

Hur kan smarta digitala lösningar bidra till mer hållbara måltider? Det ska undersökas i det nystartade projektet Hållbar skolmåltid genom digitalisering.

5 mars hölls en första workshop i Kungsbacka med restaurangchefer och utvecklingsledare från förvaltningarna för Service, Förskola & Grundskola och Gymnasium & Arbetsmarknad. Workshopen hölls av RISE Interactive.

Bättre användning av resurser

Målsättningen är att skapa förutsättningar för att utveckla och förbättra måltidsverksamheten i skolan genom att dra nytta av de digitala möjligheterna. Nya digitala stödsystemen kan bidra till bättre användning av resurser med vinster i form av mindre svinn, rätt mängd tillagad mat, rätt sorts inköp, lägre kostnader och högre kvalitet, vilket i sin tur leder till att eleverna äter rätt och därmed presterar bättre.

Ökad dialog med elever

Digitala lösningar kan underlätta dialog och återkoppling från matgästerna, exempelvis genom att använda mobilappar. Då skulle eleverna kunna välja maträtt i förväg med återkoppling efteråt. En sådan lösning skulle sedan kunna kopplas samman med information om frånvaro och schema för att underlätta kökets planering och anpassning av maten efter elevernas behov.

Samarbete för en hållbar skolmåltid



Bild från vänster: Pernilla Öhberg (GA), Åsa Blide Larsson (FG), Lars Lingman (RISE), Christian Lindbäck (SE), Jacob Michelsen (RISE), Maria Helmersson (RISE) och Martin Johansson (RISE).

Förvaltningarna som deltar i samarbetsprojektet ser många möjligheter till förbättringar.

– Vi på Måltider vill ligga i framkant gällande vår tjänsteleverans till våra kunder och för bästa kvalitet till våra matgäster, säger Christian Lindbäck, utvecklare på Måltider, förvaltningen för Service. Vi vill hålla oss à jour med branschen i stort gällande utvecklingsinitiativ som kan påverka vår verksamhet till att bli smidigare och effektivare.

Utöver fördelar som effektivare processer och ökad dialog med matgästerna, ser han hur projektet kan bidra till att måltiden lyfts fram som en viktig del i elevernas skolvardag och som en del i det pedagogiska arbetet.

Pernilla Öhberg, utvecklingsledare på Gymnasium & Arbetsmarknad, ser flera områden där hon hoppas att projektet kan bidra.

– Dagens matsvinn är inte bara en ekonomisk fråga för oss utan också en ansvarsfråga om hur vi adderar till ett redan belastat ekosystem. Men det handlar också elevinflytande och välmående hos våra elever – hur vi kan lyssna in och agera efter deras önskemål, säger hon.

Åsa Blide Larsson, enhetschef på Förskola & Grundskola, ser skolmåltiden som en mycket viktig del av elevernas välmående och resultat.

– Vi är nyfikna på allt som gynnar våra elevers välmående och resultat och där är givetvis skolmåltiden en mycket viktig del. Kan vi med innovativa lösningar, nytt tänkande och modern teknik få till förbättringar som både ser till individen och ökar hållbarheten är det mycket positivt, säger Åsa Blide Larsson.

Om projektet

Projektet är ett samarbete mellan Kungsbacka kommun, Västerviks kommun, RISE Interactive och Skolmåltid Sverige. Projektet finansieras av Vinnova. Fram till augusti nästa år ska projektet ta fram en nulägesbeskrivning och en behovsanalys. Arbetet ska ske genom workshops och intervjuer med de aktörer som är engagerade i de kommunala skolmåltidsverksamheterna i Kungsbacka och Västervik.

Länkar

<https://www.kungsbacka.se/Archive/Regular-News/2018/9/i-kungsbacka-serverar-vi-klimatsmart-mat/>

<https://www.kungsbacka.se/Kommun-och-politik/Hallbarhet/Klimat/>