns som viktig för att eleverna ska äta i skolrestaurangen är inflytande och möjlighet att påverka måltiden i skolan. Intervjupersonerna vill kunna säga vad de tycker om maten och att det finns personal som bryr sig om deras åsikter. Eleverna vill kunna se förändring efter utvärderingar. Till viss del upplevs det att möjlighet för inflytande finns, en skola har ett utvärderingssystem där man i matsalen kan rösta på den maten man tycker om och några av skolorna har mentorstid där skolmåltiden är ett område som berörs. Intervjupersonerna upplever ingen förändring vid de utvärderingar som gjorts och har tappat tron på möjligheten att påverka skolmåltiden. Brist på möjlighet att påverka måltiden i skolan uppger intervjupersonerna som en anledning till att de väljer att äta på andra ställen än skolrestaurangen. Intervjupersonerna uttrycker också att känslan av att inte ges möjlighet att påverka skolmåltiden bygger på de negativa inställningar som finns kring skolmat. Det missnöje som finns bland gymnasieelever kan stärka gruppsyck som i sin tur kan leda till att intervjupersonerna äter på andra ställen än skolrestaurangen i större utsträckning.

Dom borde ha en utvärdering. Kanske en gång per år. Alla elever kan få svara under lektionstid och utvärdera vad man tycker om skolmaten. 1:3

Men på vår skola bryr dom sig inte. Vi har inte matråd... Men dom frågar alltid om det är någon som vill ta upp något om maten. Men det spelar ändå ingen roll för dom lyssnar inte, eller dom gör inget åt det ändå. 1:1

Stämningen

När intervjupersonerna diskuterar stämningen pratar de om helhetskänslan, att kunna ha kul, stressa av och ha det skönt. Stämningen är den aspekt som är förankrad till den helhetskänsla som upplevs via sinnen. Det kan vara roligt att gå till andra ställen och det är trevligt med restaurangkänsla. En intervjuperson nämner också att stress i matsalen bidrar till att gå ut och äta på andra ställen.

Det kan vara lite roligare också. Att inte alltid sitta i matsalen utan göra något annat också. Samtidigt kanske man går i en galleria eller något annat och gör saker... Det är mer om det skulle vara lite mer restaurangaktigt. 3:4

Vi känner oss så himla stressade när vi äter, särskilt när det är köer och så. 1:3

Styrsystemet

Som viktiga aspekter av styrsystemet belyser intervjupersonerna köbildning, variation av meny, valfrihet mellan olika maträtter samt tillräckligt med tid och pengar till måltiden. Problem kring logistiken i matsalen, så som köbildning och väntetider är anledningar till att intervjupersonerna går till andra ställen än skolrestaurangen och äter, detta påpekas upprepade tillfällen under fokusgrupperna.

Ibland så blir det lite klydd med köerna och sånt. Ja, och där det är godast mat, där är det störst kö och det kan ta typ en kvart eller så att stå i kö. Så man orkar inte alltid stå i kö. Så ibland går vi till Subway eller Burger King och äter. 1:3

[Skriv här]

Man känner att det inte är lönt att stå i kö för den maten som erbjuds. 2:2

Att kunna välja mellan olika alternativ att äta, inte enbart specialkost eller de tillbehör som erbjuds i skolan är en aspekt som bidrar till att eleverna äter utanför skolrestaurangen. Även variation av maträtter och miljö är en bidragande faktor.

Men det är ändå ganska bra priser och det finns alternativ också. 2:1

Det är väl dels att man kan välja lite mer själv. Alltså i matsalen är det ju liksom. Du får såklart välja mellan vegetariskt och den maten som serveras den dagen men där har du ännu mer valmöjligheter på var du vill äta. 3:4

Samtidigt som eleverna inte vill ha för mycket valfrihet. När intervjupersonerna diskuterar matkort som innebär en möjlighet att gå vart du vill och välja mat för en begränsad budget så menar intervjupersonerna att det hade varit värre, ”för då får man *inga* alternativ”.

Tid och pengar är faktorer som intervjupersonerna anser styra hur mycket de hinner samt har råd med att äta på andra ställen än skolrestaurangen. Även avstånd till andra matställen påverkar i vilken utsträckning de äter på andra ställen än skolrestaurangen. De ställen som intervjupersonerna väljer att gå till är oftast snabbmatsställen eftersom dessa ofta är relativt billiga och även ligger i gymnasieskolornas närområde. Vissa av intervjupersonerna tycker att det känns ofräscht att äta på snabbmatsställen under skollunchen, trots detta förekommer det att de äter på snabbmatsställen ibland. De uppger också att det kan vara svårt att samordna så att alla kompisar har tid och pengar samtidigt, de vill inte lämna någon kompis att äta lunch ensam. Att skolmaten är gratis gör att de överväger att äta i skolrestaurangen istället för att gå ut och äta på andra ställen. Även tiden kan begränsa eleverna till att äta på andra ställen än i skolrestaurangen, ibland hinner de inte ens äta i skolrestaurangen. Detta gäller främst när eleverna har praktiska lektioner eller idrott.

Om man då har tid så blir det Subway eller Burger King och så... När vi har praktiska lektioner och idrott då hinner man inte äta alls. Det tar tid att plocka undan och sen gå till skolan. 1:1

Ja, jag skulle också säga att det oftast är snabbmat. Eftersom man inte har så lång lunch så att man hinner liksom sitta någon timme på en restaurang. 2:2

Det finns tre snabbmatsställen nära skolan också, så det är väl där man går och käkar. Ibland så åker man in till stan, men det är ganska sällan. 2:4

Sammanfattningsvis så svarar intervjupersonerna att de aspekter som skulle kunna få gymnasieelever att äta i skolrestaurangen oftare främst är aspekter av maten. Intervjupersonerna menar att om maten som serveras erbjuder eleverna variation samt möjlighet att kombinera maträtter och tillbehör efter egna smaker, skulle de äta i skolrestaurangen oftare. De betonar vikten av enkla maträtter som gymnasieelever känner till och tycker om och att istället ha mer spännande alternativ som tillbehör vid sidan av. För att eleverna ska vilja äta i skolrestaurangen oftare menar intervjupersonerna även att det måste finnas tillräckligt med sittplatser i matsalen. Intervjupersonerna vill erbjudas en variation i restaurangmiljö så att de kan välja att äta i både större eller mindre grupper av elever. Intervjupersonerna tror att en lösning för att få nöjda elever som vill äta skolmaten är att genomföra undersökningar på schemalagd skoltid ett par gånger om året, för att på så sätt utvärdera och förbättra skolmåltiden efter gymnasieelevernas åsikter.

Diskussion

Metoddiskussion

Studiens syfte var att utforska anledningar till varför gymnasieelever i Malmö väljer att äta på andra ställen än skolrestaurangen, detta analyserades utifrån FAMM-modellen.

Undersökningen genomfördes med semistrukturerade fokusgruppsintervjuer. Då fokusgruppsintervjuer är en bra undersökningsmetod för att utforska deltagares åsikter och perspektiv (Bryman, 2008), anses fokusgruppsintervjuer vara en bra metod för att utforska gymnasieelevers uppfattningar om skolmåltider. Det är en fördel att välja undersökningsdeltagare som är väl insatta i undersökningsämnet (Bryman, 2008). Genom att utgå ifrån gymnasieelever kunde studiens syfte utforskas på ett bra sätt och då gymnasieelever är de som faktiskt äter i skolrestaurangen ansågs det lämpligt att utgå ifrån gymnasieelevernas uppfattningar om skolmåltiden i undersökningen.

Studien antog ett öppet förhållningssätt och eleverna pratade fritt kring skolmåltider. Intervjupersonerna diskuterade både de aspekter som de tycker är mindre bra med skolmåltiden och de aspekter som de anser vara bidragande faktorer till att de väljer att äta på andra ställen än skolrestaurangen. En utmaning i studien var att fokusera diskussionerna under fokusgruppsintervjuerna kring de aspekter som lockar intervjupersonerna till att äta på andra ställen än skolrestaurangen. En begränsning med fokusgruppsintervjuer som metod är att forskaren har mindre kontroll över intervjun än vid individuella intervjuer (Bryman, 2008). Detta kan ha varit en nackdel för undersökningen, dock anses även de aspekter som eleverna anser mindre bra med skolmåltiden så som den ser ut idag vara av betydelse för eleverna då de väljer att äta lunch på andra ställen än skolrestaurangen. Men för att kunna se skollunchen ur ett nytt perspektiv vore det önskvärt att bortse ifrån befintliga brister och begränsningar som finns kring skolmåltider. Efter fokusgruppsintervjuerna sammanfattade moderatorn för intervjupersonerna de viktigaste aspekterna som diskuterats under fokusgruppsintervjun och intervjupersonerna gavs möjlighet att korrigera och förtydliga, samt bekräfta det som sagts. Att bekräfta att forskaren uppfattat deltagarnas verklighet på rätt sätt genom att göra deltagarna medvetna om resultatet kallas för respondentvalidering (Bryman, 2008). Då alla resultat av fokusgruppsintervjuerna analyserats är studiens trovärdighet hög. Undersökningen har genomförts med en stor noggrannhet och fokusgruppsintervjuerna spelades in och transkriberades ordagrant.

En svårighet med studien var att få tillgång till gymnasieelever via gymnasieskolor. Rektorer och biträdande rektorer kontaktades via mail och via telefon. Responsen var låg, i de fall där svar anhölls fanns ingen möjlighet till hjälp att komma i kontakt med gymnasieeleverna under skoltid. Anledningen som gavs var att det för närvarande inte fanns resurser och möjlighet att hjälpa till. Vid möjlighet att genomföra alla fokusgruppsintervjuer under skoltid skulle möjligtvis en bredare målgrupp nås, med gymnasieelever som både har ett stort och litet intresse för mat och måltider. Då två av fokusgruppsintervjuerna genomfördes på intervjupersonernas fritid finns en risk för att intervjupersonerna i dessa grupper representerades av gymnasieelever med ett intresse för skolmåltiden. En av fokusgruppsintervjuerna genomfördes däremot under lektionstid, men då deltagandet i studien var frivilligt finns en risk för att även denna grupp representerar elever med ett större engagemang i studiens undersökningsämne. I den fokusgruppsintervju som genomfördes under lektionstid krävdes det att moderatorn var mer aktiv för att få alla eleverna att prata, detta tros bero på att engagemanget för undersökningens ämne var lägre hos dessa gymnasieelever. Dock ställde moderatorn samma frågor i denna fokusgruppsintervju som i de

[Skriv här]

övriga fokusgruppsintervjuerna, studiens resultat anses därför inte ha påverkats av detta. Då diskussionerna i de olika fokusgruppsintervjuerna innehöll liknande innehåll, samt att intervjudeltagarna representerades av gymnasieelever från olika årskurser och olika skolor i Malmö anses resultatet kunna generaliseras till gymnasieelever i Malmö och även till andra gymnasieelever som går gymnasiet i städer i Sverige.

En svårighet med de fokusgruppsintervjuer som genomfördes på intervjupersonernas fritid var att samordna så att deltagarna kunde genomföra fokusgruppsintervjun på samma tid. En risk är att någon ångrar sig eller får förhinder i sista stund. Vid rekrytering av deltagare till fokusgrupper rekommenderar Wibeck (2010) att alltid bjuda in minst en extra person, i förhållande till önskat minimum antal. Risken för att deltagare inte sluter upp kan minskas genom noggrann planering men inte elimineras helt. Att poängtera vikten av att lämna återbud i god tid, alternativt hitta en ersättare vid förhinder att delta under fokusgruppsintervjun är viktigt (Wibeck, 2010). Trots att detta poängterades och även upprepades för intervjudeltagarna var det några som inte kom till intervjutillfällena eller lämnade sent återbud. Många gymnasieelever visade ett stort intresse för att vara med i studien vid en första förfrågan. Antalet som slutligen var med i studien begränsades av att studien genomfördes på gymnasieelevernas fritid och att det därför var svårt att hitta passande tider.

Studien önskade anta ett nytt perspektiv, där utgångspunkt var att fokusera på de aspekter som lockar gymnasieelever till att äta på andra ställen än skolrestaurangen. Att anta detta perspektiv har varit en utmaning genom arbetet med uppsatsen, då det är lätt att falla tillbaka till de brister som finns i skolrestaurangen. Även Lundström (2014) uppger att detta var en utmaning i arbetet för att utveckla ett måltidskoncept specifikt anpassat för gymnasieskolan i Malmö. FAMM-modellen (Gustafsson et al, 2006) är en modell som sträcker sig utanför skolrestaurangen, att genomföra analysen med utgångspunkt i FAMM-modellen underlättade därför analysen och var betydelsefull för att kunna besvara studiens frågeställningar.

Resultatdiskussion

Denna studie resulterade i kunskap om vilka aspekter som är av betydelse då gymnasieelever i Malmö väljer att äta på andra ställen än skolrestaurangen. Aspekterna analyserades efter kategorier i Dahlgrens (2010) modifierade version av FAMM-modellen. Aspekter som gymnasieelever i denna studie anser vara av betydelse då de väljer att äta på andra ställen än skolrestaurangen är följande; *produkten* som står för gymnasieelevernas uppfattningar om maten, *rummet* representerar måltidslokalens miljö gällande storlek, utformning och inredning, *mötet* står för kontakt med kompisar och personal samt möjlighet att påverka skolmaten, *stämningen* står för uppfattningar som gymnasieeleverna får genom sinnesintryck och *styrsystemet* står för gymnasieelevernas upplevelse av service och logistik, tidsaspekt, valfrihet och variation av maträtter och pengar.

Produkten

Produkten, alltså aspekter av maten, var det som framträdde som viktigast i studien. Att maten är god, fräsch, näringsriktig, ger tillräckligt med energi, att det finns tillbehör i form av bröd och sallad samt att det är enkla maträtter som gymnasieeleverna känner till, detta är de delar av aspekten produkten som intervjupersonerna framförde som betydelsefulla då de väljer att äta lunch på andra ställen än skolrestaurangen. Tidigare studier (Dahlgren, 2010; Larsson & Wernersson, 2007; Nordlund & Jacobson, 1999a) som undersökt vilka delar av skolmaten som är viktiga för elever visar att produkten är mest framträdande. Likt Dahlgrens (2010) studie om gymnasieelevers beskrivningar, förväntningar och upplevelser kring måltidskvalitet inom skolmåltider, är de aspekter av produkten som intervjudeltagarna i denna studie belyser

[Skriv här]

som viktiga, då de väljer att äta på andra ställen än skolrestaurangen, att maten smakar gott, att maten upplevs som fräsch både smak och utseende mässigt, gymnasieelever vill ha varm mat, maten ska vara näringsriktig och ge tillräckligt med energi, maträtterna ska vara enkla och gärna serveras ihop med tillbehör i form av bröd och sallad. De delar av produkten som framförs som viktiga aspekter i denna studie stämmer bra överens med resultatet av Dahlgrens (2010) studie. Detta tyder på att det är liknande aspekter av maten som är viktiga oavsett om gymnasieeleverna väljer att äta i skolrestaurangen eller på andra ställen.

Intervjudeltagarna belyser vikten av att maten på de ställen de väljer att äta på är näringsriktig och ger tillräckligt med energi så att de står sig hela dagen. Intervjupersonerna menar att de ibland inte kan äta sig mätta på skolmaten på grund av att mängden mat begränsas, detta är en aspekt som bidrar till att de väljer att gå till andra ställen. Livsmedelsverket (2013b) belyser vikten av att barn och ungdomar får i sig tillräckligt med energi och näring då detta är en grupp som växer och utvecklas. Om inte gymnasieelever blir mätta kan det ifrågasättas om de får i sig tillräckligt mycket energi och näring. Intervjudeltagarna uppgav att de inte litade på att maten som serverades i skolan var näringsriktig och att det var en aspekt som bidrar till att de äter på andra ställen. Det visade sig trots deras medvetenhet om vikten av näringsriktig mat att intervjupersonerna ofta åt på snabbmatsställen när de valde att äta på andra ställen än skolrestaurangen. Några av intervjudeltagarna insåg att dessa argument talade emot varandra men menade att vikten av att bli mätt och att det gick snabbt att få mat tog över förnuftet. I en större stad som Malmö finns många snabbmatsställen och dessa ligger inom rimligt avstånd från de flesta gymnasieskolor i Malmö. Snabbmatsställena serverar enkel mat som gymnasieeleverna känner till. Även om gymnasieeleverna belyste vikten av näringsriktig mat var det inte alla intervjupersoner som visade på djupare kunskaper om vad näringsriktig mat är. Även priset kan vara en bidragande aspekt till att gymnasieelever väljer att äta på snabbmatsställen. Intervjudeltagarna uttrycker att de ofta begränsas av sin budget. Att äta på ett snabbmatsställe är ofta billigare än att äta på en restaurang med bättre mat och priset är därmed en aspekt som bidrar till var eleverna väljer att äta när de går ut och äter. Barn och ungdomar äter generellt sett för mycket socker, mättade fettsyror och salt (Livsmedelsverket, 2014). Med tanke på detta är det extra viktigt att få eleverna att äta skolmaten för att förbättra sina matvanor. Detta hade kunnat göras genom att ge information om att maten är näringsriktig och visa detta på ett pedagogiskt sätt så att eleverna samtidigt ökar kunskapen om näring och livsmedel. Att eleverna belyser vikten av näring och energi visar att de har ett intresse av att lära sig mer om vad näringsriktig mat är.

Variation och ett stort utbud av tillbehör tycker intervjudeltagarna är viktiga aspekter både för att äta i skolan men också aspekter som bidrar till att de äter på andra ställen än skolrestaurangen. Om möjlighet ges att äta sig mätt på tillbehören de dagar gymnasieeleverna inte tycker om maten så kan det vara en anledning till att stanna och äta i skolrestaurangen. Intervjupersonerna äter gärna mycket sallad och menar att det skulle vara önskvärt att kunna äta sig mätt på enbart den sallad som erbjuds. En förutsättning för detta är enligt intervjudeltagarna att salladen serveras separat, alltså olika grönsaker och tillbehör var för sig. Gymnasieeleverna vill hellre kunna kombinera tillbehören på egen hand. Dahlgren (2010) menar att variation av tillbehör och möjlighet att kombinera på egen hand är förhållanden som gymnasieelever belyser som viktiga för upplevelsen av skolmåltiden. Då barn och ungdomar äter för mycket socker, mättade fettsyror och salt (Livsmedelsverket, 2014) vore det önskvärt att få eleverna att äta mer frukt och grönt. Att servera en riklig och matig salladsbuffé där gymnasieeleverna dagligen kan kombinera sin egen sallads tallrik vore därför ett förslag som gymnasieskolor kan arbeta med att utveckla.

[Skriv här]

Rummet

Rummet som står för den måltidsmiljö där gymnasieeleverna äter. Intervjupersonerna framförde brist på sittplatser i skolmatsalen som en viktig aspekt till att de väljer att gå till andra ställen än skolrestaurangen och äta. Även brist på tillräckligt med sittplatser i skolrestaurangen för att kunna sitta tillsammans med vänner var en anledning till att gå till andra ställen och äta. Intervjudeltagarna menar att det ibland inte finns något alternativ, de måste gå till andra ställen för att de inte får plats i skolrestaurangen. Intervjudeltagarna menar att en viktig aspekt som bidrar till att de går till andra ställen och äter är att det är trevligt. Det är trevligt för att det kan vara lugnt och skönt med en mindre plats att sitta på, det är trevligt för att det ger miljöomväxling. Malmö stad har arbetat med en projektplan där ett delmål är att skapa en restaurangmiljö i skolrestaurangerna som får eleverna att stanna kvar på skolan och äta (Johansson & Lindholm, 2014). För att lyckas skapa en restaurangmiljö som får eleverna att stanna kvar på skolan och äta är det viktigt att veta vilka aspekter av restaurangmiljöer som gymnasieelever anser viktiga. Intervjudeltagarna i denna studie tyckte att omväxlande miljö är bra, de anser också att det är bra med lite mindre sittplatser, då i form av mindre bord så att man kan välja att sitta ensam eller med ett fåtal kompisar. Så en bra restaurangmiljö i skolan skulle vara mer omväxlande miljö med möjlighet för olika typer av sittplatser, extra viktigt är det att det finns utrymme för alla att sitta i skolrestaurangen.

Mötet

Mötet är den aspekt som speglar sociala faktorer. De delar av aspekten mötet som eleverna anser betydelsefulla då de väljer att äta på andra ställen än i skolrestaurangen är att det finns utrymme för att umgås. Med detta menar gymnasieeleverna inte enbart att det ska ges en möjlighet att sitta ner under lunchen, utan även möjlighet att umgås med sina kompisar. En annan viktig aspekt till varför intervjudeltagarna väljer att äta på andra ställen än skolrestaurangen är att det är lätt att få information om maten, vad det är och vilka ingredienser maten innehåller. Intervjudeltagarna önskar att på ett enkelt sätt kunna få information om maten som serveras. Precis som tidigare nämnts har gymnasieeleverna ett stort intresse av vad maten innehåller och de vill känna trygghet genom att veta vad de äter.

Intervjudeltagarna visar en uppgivenhet kring möjlighet att påverka skolmaten genom inflytande. I de fall där möjlighet för utvärdering av skolmåltiden ges märker de ingen skillnad efter deras önskemål. Även tidigare studier om skolmåltider visar att möjlighet att påverka skolmåltiden är en viktig del av hur mötet upplevs (Dahlgren, 2010; Prell et al., 2004; Prell, 2010). Dahlgrens (2010) studie visar att det endast är 21 procent av gymnasieeleverna som uppger att de har positiva upplevelser kring inflytande. Intervjudeltagarna pratar även om de negativa attityder som finns kring skolmåltider och att gruppträck kan leda till att de går och äter på något annat ställe än skolrestaurangen. Även Prell et al. (2004) visar i en studie att elever har en negativ inställning till skolmåltiden. Edwards et al. (2003) menar att måltider som intas i skolrestaurangmiljö uppfattas som mindre bra generellt, men också att ungdomar ger lägre omdöme för måltider. Kombinationen av att skolmåltider generellt bedöms som mindre bra och att ungdomar ger måltider lägre betyg gör skolmåltider i gymnasieskolan till en svår arena. Lundström (2014) menar att en utmaning i projektet med att ta fram ett måltidskoncept anpassat efter gymnasieskolan i Malmö har varit att bryta befintliga tankemönster kring skolmåltider, både för de som arbetat med projektet och de som arbetar i skolrestaurangerna. Det finns alltså tankemönster som är svåra att bryta hos både gymnasieelever, men även hos de som arbetar med att utveckla skolmåltiden.

[Skriv här]

Stämningen

Stämningen är en aspekt som täcker den helhetskänsla som uppstår genom det som upplevs via sinnen. Intervjupersonerna anser att viktiga aspekter som bidrar till att de väljer att äta på andra ställen än skolrestaurangen är att det är kul att gå till andra ställen än skolrestaurangen för att äta. En aspekt är också att det ibland upplevs stressigt i skolrestaurangen. I *Bra mat i skolan- råd för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem* finns råd för hur en trivsamt måltidsmiljö skapas genom temperatur, färg, doft och ljud (Livsmedelsverket, 2013b).

Styrsystemet

Som främsta faktorer av aspekten styrsystemet belyser intervjupersonerna variation och valfrihet mellan olika maträtter på det ställe de väljer att äta på istället för skolrestaurangen. Valfrihet mellan olika maträtter har visat sig vara betydelsefullt för elever enligt flera tidigare studier (Dahlgren, 2010; Meyer, 2000; Nordlund & Jacobsson, 1999a). Att öka antalet maträtter som gymnasieeleverna får välja bland är ett av målen i projektplanen för ett måltidskoncept specifikt anpassat för gymnasieskolan i Malmö (Johansson & Lindholm, 2014). Livsmedelsverket (2013b) rekommenderar minst en alternativ maträtt varje dag. Intervjupersonerna i denna studie uppger att skolorna serverar mer än en maträtt varje dag, men att detta inte är tillräckligt.

En annan aspekt av styrsystemet som intervjupersonerna belyser som bidragande faktorer till att äta på andra ställen än skolrestaurangen är att det i skolrestaurangen ofta uppstår kö och att kö tillsammans med tidsbrist bidrar till att de går till andra ställen och äter. Detta beror både på att de inte orkar köa, men också att de inte har tid att stå i kö. Dahlgren (2010) menar att minimala köer i skolrestaurangen och tillräckligt med tid för lunchen, är viktigt för gymnasieelevers upplevelse av skolmåltidsmiljön. Intervjudeltagarna i denna studie menar att tiden som ges för lunchen även kan begränsa dem, de hinner inte alltid gå till andra ställen än skolrestaurangen för att äta. Intervjupersonerna uppger att de vissa dagar varken hinner äta i skolrestaurangen eller på andra ställen. Livsmedelsverket (2013b) rekommenderar 20 minuter avsatt tid för skolmåltiden. Enligt intervjudeltagarna har de som minst 20 minuter avsatt tid för lunch, men att detta är inte tillräckligt.

En aspekt av styrsystemet som hindrar intervjupersonerna från att äta på andra ställen än skolrestaurangen är gymnasieelevernas ekonomiska situation. Intervjupersonerna har inte pengar till att äta ute varje dag, och de tycker att det är bra att skolmaten är gratis.

För att intervjudeltagarna ska vilja äta i skolrestaurangen oftare krävs de att de erbjuds valfrihet. Deltagarna i studien betonar vikten av valfrihet av maträtter, tillbehör och även större valfrihet mellan sittplatser och måltidsmiljö i skolrestaurangen. De önskar att i större utsträckning ges möjlighet att påverka skolmåltiden och anpassa denna efter individuella behov och menar att elevenkäter och utvärderingar kan vara ett sätt att få gymnasieelever att äta i skolrestaurangen oftare.

Slutsatser och implikationer

Studien visar att produkten, aspekter av maten, är de aspekter som främst bidrar till att gymnasieelever väljer att äta på andra ställen än skolrestaurangen. Det är viktigt att maten är varm, fräsch och smakar gott, viktiga aspekter av produkten är också att maten är näringsriktig och ger tillräckligt med energi. Tillräckligt med sittplatser är viktiga aspekter av rummet. Viktiga aspekter av mötet är att det finns information om maten och att det ges

[Skriv här]

möjlighet att påverka måltidssituationen. Variation av meny och möjlighet att själv välja mat är viktiga aspekter av stysystemet. Att lunchen upplevs som både skön och rolig är aspekter av stämningen som intervjudeltagarna belyser som viktiga. Resultatet visar också att för att få gymnasieeleverna att vilja äta i skolrestaurangen oftare krävs valfrihet och möjlighet att individanpassa skolmåltiden, samt att det finns tillräckligt med sittplatser i skolrestaurangen.

Studien har bidragit till kunskap om vilka aspekter som är av betydelse för gymnasieelever i Malmö då de väljer att äta på andra ställen än skolrestaurangen. Gymnasieelever väljer helst själv hur de kombinerar sin mat, de vill ha enkla maträtter och mat där de känner sig trygga med ingredienserna. Gymnasieelever vill även kunna variera måltidsmiljön efter individuella behov och ges möjlighet till inflytande över skolmåltiden. Slutsatsen av studien är att gymnasieelever vill ges möjlighet att individanpassa skolmåltiden samt att de har ett intresse av näring och energiintag. Skolrestaurangen är en bra arena för att lära gymnasieeleverna om näring och energiintag samt att ta eget ansvar för sin kost. Detta skulle kunna göras genom att informera om matens innehåll och även informera om hälsoaspekter kopplat till den mat som serveras. Elevernas förtroende för skolmåltiden och möjlighet att påverka brister. För att bygga upp förtroendet hos eleverna kan ett första steg vara att ge eleverna utrymme för inflytande och att arbeta för att följa upp detta på ett sätt som är märkbart för gymnasieeleverna.

Då denna studie inte undersöker hur ofta gymnasieelever äter på andra ställen än skolrestaurangen vore det önskvärt att komplettera studien med vidare forskning av hur ofta gymnasieelever i Malmö äter på andra ställen än skolrestaurangen. Då det finns en stor variation mellan kommuner och gymnasieskolor skulle det vara intressant att i framtida studier undersöka skillnader mellan olika gymnasieskolor. Väljer gymnasieelever att äta på andra ställen än skolrestaurangen i olika utsträckning beroende av olika gymnasieskolors måltidsmiljö? För att få nöjda elever som äter i skolrestaurangen är det viktigt att i framtida undersökningar utgå från elevers perspektiv och använda sig av det i framtida arbete med att förbättra skolmåltiden.

[Skriv här]

Referenser

- Abrahamsson, L., Andersson, A., Becker, W., & Nilsson, G. (2006). *Näringslära för högskolan*. Stockholm: Liber.
- Andersson, Å., & Nystedt, J. (2006). *Probleminventering med hjälp av aktionsforskning kring skollunchen*. Göteborgs Universitet.
- Bryman, A. (2008). *Samhällsvetenskapliga metoder*. (Nilsson, B., Övers.). Malmö: Liber.
- Codex. (2015). *Forskning som involverar barn*. Hämtad 2015-04-14 från <http://codex.vr.se/manniska1.shtml>.
- Dahlgren, S. (2010). *Skolmaten- så här vill vi ha det, säger gymnasieelever*. Göteborgs Universitet.
- Edwards, J. S., Meiselman, H. L., Edwards, A., & Leshner, L. (2003). The influence of eating location on the acceptability of identically prepared foods. *Food Quality And Preference*, 14647-652. doi:10.1016/S0950-3293(02)00189-1.
- FOOD COURTS. (2014). *Restaurant, Food & Beverage Market Research Handbook*, vol. 15. S. 208-210.
- Hansen, K.V., Jensen, Ø., & Gustafsson, I. B. (2005). The meal experiences of á la carte restaurants customers. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism* (5), s. 135-51.
- Gustafsson, I-B., Öström, A., Johansson, J., & Mossberg, L.(2006). The five aspects meal model: a tool for developing meal services in restaurants. *Journal of Foodservice* (17).
- Jacobsen, D. I. (2003). *Förståelse, beskrivning och förklaring. Introduktion till samhällsvetenskaplig metod för hälsovård och socialt arbete*. (Järvå, H., Övers.). Lund: Studentlitteratur.
- Johansson, M., & Lindholm, E. (2014). *Måltidskonceptet Gymnasieskola* (version 2). Malmö: Malmö Stad.
- Krukowski, R.A., Smith West, D., Philyaw Perez, A., Bursac, Z., Phillips, M.M., & Raczynski, J. M. (2009). Overweight children, weight-based teasing and academic performance. *International journal of pediatric obesity* (4) s. 274-80.
- Larsson, E., & Wernersson, M. (2007). *Skolmåltidens kvalitetsaspekter- vad elever anser på en gymnasieskola i Göteborg*. (Kandidatuppsats). Institutionen för mat, hälsa och miljö. Göteborgs Universitet.
- Livsmedelsverket. (2009). *Utvärdering av bra mat i skolan*. Uppsala: Livsmedelsverket.
- Livsmedelsverket. (2011). *Lunch och lärande- skollunchens betydelse för elevernas prestation och situation i klassrummet*. Uppsala: Livsmedelsverket.

[Skriv här]

Livsmedelsverket. (2013a). *Skolmåltiden- en viktig del av en bra skola: stöd och inspiration till skollärare*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket. (2013b). *Bra mat i skolan. Råd för förskoleklass, grundskola, gymnasieskola och fritidshem*. Uppsala: Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket. (2014). *Nordiska näringsrekommendationer 2012. Bakgrund, principer och användning- Rekommendationer om näring och fysisk aktivitet*. Hämtad 2015-04-13 från: http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/matvanor-halsa-miljo/naringsrekommendationer/nordiska-naringsrekommendationer-2012-svenska.pdf? t_id=1B2M2Y8AsgTpgAmY7PhCfg%3d%3d& t_q=Bakgrund%2c+principer+och+anv%2c%20A4ndning-+Rekommendationer+om+n%2c%20A4ring+och+fysisk+aktivitet& t_tags=language%3asv%2csiteid%3a67f9c486-281d-4765-ba72-ba3914739e3b& t_ip=130.241.4.227& t_hit.id=Livs Common Model MediaTypes DocumentFile/ c25e15ab-3f77-4981-a081-bf5c3de72d83& t_hit.pos=4

Livsmedelsverket. (2015). *Riksmaten ungdom*. Hämtad 2015-04-13 från http://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad-och-matvanor/matvanor---undersokningar/riksmaten-ungdom/? t_id=1B2M2Y8AsgTpgAmY7PhCfg%3d%3d& t_q=riksmaten+ungdom& t_tags=language%3asv%2csiteid%3a67f9c486-281d-4765-ba72-ba3914739e3b& t_ip=84.55.108.10& t_hit.id=Livs Common Model PageTypes ArticlePage/ 88bc9e4e-a0c7-48c8-8ec2-63eaca1f297a sv& t_hit.pos=1.

Lundmark, B. (2002) *Kvalitet som utsaga och praktik – kvalitetsaspekter med fokus på skolmåltiden i Sverige*. Uppsala: Institutionen för hushållsvetenskap, Uppsala universitet, 2002.

Lundström, L. (2014). *Nya Malmö Latin. Ett nytt matkoncept för gymnasieskolor i Malmö*. Malmö: Malmö Stad.

Magnusson West, C., Jonsson, I. M., & Pipping Ekström, M. (2013) The five aspects meal model, FAMM. From Michelin Guide to public meal sector. *Culinary Arts and Sciences. Global, local and national perspectives*. P. 188-197.

Malmö stad. (2015). *Policy för hållbar utveckling och mat för Malmö stad*. Hämtad 2015-05-09 från: <http://malmo.se/Forskola--utbildning/Grundskola/Stod-och-service/Skolmat/Enskonare-och-gronare-miljo.html>.

Meiselman, H. L. (2008). Dimensions of the meal. *Journal Of Foodservice*, 19 (1), s13-21. doi:10.1111/j.1745-4506.2008.00076.x.

Meyer, M. K. (2000). Top Predictors of Middle/Junior High School Students' Satisfaction with School Food Service and Nutrition Programs. *Journal Of The American Dietetic Association*, s.100-103. doi:10.1016/S0002-8223(00)00031-6.

Nordlund, G., & Jacobson, T. (1999a). *Gymnasieelevernas matvanor. Del 1: Om gymnasieelevernas matvanor, attityder till måltiden och måltidssituation i skolan och hemma samt konsekvenser av skolmåltidsavgifter*. Umeå: Umeå universitet, Pedagogiska rapporter nr 57.

[Skriv här]

Nordlund, G., & Jacobson, T. (1999b). *Gymnasieelevernas matvanor. Del 2: 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.

Regeringskansliet (2010). Den nya skollagen- för kunskap, valfrihet och trygghet. Prop. 2009/10:165. Hämtad: 2015-04-08 från: <http://www.regeringen.se/sb/d/108/a/142368>.

Regeringskansliet (2006). Livsmedelslag (2006:804) Hämtad 2015-04-09 från http://www.riksdagen.se/sv/Dokument-Lagar/Lagar/Svenskforfattningsamling/Livsmedelslag-2006804_sfs-2006-804/?bet=2006:804#overgang.

Vetenskapsrådet. (2002). *Forskningsetiska principer inom humanistisk-samhällsvetenskaplig forskning*. Stockholm: Vetenskapsrådet.

Wibeck, V. (2010). *Fokusgrupper, om fokuserade gruppintervjuer som undersökningsmetod*. Lund: Studentlitteratur.

Woods, S. (2009). The Control of Food Intake: Behavioral versus Molecular Perspectives , *Cell Metabolism*, 9(6), s. 489-498.

Prell, H, C., Berg, C., Jonsson, L, M., & Lissner, L. (2004.) A school-based intervention to promote dietary change. *Journal of Adolescent Health*, (36).

Prell, H. (2010). *Promoting dietary change. Intervention in school and recognizing health messages in commercials*. (Doktorsavhandling, Utbildningsvetenskapliga fakulteten) Göteborgs Universitet. Hämtad 2015-05-23 från: <https://gupea.ub.gu.se/handle/2077/22129?locale=sv>.

Wenzer, J. (2010). Eating Out Practices Among Swedish Youth. *University of Gothenburg*.

Skolmatens vänner. (2013). *Kartläggning av Sveriges kommuner gällande skolmåltidsverksamheten i förskolan, grundskolan och gymnasiet*.

Skolmatsverige. (2015a). *Andra kartläggningar*. Hämtad 2015-04-09 från <http://www.skolmatsverige.se/andra-kartl%C3%A4ggningar>.

Skolmatsverige. (2015b). *Skolmat i Sverige- då*. Hämtad 2015-04-09 från <http://www.skolmatsverige.se/skolmat-i-sverige-da>.

Taras, H. (2005). Nutrition and student performance at school. *Journal Of School Health*, 75(6), s.199-213. doi:10.1111/j.1746-1561.2005.00025.x10.1111/j.1746-1561.2005.tb06674.x.

Inbjudningsmail

Hej,

Jag studerar hälsopromotionsprogrammet med inriktning mot kostvetenskap vid Göteborgs Universitet. Jag ska under våren skriva min kandidatuppsats med stöd från Livsmedelsakademin. Som ämne har jag valt att undersöka gymnasieelevers uppfattningar om skolmåltiden. Syftet med undersökningen är att ta reda på anledningar till varför elever ibland väljer bort skolmåltiden. Det hade varit intressant om jag hade fått möjlighet att intervjua elever på (skolans namn).

Undersökningen kommer genomföras genom fokusgruppsintervjuer vilket är en typ av gruppintervju och mitt mål är att jag ska ha 3-4 grupper med cirka 6 elever i varje grupp. Jag har också en önskan om att eleverna som medverkar i intervjuerna läser olika program.

För att underlätta deltagandet i intervjuerna vore det fördelaktigt om dessa kan vara en del av skolundervisningen eller planeras i anslutning till schemalagd skoltid. Intervjuerna planeras att genomföras under vecka 16. Fokusgruppsintervjuerna kommer utgå ifrån några huvudfrågor som alla behandlar skolmåltiden, och varför elever väljer bort skolmåltiden.

Om intresse och möjlighet finns för intervjuer så träffas jag gärna för ett informationsmöte där vi mer ingående kan diskutera praktiska detaljer.

Vänligen
Erica Ek
Telefonnummer
Mailadress

Intervjuguide

-Berätta allmänt om skollunchen.

-Äter ni på andra ställen än skolrestaurangen ibland?

-Vad lockar er till att äta lunch på andra ställen än skolrestaurangen?

-Vad skulle få dig att äta i skolrestaurangen varje dag?

Stödfrågor vid behov:

Rummet:

Beskriv omgivningens betydelse för din upplevelse av lunchen (ljudnivå, belysning, hur det ser ut därinne, möbler, inredning, stil).

Mötet:

Beskriv andra personers betydelse för ditt val av lunchrestaurang. Andra gäster, elever, restaurang/kökspersonal.

Produkten:

Beskriv matens betydelse för din upplevelse av lunchen (Dryck, mat, Smak, utseende, kvalitet, utbud, valmöjlighet).

Styrsystemet:

Beskriv betydelsen av restaurangens ”ordning och reda” för din upplevelse av lunchen (diskplockning, väntetid (kö), kunnig och hjälpsam personal, möbleringen etc.).

Stämningen:

Beskriv helhetsupplevelsens betydelse för din upplevelse av lunchen. (Summan av alla intryck, personal, andra gäster, inredningen, maten, fikat. Är det viktigt att helheten är bra eller räcker det att maten är god?)

Introduktionsbrev

Hej,

Välkomna, vad roligt att du vill delta! Mitt namn är Erica och jag skriver min kandidatuppsats i Kostvetenskap vid Göteborgs Universitet och i samverkan med Livsmedelsakademien. Jag ska skriva en uppsats om gymnasieelevers tankar om lunch och mer specifikt varför gymnasieelever väljer att äta lunch på andra ställen än skolrestaurangen. Det finns inga tankar som är rätt eller fel utan allas tankar är viktiga för att jag ska skapa mig en bild av elevers tankar kring lunch. Jag önskar därför att alla har en öppen attityd jämte varandra och varandras åsikter. Deltagandet är helt frivilligt, du kan när som helst avbryta och lämna intervjun utan att ange någon orsak till detta.

Hela gruppintervjun kommer spelas in. Har du något emot det så säg till. Intervjun spelas in för att jag i efterhand ska minnas vad som sagts och kunna ta fram ett resultat till min undersökning. Alla deltar anonymt, inga namn kommer alltså skrivas ut i uppsatsen. Uppsatsen kommer publiceras på Göteborgs Universitets hemsida och kan också komma att användas i Livsmedelsakademins aktiviteter. Syftet är att väcka en diskussion om skolmåltiden ur ett nytt perspektiv och förhoppningsvis förbättra kvaliteten för gymnasieskolors måltid.

Jag hoppas att alla ska känna sig fria att prata och ser detta som en möjlighet att få säga sina åsikter. Jag önskar också att vi i gruppen ska försöka prata en i taget, utan att avbryta varandra.

Tack för din medverkan!

Jag har tagit del av ovanstående uppgifter och godkänner min medverkan i undersökningen.

Namn: _____

Ålder: _____

Skola: _____