



**Hållbar mat i förskola och skola
– en rapport från projektet
SchoolFood4Change**

Sammanfattning

Projektet SchoolFood4Change (2022–2026) har haft som mål att påskynda omställningen till hållbara och hälsosamma matvanor i förskola och skola. I Umeå kommun har arbetet omfattat 19 verksamheter och genomförts i samverkan mellan flera förvaltningar, skolor och externa aktörer.

Arbetet har utgått från angreppssättet Hela skolan för hållbar mat, där måltid, undervisning, organisation och samverkan ses som delar av en helhet. Projektet har bidragit till förbättrad samverkan mellan kök och verksamhet, ökad elevdelaktighet, stärkt pedagogiskt arbete kring mat samt minskat matsvinn.

Samtidigt visar erfarenheterna att förändringsarbete av denna typ kräver tid, uthållighet och tydlig organisering. Utmaningar kopplade till resurser, personalomsättning och samordning kvarstår.

Sammantaget visar projektet att ett förändringsarbete kräver samverkan mellan flera berörda aktörer för att ge långsiktig effekt.

Innehåll

Sammanfattning.....	2
Innehåll	3
Inledning	4
Skolans roll i omställningen till hållbara måltider	5
Angreppssättet Hela skolan för hållbar mat (HSHM)	5
1. Policy och ledarskap – att skapa förutsättningar för förändring.....	6
2. Mat och hållbarhet – från upphandling till tallrik.....	6
3. Utbildning och lärande – när maten blir en del av pedagogiken	11
4. Samarbete med omgivande samhälle – lokalt, regionalt och internationellt	14
Resultat, effekter och identifierade utmaningar	16
Avslutande reflektion.....	17
Bilagor	17

Inledning

Skolmåltiden är en central del av barns och ungas vardag och har stor betydelse för hälsa, lärande och trivsel. Samtidigt står livsmedelssystemet för en betydande del av samhällets klimat- och miljöpåverkan, vilket gör skolan till en viktig arena för förändring. Denna rapport sammanfattar Umeå kommuns arbete inom SchoolFood4Change och fokuserar på hur ett samlat och systematiskt arbetssätt kan bidra till att utveckla både måltider och pedagogik i en mer hållbar riktning, samt vilka lärdomar som kan dras för fortsatt arbete.

Umeå kommun har varit en av 43 parter i det europeiska samarbetsprojektet SchoolFood4Change, ett EU-finansierat initiativ inom ramen för forsknings- och innovationsprogrammet Horizon 2020. Projektets mål är att främja hållbara, hälsosamma och inkluderande måltidssystem i skolor genom hela livsmedelskedjan – från produktion till konsumtion och utbildning. Från Sverige har Umeå, tillsammans med Malmö stad och Världsnaturfonden (WWF), deltagit i arbetet och bidragit med erfarenheter samt utveckling av hållbara skolmåltider.



1 I projektet har städer från många olika delar av EU ingått

Skolans roll i omställningen till hållbara måltider

Skolan når alla barn och unga och har därmed en unik möjlighet att påverka både kunskap och beteenden kopplade till mat. Genom att integrera hållbarhet i både måltider och undervisning kan skolan bidra till långsiktiga förändringar.

Arbetet inom projektet visar att det är just kombinationen av teori och praktik – det som serveras och det som lärs ut – som skapar störst effekt.

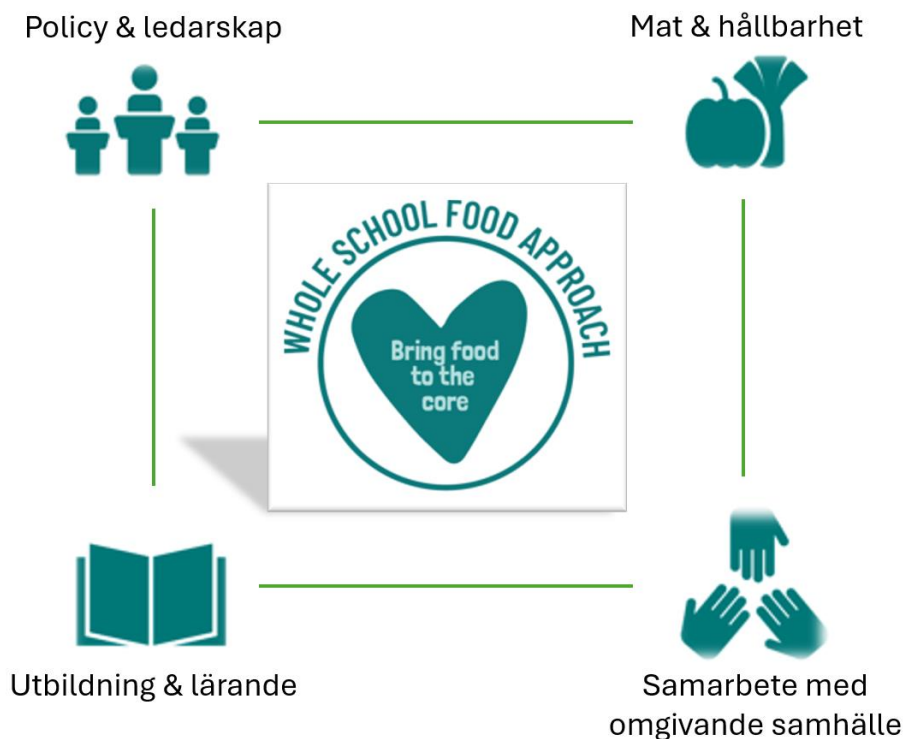
Angreppssättet Hela skolan för hållbar mat (HSHM)

Hela skolan för hållbar mat innebär att arbetet inte begränsas till köket eller klassrummet, utan omfattar hela verksamheten. Måltiden ses som en del av utbildningen och som en utgångspunkt för lärande och samverkan.

Angreppssättet bygger på fyra delar:

- policy och ledarskap
- mat och hållbarhet
- utbildning och lärande
- samarbete med omgivande samhälle

Dessa delar förstärker varandra och behöver utvecklas parallellt för att skapa verklig förändring.



1. Policy och ledarskap – att skapa förutsättningar för förändring

För att lyckas med ett omfattande förändringsarbete krävs tydlig styrning och långsiktig förankring. Ledarskap och organisation behöver skapa både riktning och praktiska förutsättningar.

Samverkan som grundläggande arbetsätt

Samverkan har varit ett bärande element i projektet. Den har skett både förvaltningsövergripande och lokalt i verksamheterna, där samarbetet mellan kök och pedagogisk personal varit särskilt viktigt.

En viktig lärdom är att samverkan ofta kan utvecklas genom relativt enkla insatser, såsom gemensamma möten och dialog. När olika yrkesgrupper möts skapas förståelse för varandras perspektiv, vilket i sin tur underlättar gemensamma lösningar.

Projektledning och samordning

En tydlig samordningsfunktion har varit avgörande för att hålla ihop arbetet. I en organisation med många parallella uppdrag behöver någon ha ansvar för att driva processen framåt, följa upp och skapa struktur.

Utan en sådan funktion finns en risk att arbetet blir fragmenterat och att viktiga initiativ inte genomförs fullt ut.

Styrgrupp och projektgrupp

Styrgruppen har haft en övergripande roll i att säkerställa riktning och måluppfyllelse. Den har också fungerat som ett forum för att hantera större frågor och undanröja hinder.

Projektgruppen har arbetat mer operativt med att stödja skolor och förskolor, utveckla arbetsmetoder och driva aktiviteter kopplade till projektets mål.

Arbetsgrupper i verksamheterna

På varje deltagande enhet har det funnits en lokal arbetsgrupp. Grupperna har haft en central roll i att omsätta projektets inriktning i praktiken.

Arbetet har strukturerats genom checklistor och handlingsplaner, vilket har skapat tydlighet samtidigt som det funnits utrymme för lokal anpassning.

2. Mat och hållbarhet – från upphandling till tallrik

Detta område omfattar hela kedjan från inköp och upphandling till hur maten upplevs av barn och elever. Arbetet har haft som mål att göra hållbara val till en naturlig och attraktiv del av skolmältiden.

Kompetensutveckling i kök

Kompetensutveckling för måltidspersonal har varit en central del i projektet. Kockar från Umeå deltog i utbildning vid University of Gastronomic Sciences i Pollenzo, där fokus låg på både praktiska och teoretiska moment, som cirkulär matlagning, fermentering och hållbar menyplanering.

Utbildningen blev en viktig utgångspunkt för det fortsatta arbetet i kommunen, bland annat i framtagandet av en gemensam handbok.

Utöver detta har praktisk handledning genomförts i ett antal kök, där kockar har fått stöd i att utveckla arbetssätt kopplat till exempelvis råvaruhantering, tillagningsmetoder och smakutveckling. Den nära kopplingen till det dagliga arbetet har varit särskilt viktigt för att skapa verklig förändring.

Digitala utbildningar har också tagits fram tillsammans med Malmö stad och WWF. Dessa har behandlat frågor som klimatpåverkan, matsvinn, salladsbufféer och metoder för att öka acceptansen för vegetabiliska livsmedel.



2 Klipp från den digitala utbildningen

Upphandling som strategiskt verktyg

Livsmedelsupphandling har använts som ett viktigt verktyg för att styra mot mer hållbara inköp. Under projektperioden genomfördes tre större upphandlingar, där hållbarhetskraven utvecklades och fördjupades.

Arbetet har bland annat inneburit:

- riktade krav på ekologiska produkter genom samlad efterfrågan
- efterfrågan på Fairtrade-produkter, exempelvis kaffe och bananer
- sociala krav kopplade till arbetsvillkor och leverantörsled

- krav på minskad klimatpåverkan och fossilfria transporter
- incitament för leverantörer att utveckla sitt hållbarhetsarbete

En viktig del har varit att använda mervärdesmodeller som premierar leverantörer som aktivt arbetar med hållbarhet.

Marknadsdialoger inför upphandling har bidragit till ökad förståelse mellan kommunen och leverantörer och gjort det möjligt att utforma krav som både är ambitiösa och realistiska.



3 Barnen på förskolan Gitarren följer matleveransen med stort intresse

Lokala livsmedel – möjligheter och begränsningar

Genom särskilda avtalslösningar har kommunen kunnat köpa livsmedel direkt från lokala producenter. Detta har skapat möjlighet att stärka den lokala livsmedelsproduktionen och öka kunskapen om matens ursprung.

Erfarenheterna visar dock att lokala livsmedel innebär vissa utmaningar:

- tillgången varierar mellan säsonger och år
- leveranser och logistik kan vara mer komplexa
- råvaror kan levereras i annan form än köken är vana vid
- små producenter har begränsad kapacitet

Detta innebär att lokala inköp behöver kombineras med andra avtal och kräver flexibilitet i planering och arbetssätt.

Matsvinn och måltidsplanering

Arbetet med att minska matsvinn har haft både praktiska och pedagogiska inslag. Införandet av systemet Måltidsnärvaro har gjort det möjligt att planera måltider mer precist utifrån faktisk närvaro. Resultatet har varit en tydlig minskning av matsvinnet, samtidigt som planeringsarbetet har blivit mer effektivt.

Parallellt har aktiviteter som svinutmaningar, smakprovningar och diskussioner i matråd bidragit till att öka medvetenheten hos både elever och personal.

Smak, sensorik och acceptans

Flera verksamheter har arbetat med enkla metoder för att öka elevers vilja att prova ny mat. Smakskedar har visat sig vara ett effektivt verktyg för att sänka tröskeln och skapa en kravlös situation där elever själva kan välja att smaka.

Arbete med "veckans grönsak" eller liknande koncept har också bidragit till att väcka nyfikenhet. Genom att presentera samma råvara på olika sätt får elever en bättre förståelse för variation i smak och tillagning.



4 Smakskedar och portionsskålar kan underlätta för barnen att prova nya smaker och konsistenser.



5 Veckans grönsak är ett sätt att väcka nyfikenhet på mat och visa hur en råvara kan smaka på många olika sätt beroende på hur man tillagar den.

Sensorikstudie – vad påverkar elevernas val?

Den genomförda sensorikstudien visar att skolmåltiden i första hand är en social situation. Elevernas upplevelse av maten påverkas starkt av sammanhanget, särskilt av vad kompisar gör och tycker.

Studien visar också:

- elever med hög nyfikenhet slänger mindre mat
- selektivitet och motstånd mot nya livsmedel hänger ihop med högre matsvinn
- information om hållbarhet i sig påverkar beteendet i begränsad utsträckning

En central slutsats är att förändring främjas genom positiva upplevelser, delaktighet och sociala sammanhang snarare än genom regler eller information.

3. Utbildning och lärande – när maten blir en del av pedagogiken

När mat kopplas till undervisningen blir den ett konkret och engagerande lärandeområde. Kombinationen av teori och praktik skapar förutsättningar för djupare förståelse.

Odling och praktiskt lärande

Odling har varit en central metod för att arbeta med matens ursprung. Elever och barn har fått följa hela processen från sådd till skörd och i vissa fall till tillagning.

Arbetet har bidragit till ökad förståelse för naturens kretslopp, men också till att stärka ansvarstagande, tålamod och samarbete.

Flera verksamheter har arbetat med elevdelaktighet i planering och genomförande av odlingen, vilket ytterligare har stärkt engagemanget.

Lantbruksbesök och verklighetskoppling

Lantbruksbesök har gett elever möjlighet att möta livsmedelsproduktionen i praktiken. För många har det varit första gången de sett hur djurhållning och odling går till.

Besöken har väckt stor nyfikenhet och lett till många frågor om djur, teknik och produktion. De har också bidragit till en mer nyanserad förståelse för hur mat produceras.



6 Besöken är en möjlighet för eleverna att uppleva livsmedelsproduktion i praktiken.



7 Efter besöket har eleverna dokumenterat sina upplevelser.

Pedagogiskt material om matens ursprung

För att stödja undervisningen har planscher som visar varifrån maten kommer tagits fram. Kompletterande till planscherna har även ett utbildningsmaterial tagits fram. Materialet gör det

- ökat engagemang
- bättre förståelse för måltiden
- förbättrad relation mellan elever och personal

När elever upplever att de kan påverka minskar också motståndet mot förändringar.

4. Samarbete med omgivande samhälle – lokalt, regionalt och internationellt

Samarbete med aktörer utanför skolan breddar perspektiven och stärker arbetets genomslag. Det bidrar också till att knyta samman skolan med elevernas vardag.

Vårdnadshavare som målgrupp

Vårdnadshavare har identifierats som en viktig målgrupp i arbetet. Genom aktiviteter som skördefester, informationsmöten och hemuppgifter har projektet nått ut även utanför skolans väggar.

Detta har bidragit till att skapa en större samsyn kring mat och hållbarhet.

Kommunikation och inspiration

Eventet Smaka på maten gav allmänheten möjlighet att prova skolmat och utmana föreställningar kring vad skolmåltider kan vara.



9 Kön till maten ringlade lång

Recepthäftet med elevfavoriter har haft ett liknande syfte – att visa att hållbar mat kan vara både uppskattad och möjlig att laga även hemma.



Samverkan och synliggörande

Arbetet har också handlat om att synliggöra vad som görs i verksamheterna. Utställningar, gemensamma aktiviteter och dokumentation har bidragit till att sprida goda exempel.

Detta stärker motivationen och gör det lättare för fler att inspireras och ta efter.

Nationellt och internationellt utbyte

Projektet har gett möjlighet till erfarenhetsutbyte med andra städer och länder. Deltagare från Umeå har tagit del av andras arbetssätt och samtidigt delat egna erfarenheter.

Umeå har även stått värd för internationella besök, vilket har bidragit till ökad synlighet och kunskapsutbyte.

Slutkonferens

Den avslutande konferensen samlade ett stort antal deltagare från olika delar av organisationen. Konferensen fungerade både som en spridningsinsats och som ett tillfälle att stärka nätverk och samverkan.

Utvärderingen visar att deltagarna upplevde konferensen som relevant, inspirerande och användbar i det egna arbetet.



10 Alla deltagande förskolor och skolor, inklusive köken förärades med varsitt diplom under slutkonferensen

Resultat, effekter och identifierade utmaningar

Projektet har lett till flera positiva förändringar och utvecklat arbetssätt. Samtidigt kvarstår behov av fortsatt utveckling.

Effekter

- stärkt samverkan mellan verksamheter
- ökad elevdelaktighet
- minskat matsvinn
- utvecklad pedagogik
- ökad involvering av vårdnadshavare

Utmaningar

- tidsbrist
- personalomsättning
- resursbegränsningar
- ojämnt engagemang

Avslutande reflektion

Projektet visar att hållbar mat i förskola och skola kräver ett långsiktigt, strukturerat och gemensamt arbete. De bästa resultaten uppnås när måltid, lärande och organisation utvecklas tillsammans.

En central lärdom är att förändring inte främst drivs av information, utan av delaktighet, upplevelse och samverkan.

Bilagor

Bilaga 1. Exempel på diplom

Bilaga 2. Handlingsplan

Bilaga 3. Checklistor



DIPLOM TILL

FÖRSKOLAN RYMDEN

Hos Förskolan Rymden har man arbetat för att öka barnens förståelse för var maten kommer ifrån. De har man bland annat gjort genom odling – man har arbetat med från jord till bord, där barnen har fått en förståelse för hur en planta behöver omvårdnad och näring för att kunna växa och till slut ge något ätbart.

Man har firat skördesäsongens slut med en skördefest tillsammans med vårdnadshavarna. Skördefesten har sedan utvecklats och blivit till en egen smakpromenad för barnen. För att öka barnens nyfikenhet kring mat har man erbjudit smaskedar som ett sätt för att våga testa nya smaker.

En utökad samverkan har skett mellan förskola och måltidspersonal som skapat vägar för att arbeta med mer hållbara måltider.

Förskolan Rymden har på ett förtjänstfullt sätt deltagit i projekt SchoolFood4Change - samverkan för mer hållbar mat i förskolan och skolan.

Vi tackar för ett mycket gott samarbete och önskar er lycka till i fortsättningen!

Umeå, 28 oktober 2025



**UMEÅ
KOMMUN**



Det här projektet finansieras av Europeiska Unionens forsknings- och innovationsprogram Horizon 2020, under finansieringsavtal Nr 101036763.





DIPLOM TILL

ÖVERBODA SKOLA

Skolan har arbetat intensivt med att synliggöra matens väg från jord till bord i praktiken och teorin; med film, böcker och studiebesök. Eleverna har dokumenterat i egna böcker avsedda för projektet.

Odling har varit ett återkommande tema, liksom skörd och servering av odlat ätbart i skolrestaurangen genom både skördefest och skördelunch. Skolans jättepotatis är omtalad!

En fredagsbuffé med matrester serveras ofta och är kommunicerad med barn och personal för att få en förståelse för det ohållbara i att slänga mat. Idag har skolan i stort sett obefintligt matsvinn.

Överboda skola har på ett förtjänstfullt sätt deltagit i projekt SchoolFood4Change - samverkan för mer hållbar mat i förskolan och skolan.

Vi tackar för ett mycket gott samarbete och önskar er lycka till i fortsättningen!

Umeå, 28 oktober 2025



**UMEÅ
KOMMUN**



Det här projektet finansieras av Europeiska Unionens forsknings- och innovationsprogram Horizon 2020, under finansieringsavtal Nr 101036763.



HANDLINGSPLAN

HELA SKOLAN FÖR HÅLLBAR MAT



POLICY OCH LEDARSKAP

LÅNGSIKTIGA MÅL

KORTSIKTIGA MÅL

VAD BEHÖVER VI GÖRA
FÖR ATT NÅ MÅLEN?*

VILKA RESURSER BEHÖVS?

HUR FÖLJER VI UPP
OCH UTVÄRDERAR?

ANSVARIG(A)

TIDSPLAN

 **FUNDERA ÖVER
FÖLJANDE FRÅGOR:**

- Vad behöver vi börja göra?
- Vad behöver vi sluta göra?

- Vad behöver vi göra mindre av?
- Vad behöver vi göra mer av?

HANDLINGSPLAN

HELA SKOLAN FÖR HÅLLBAR MAT



MAT OCH HÅLLBARHET

LÅNGSIKTIGA MÅL

KORTSIKTIGA MÅL

VAD BEHÖVER VI GÖRA
FÖR ATT NÅ MÅLEN?*

VILKA RESURSER BEHÖVS?

HUR FÖLJER VI UPP
OCH UTVÄRDERAR?

ANSVARIG(A)

TIDSPLAN

 **FUNDERA ÖVER
FÖLJANDE FRÅGOR:**

- Vad behöver vi börja göra?
- Vad behöver vi sluta göra?

- Vad behöver vi göra mindre av?
- Vad behöver vi göra mer av?

HANDLINGSPLAN

HELA SKOLAN FÖR HÅLLBAR MAT



UTBILDNING OCH LÄRANDE

LÅNGSIKTIGA MÅL

KORTSIKTIGA MÅL

VAD BEHÖVER VI GÖRA
FÖR ATT NÅ MÅLEN?*

VILKA RESURSER BEHÖVS?

HUR FÖLJER VI UPP
OCH UTVÄRDERAR?

ANSVARIG(A)

TIDSPLAN



FUNDERA ÖVER
FÖLJANDE FRÅGOR:

- Vad behöver vi börja göra?
- Vad behöver vi sluta göra?

- Vad behöver vi göra mindre av?
- Vad behöver vi göra mer av?

HANDLINGSPLAN

HELA SKOLAN FÖR HÅLLBAR MAT



SAMARBETE MED OMGIVANDE SAMHÄLLE

LÅNGSIKTIGA MÅL

KORTSIKTIGA MÅL

VAD BEHÖVER VI GÖRA
FÖR ATT NÅ MÅLEN?*

VILKA RESURSER BEHÖVS?

HUR FÖLJER VI UPP
OCH UTVÄRDERAR?

ANSVARIG(A)

TIDSPLAN

 **FUNDERA ÖVER
FÖLJANDE FRÅGOR:**

- Vad behöver vi börja göra?
- Vad behöver vi sluta göra?

- Vad behöver vi göra mindre av?
- Vad behöver vi göra mer av?



MAT OCH HÅLLBARHET

BRONS

SILVER

GULD

MÅLTIDSMILJÖ

BR.B.1

Måltidsmiljön ses om en lärandemiljö. Förskolan/skolan anpassar måltidsmiljön så att den främjar hållbara matvanor samt positiva attityder till maten som serveras.

SI.B.1

Måltiden i förskolan/skolan är en trevlig stund för personal, barn och elever och erbjuder en möjlighet till lärande. Majoriteten av barnen/eleverna förstår vikten av hållbar mat och de är nöjda med maten som serveras samt med måltidsmiljön.

GU.B.1

Förskolans/skolans måltidsmiljö är en plats där andra personer utanför förskolan/skolan, vårdnadshavare eller andra från skolans närområde, kan delta i aktiviteter för att främja hållbara matvanor. Det kan till exempel handla om aktiviteter kring olika högtider och firanden såsom påsk, jul, terminsavslutningar eller temadagar.

HÅLLBARA MÅLTIDER

BR.B.2

Förskolan/skolan informerar barn och elever samt vårdnadshavare om hur en hållbar, hälsosam och balanserad måltid kan se ut. Menyerna lyfter fram färska, säsonganpassade och lokalt producerade grönsaker och frukter. Även ekologiska och rättvisemärkta ingredienser samt växtbaserade alternativ lyfts fram. Ursprungslandet för måltidens huvudingredienser synliggörs.

SI.B.2

Det finns hållbara kriterier för planering och inköp/upphandling av mat. Minst en gång i veckan serveras växtbaserad mat. Övriga dagar erbjuds alltid ett växtbaserat alternativ till huvudrätten som alla kan välja av.

GU.B.2

Menyn på förskolan/skolan lever upp till miniminivån av SF4C kriterier för hållbara måltider. Skolköket uppfyller de innovativa, hållbara matkriterierna och tillvägagångssätten som finns beskrivna i projektets stöddokument för livsmedelsupphandling.

HÅLLBARA OCH HÄLSOSAMMA DRYCKER

BR.B.3

Förskolan/skolan uppmuntrar barnen/eleverna att dricka vatten genom att vattenstationer och toaletter med tillgång till dricksvatten är rena och inbjudande. Vatten som måltidsdryck uppmuntras.

HÅLLBARA MELLANMÅL

BR.B.4

Förskolan/skolan serverar hållbara mellanmål och matsäckar vid utflykter. Om skolan har en kafeteria/kiosk finns det tydliga riktlinjer som säger att utbudet som erbjuds ska vara hållbart och hälsosamt.

MATSVINN

BR.B.6

Förskolan/skolan arbetar tillsammans med barn/elever och måltidspersonal och/eller måltidsleverantör för att följa upp och minimera matsvinnet.

SI.B.6

Förskolan/skolan har en tydlig plan för hur man ska förebygga och hantera matsvinn samt hur man ska involvera alla relevanta aktörer, speciellt barn och elever.



POLICY OCH LEDARSKAP

BRONS

SILVER

GULD

ARBETSGRUPP FÖR HSHM

BR.A.1.

Förskolan/skolan har en arbetsgrupp bestående av lärare, måltidspersonal, barn, elever, skolledare och gärna elevhälsan. Gruppen arbetar med implementeringen av *Hela skolan för hållbar mat* och träffas regelbundet. Mötena dokumenteras och följs upp.

SI.A.1.

Förskolan/skolan har en arbetsgrupp bestående av lärare, måltidspersonal, elever, skolledare och gärna elevhälsan. Gruppen arbetar med implementeringen av *Hela skolan för hållbar mat* och träffas regelbundet. Mötena dokumenteras och följs upp. Vårdnadshavare bjuds in på regelbunden basis för att få kunskap om arbetet.

GU.A.1.

Förskolan/skolan har en arbetsgrupp bestående av lärare, måltidspersonal, barn, elever, skolledare och gärna elevhälsan. Gruppen arbetar med implementeringen av *Hela skolan för hållbar mat* och träffas regelbundet. Mötena dokumenteras och följs upp. Relevanta representanter från institutioner och företag utanför förskolan/skolan involveras regelbundet i gruppens arbete.

PLANERING, UPPFÖLJNING OCH UTVÄRDERING

BR.A.2

Uppföljning av förskolans/skolans handlingsplan. En nulägesanalys av förskolans/skolans arbete med hållbar mat är genomförd. Baserat på denna har arbetsgruppen utarbetat en handlingsplan för hela verksamheten. Planen följs upp och utvärderas varje år och arbetsgruppen identifierar utvecklingsområden baserade på det lärande och de erfarenheter man gjort under året.

SI.A.2

Förskolan/skolans arbetsgrupp gör årligen en nulägesanalys. Utifrån resultatet av denna utvecklas en SMART handlingsplan innehållande uppföljning, lärande och erfarenheter man gjort under året. Innehållet/målen i en SMART handlingsplan ska vara konkreta, mätbara, möjliga, relevanta och tidsbestämda (Specific, Measurable, Achievable, Relevant and Time-bound).

GU.A.2

Arbetet med *Hela skolan för hållbar mat* är en del av förskolans/skolans systematiska kvalitetsarbete. Arbetsgruppen ser till att all personal är medvetna om detta och att arbetet med *Hela skolan för hållbar mat* kommer att följas upp och utvärderas på samma sätt som övrig undervisning.

VISION OCH STYRDOKUMENT

BR.A.3

Förskolan/skolan har tagit fram en tydlig vision för hållbar mat som skolledningen står bakom. Visionen beskriver en tydlig målbild för framtiden och innehåller konkreta mål och uppgifter.

SI.A.3

Förskolan/skolan har tagit fram och implementerat riktlinjer som speglar verksamhetens vision för hållbar mat. Skolledningen kommunicerar tydligt vikten av, och deltar aktivt i, implementeringen av *Hela skolan för hållbar mat*.

GU.A.3

Arbetet med *Hela skolan för hållbar mat* är tydligt inskrivet i förskolans/skolans riktlinjer, verksamhetsplan och värdegrund.

KOMMUNIKATION

BR.A.4

Förskolans/skolans vision för hållbar mat kommuniceras tydligt till all förskole-/skolpersonal, barn och elever, vårdnadshavare och omgivande samhälle. Framsteg och mål tydliggörs dessutom regelbundet internt för alla inom förskolans/skolans verksamhet. Resultat av uppföljningen av handlingsplanen delas med både elever och all personal på förskolan/skolan. En kommunikationsansvarig, som kan kontaktas vid frågor utses (t.ex. en medlem i arbetsgruppen).

GU.A.4

Förskolan/skolan kommunicerar regelbundet till all personal, barn, elever och vårdnadshavare om framsteg med *Hela skolan för hållbar mat* och berättar om erfarenheter och insikter för att ytterligare utveckla arbetet. Förskolan/skolan informerar regelbundet om sina framgångar även till det omgivande samhället och kommunen.

BARNS/ELEVERS INFLYTANDE OCH DELAKTIGHET

BR.A.5

En grupp barn/elever (matambassadörer/matråd) får tid, stöd och möjlighet att aktivt jobba för hållbar mat och vara goda förebilder. Yngre barn stimuleras på ett lekfullt sätt att lära sig om hållbar mat och matproduktion.

SI.A.5

En grupp barn/elever (matambassadörer/matråd) får tid, stöd och möjlighet att aktivt jobba för hållbar mat. De får extra träning/utbildning under skoltid om olika aspekter kring mat och vikten av att äta hållbart och hälsosamt. Yngre barn jobbar som till exempel mini-kockar/matvärdar. Barnens/elevernas arbete synliggörs på förskolan/skolan och för vårdnadshavare.

GU.A.5

En grupp barn/elever (matambassadörer/matråd) är aktiva, inspirerar varandra och utbyter kunskap och erfarenheter, både inom förskolan/skolan och mellan förskolor/skolor, gällande hållbar och hälsosam mat. De får extra träning/utbildning under skoltid om olika aspekter kring mat och vikten av att äta hållbart och hälsosamt. Yngre barn jobbar som till exempel mini-kockar/matvärdar. Barnen/eleverna sprider sina erfarenheter och kunskaper inom förskolan/skolan, till andra förskolor/skolor eller till andra relevanta verksamheter.



SAMARBETE MED OMGIVANDE SAMHÄLLE

BRONS

SILVER

GULD

ENGAGERA VÅRDNADSHAVARE

BR.D.1

Vårdnadshavare informeras om förskolans/skolans vision och ges möjlighet till delaktighet i arbetet kring hållbara måltider.

SI.D.1

Vårdnadshavare bjuds in att delta på tematiska workshops om implementeringen av *Hela skolan för hållbar mat*.

GU.D.1

Vårdnadshavare engageras för att dela med sig av sina kunskaper till barn/elever och andra vårdnadshavare genom att till exempel hålla workshops kring odling, hållbar matlagning eller något annat relaterat till hållbar mat.

SAMARBETE MED RELEVANTA AKTÖRER OCH SAMHÄLLET RUNT FÖRSKOLAN/ SKOLAN

BR.D.2

Förskolan/skolan kommunicerar tydligt sin vision för hållbara och hälsosamma måltider; *Hela skolan för hållbar mat*, med samhället runt förskolan/skolan.

SI.D.2

Förskolan/skolan kommunicerar brett, både inom verksamheten, till vårdnadshavare och externa aktörer, om de insatser som lett till brons-nivån för *Hela skolan för hållbar mat*.

GU.D.2

Relevanta representanter från institutioner och företag utanför förskolan/skolan deltar i arbetsgruppens arbete. Förskolan/skolan kommunicerar med det omgivande samhället om aktiviteter och framgångar med *Hela skolan för hållbar mat*. Event kring hållbar mat genomförs i förskolans/skolans måltidslokaler.



UTBILDNING OCH LÄRANDE

BRONS

SILVER

GULD

MAT OCH LÄRANDE

BR.C.1

Hållbar matproduktion och konsumtion är en tydlig del i lärarnas planeringar i olika ämnen och/eller i ämnesövergripande projekt och temaarbeten. Arbetet anpassas till olika åldrar och barnens/elevernas kunskapsutveckling och intressen. Det finns en samsyn på förskolan/skolan mellan olika åldrar och ämnen/teman kring undervisningens innehåll.

SI.C.1

Hållbar matproduktion och konsumtion är integrerat i undervisningen i flera olika ämnen och i ämnesövergripande arbete. Arbetet planeras i samarbete med barn och elever för att väcka engagemang och intresse. Förskolan/skolan anordnar ett årligt lärande-event om mat tillsammans med barn och elever.

GU.C.1

Konkreta lärandemål för hållbar matproduktion och konsumtion har utarbetats och de beskriver vad barnen/eleverna ska kunna i olika åldrar/årskurser. Mat tas upp i flera ämnen och behandlas utifrån ett holistiskt perspektiv och elevinkluderande arbetssätt. Undervisningen bygger på barnens/elevernas intressen och planeras i samarbete mellan lärare och barn/elever. Förskolan/skolan anordnar minst ett lärande-event om mat tillsammans med barn och elever.

AUTENTISKT LÄRANDE

BR.C.2

Förskolan/skolan erbjuder möjlighet för barn/elever att få praktiska erfarenheter och jobba "hands on", antingen på skolan eller på annan lämplig plats. Till exempel kan barnen/eleverna få möjlighet att delta i skolrestaurangens arbete, odla, skörda, laga mat och kompostera tillsammans. De praktiska erfarenheterna sätts in i ett vidare sammanhang för en holistisk förståelse och planeras utifrån barnens/elevernas intressen.

SI.C.2

Förskolan/skolan inkluderar matproducenter i undervisningen. Elever och barn har möjlighet att ta del av aktiviteter på en gård under hela odlingsåret.

GU.C.2

Delar av undervisningen bygger på verkliga utmaningar i närmiljön och baseras på barnens/elevernas intressen. Arbetet sätts in i konkreta sammanhang i barnens/elevernas närmiljö och sker i samarbete med olika aktörer i det omgivande samhället. Barnen/eleverna deltar aktivt i planeringen och de är delaktiga i att besluta vilka utmaningar de ska arbeta med, utifrån deras intresse och engagemang.

FORTBILDNING FÖR PERSONAL

BR.C.3

Förskolan/skolan ser till att all personal får relevant fortbildning genom tematiska workshops samt tillgång till bra utbildningsmaterial.

SI.C.3

Måltidspersonalen på förskolan/skolan får fortbildning kring hållbar mat.

GU.C.3

Förskolan/skolan möjliggör för måltidspersonal och lärare att samarbeta och gemensamt planera undervisning som bygger på verkliga utmaningar samt tar fram material som stödjer arbetet. Måltidspersonalen (i samarbete med andra) fortbildar/upplyser vårdnadshavare och andra intressenter i förskolans/skolans närsamhälle om hållbar mat och matlagning.

Projektgrupp bakom rapporten:

Märta Streijffert, marta.streijffert@umea.se

Maria Svensson, maria.svensson@umea.se

Erika Åberg, erika.aberg@umea.se

Henny Farebo, henny.farebo@umea.se

Omslagsfoto: Emma Fogelström/Umeå kommun

Övriga fotografier: Umeå kommun

Illustrationer: Viktoria Åström

Mer information: umea.se/sf4c

