



Sveriges lantbruksuniversitet
Swedish University of Agricultural Sciences

Fakulteten för naturresurser och
jordbruksvetenskap

Mat och måltid inom äldreomsorg

– En studie om mat och måltidens betydelse med utgångspunkt i äldres måltidssituation i Gävleborg

Food and meal within elderly healthcare

– A study about food and meal significance on basis of the elderly meal situation in Gävleborg

Linn Bennetoft

Mat och måltid inom äldreomsorg – En studie om mat och måltidens betydelse med utgångspunkt i äldres måltidssituation i Gävleborg

Food and meal within elderly healthcare

– A study about food and meal significance on basis of the elderly meal situation in Gävleborg

Linn Bennetoft

Handledare: Madeleine Granvik, Sveriges lantbruksuniversitet
Institutionen för stad och land,
avdelningen för landskapsarkitektur

Examinator: Kjell Hansen, Sveriges lantbruksuniversitet
Institutionen för stad och land,
avdelningen för landsbygdsutveckling

Omfattning: 15hp

Nivå: Grundnivå, G2F

Kurstitel: Självständigt arbete i landsbygdsutveckling

Kurskod: EX0523

Program/Utbildning: Agronomprogrammet - landsbygdsutveckling

Utgivningsort: Uppsala

Publiceringsår: 2014

Elektronisk publicering: <http://stud.epsilon.slu.se>

Nyckelord: mat, måltid, måltidssituation, äldre, offentlig upphandling, innovationsupphandling

**Sverigeslantbruksuniversitet
Swedish University of Agricultural Sciences**

Fakulteten för naturresurser och jordbruksvetenskap
Institutionen för stad och land

Sammanfattning

Den offentliga måltiden är den huvudsakliga matförsörjningen till Sveriges invånare inom vård, skola och omsorg. En stor del av detta utgörs av mat inom *äldreomsorgen*. Inom äldreomsorgen finns problem med undernäring och svinn av mat idag. I denna kandidatuppsats studeras matens och måltidens betydelse med utgångspunkt från äldre inom den offentliga måltiden. Studien utgår från de äldres perspektiv och som teoretisk utgångspunkt används *symbolisk interaktionism* samt begreppen *måltidssituation* och *lokal mat*. Studien presenterar vad mat och måltidssituation har för betydelse i ett större perspektiv än för människans grundläggande näringsbehov och mycket diskussion förs kring distributionens påverkan på *mat* och hälsa. Studierna visar att det finns sammanhang mellan hälsa och måltidssituation. Varm mat serverad i ett gemensamt sammanhang ger ökad aptit och i förlängningen en bättre hälsa hos de äldre. Studien är utförd i Gävleborgs län i samverkan med forskningsprojektet *Innovationsupphandling X – med fokus på äldres måltidssituation*. Arbetet bygger på tre delstudier i form av en deltagande observation i Ramsjö, samtal och diskussioner med forskare från Innovationsupphandling X i samband med möten i Gävleborg, samt analyser av tidigare forskning och mediala publikationer.

Nyckelord: mat, måltid, måltidssituation, äldreomsorg, offentlig upphandling, innovationsupphandling

Abstract

The public meal is the main food supply for Swedish inhabitants in healthcare, education and care. Much of this consists of food in elderly care. In elderly care today problems with malnutrition and wastage of food is common. In this bachelor thesis the meaning of food and the meal situation among elderly has been focus. The study is based on elderly people's perspective and the theoretical part is based in *symbolic interactionism* and the *concepts meal situation* and *local food*. The study presents the meaning of food and the concept meal situation in a wider perspective than a man's basic nutritional needs, and much discussion is about the distribution's impact on food and health. The study shows that there are connection between health and the meal situation. Hot meals served in a common context increase the appetite and ultimately improve the health of the elderly. The study is conducted within the county of Gävleborg in collaboration with the research project *Innovationsupphandling X - with a focus on elderly meal situation*. The work is based on three sub-studies in form of a participant observation in Ramsjö, talks and discussions with researchers from Innovationsupphandling X in conjunction with meetings in Gävleborg, and analysis of previous research and media publications.

Keywords: food, meal, concepts meal situation, elderly healthcare, public procurement, innovation procurement

Innehåll

1. Inledning	6
1.1 Uppsatsens disposition	7
1.2 Bakgrund	7
1.3 Om upphandling	8
Innovationsupphandling	9
1.4 Begrepp	10
1.5 Matens och distributionskedjans betydelse	11
1.6 Juridiskt ansvar	12
2. Syfte och frågeställningar	13
2.1 Avgränsningar	13
3. Metodkapitel	14
3.1 Förförståelse	14
3.2 Metodval	15
3.3. Teoretisk utgångspunkt	17
4. Innovationsupphandling X	20
4.1 The Frame Lake Model – inte bara gynnsamt för äldre	22
5. Empiriskt material	24
Delstudie 1 – En lunch kan säga mer än tusen ord	24
Lunchmöte i Ramsjö	24
Delstudie 2 – Vem vet vem som äter?	27
SVT:s nyhetsserie om äldre och mat	27
Delstudie 3 – Från erfarenhet till handling	31
Möten med Innovationsupphandling X	31
Diskussion	34
6. Slutsats	39
Referenser	41

1. Inledning

Dagligen serveras ca 3 miljoner måltider inom den offentliga måltiden i Sverige och en stor del av det är mat inom äldreomsorgen (Livsmedelsverket 2014-05-05). Maten, som i det här fallet konsumeras av äldre, går att studera från åtskilliga infallsvinklar och är ofta ett ämne som berör och upprör. Den största delen av maten inom äldreomsorgen idag är mat som levereras hem till äldre i form av matlådor (jfr SVT, 2014-05-28). Samband mellan mat och hälsa har sedan början av 1900-talet fram till idag varit en drivande utgångspunkt inom forskningen (jfr Mattsson Sydner, 2002:20). Mycket forskning har tidigare utförts om äldres måltidssituation i form av näringsfysiologiska behov och liknande. Vad gäller en mer omfattande forskning är utbudet lite mer svåråtkomligt och om inte maten äts upp spelar egentligen inte den näringsfysiologiska forskningen någon roll. Måltidssituationen för äldre är beroende av ekonomi, politik och juridik, men hur själva måltidssituationen blir påverkad av detta ryms sällan beskrivningar. Hur mycket vi bör äta finns det mycket kunskap om, men vad som påverkar om vi faktiskt äter är svårare att sätta fingret på. Utgångspunkten i uppsatsen har varit de äldres situation och målet har varit att fokusera på deras verklighet. Istället för att lägga fokus på ”från jord till bord” blir det som ett omvänt perspektiv där man utgår från maten som står på bordet hos de äldre och sedan följer processen bakåt. På det viset blir utgångspunkten där resultatet faktiskt hamnar. Beskrivningarna utgörs av delar från äldres vardag, till matens betydelse, historia, distributionskedjor och befintliga arbetssätt, vilket kommer vara en viktig faktor för att kunna belysa det mänskliga perspektivet i arbetet. Förutom belysande av det mänskliga perspektivet är beskrivningar en helt avgörande del för att kunna skapa förståelse (jfr Ehn & Löfgren, 2001).

1.1 Uppsatsens disposition

Uppsatsen är indelad i sex stycken avsnitt. Första avsnittet utgörs av en inledning, med bakgrundsfakta och förklaring av några begrepp som återkommer i uppsatsen. Bakgrundsdelen beskrivs förhållandevis utförligt då det har varit en betydande del för analysen av materialet. Begreppen tydliggörs främst för att underlätta läsningen i uppsatsen. I efterföljande kapitel presenteras syfte och frågeställningar, samt metodkapitel innehållande förförståelse, val av metod och teoretiska perspektiv som använts vid analysen av det empiriska materialet. Uppsatsens empiriska material är indelat i tre delstudier som presenteras var för sig, samt i en gemensam del med diskussion. Arbetet avslutas med ett kapitel där några slutsatser av arbetet presenteras.

1.2 Bakgrund

Frågor kring mat och hållbarhet diskuteras allt mer i media och är ett ämne som berör. Att välja rätt och äta rätt, både för sin egen- och naturens del kräver ställningstagande. Alla har dock inte samma möjlighet att kunna välja själv. Inom vård och omsorg får både äldre och unga dagligen mat serverad och hur det görs är till största del kommunens ansvar att bestämma. I dagens samhälle finns det en problematik i att många äldre är undernärda. Med tanke på vad det säger om den rådande måltidssituationen idag finns det ett behov av förändring, för rent krasst är det så att om man fortsätter göra på samma vis kommer man fortsätta att få samma resultat.

Sedan industriella revolutionen och välfärden vuxit fram har medelåldern stigit betydligt i Sverige. Det har blivit fler äldre i förhållande till unga och då allt fler väljer att utbilda sig har vi fått en högre snittålder på landets skattebetalare (jfr Regeringen, Bilaga 9 till LU 1999/2000). Som ett resultat av utvecklingen arbetar vi längre och med ett mer jämställt samhälle har hemmafrurollen nästan dött ut. I kombination med att det inte längre knappt existerar så kallade ”fler-generationsboenden” och att genomsnittsåldern stiger har också antalet äldre blivit fler, vilket också innebär ett ökat ansvar för äldreomsorgen. Trots att det inte var igår all denna utveckling skedde

skulle man kunna säga att vi fortfarande befinner oss i en övergångsfas. Den åldrande befolkningen innebär en samhällsutmaning och det ställer en hög press på landets äldreomsorg.

Personer boende inom äldreården omfattas inte bara av dem som bor på äldreboenden. Framförallt vad gäller de lite mindre kommunerna utgörs en viktig grupp också av de biståndsbedömda. Det är personer som fortfarande bor hemma, men utan förmåga att klara sig helt på egenhand.

1.3 Om upphandling

Varje år köper den offentliga sektorn in varor och tjänster för mycket stora belopp, något som bland annat den offentliga måltiden för äldre omfattas av. Dessa inköp sker genom offentliga upphandlingar och finansieras med skattemedel. Myndigheterna är skyldiga att följa vissa regler vid inköp av råvaror. Reglerna är lagstadgade i Lagen (2007:1091) om offentlig upphandling (LOU) och bygger till stor del på det EU-direktiv (2004/18/EG) som alla EU-länder måste följa (Konkurrensverket 2014-02-28).

Lag (2007:1091) om offentlig upphandling kap 2;

13 § Med offentlig upphandling avses de åtgärder som vidtas av en upphandlande myndighet i syfte att tilldela ett kontrakt eller ingå ett ramavtal avseende varor, tjänster eller byggentreprenader.

Som lagtexten ovan lyder är offentlig upphandling de handlingar en upphandlande myndighet måste följa vid instiftande av ett kontrakt eller ramavtal. Ett ramavtal är ett avtal som ingås med en eller flera myndigheter och en eller flera leverantörer emellan. Funktionen med ramavtalet är att det ska fastställa villkoren som ska gälla de ingående parterna emellan. Syftet med lagen är att säkerställa fri rörlighet av varor, tjänster, personer och kapital inom EU:s inre marknad, även kallat EU:s fyra friheter (www.europa.eu 2014-04-13). Man strävar efter att ge alla leverantörer möjlighet att konkurrera på lika villkor på marknaden. Den offentliga sektorn får inte utgå från subjektiva värderingar utan ska handla på ett så

objektivt vis som möjligt. Detta för att alla upphandlande myndigheter ska ha möjlighet att ta nytta av den fria konkurrensen och de offentliga medel som finansierar offentliga upphandlingar på ett öppet sätt. Detta ställer i sin tur ganska höga krav på den offentliga upphandlingen av en tjänst eller vara.

Innovationsupphandling

Under de senaste åren har en ökad efterfrågan av att använda sig av innovativa lösningar vuxit fram i Europa. Målet med lösningarna är att man vill uppnå ett mer innovativt Europa där efterfrågan ska styra innovationsprocessen. Innovationsupphandling är offentlig upphandling av i förväg okända lösningar och har använts av både statliga verk och innovativa företag som LM Ericsson och Saab. Tidigare benämndes begreppet teknikupphandling och användes förhållandevis frekvent mellan 1900- till 1980-talet. Idag benämns begreppet Innovationsupphandling och innebär att man har ett problem eller ett behov definierat men hur det hela ska lösas på bästa sätt får processen avgöra (jfr Jeppson, SOU 2010:56). Innovationsupphandling går att använda sig av i olika processer och offentlig upphandling av mat är ett exempel på en sådan process.

I början av december 2013 var jag på besök på Region Gävleborgs kontor i Gävle och fick där höra om ett pågående forskningsprojekt. Projektet heter *Innovationsupphandling X* och inriktar sig på måltidssituationen för äldre i Gävleborg. Utgångspunkten i projektet är att hitta nya möjligheter till upphandling som kan göra det bättre för slutkonsumenten, de äldre, genom att använda sig av innovationsupphandling.

1.4 Begrepp

Måltidssituation—då forskningsfrågan utgår från vad mat och måltid kan ha för betydelse i ett större perspektiv kommer begreppet måltidssituation återkomma i arbetet. Måltidssituation rymmer inte bara det näringsfysiologiska behovet, utan omfattar även fler aspekter. Måltiden handlar inte bara om maten vi stoppar i oss, utan står även för andra aspekter som en social- eller kulturell företeelse. Begreppet är även en teoretisk utgångspunkt i arbetet och beskrivs därför vidare i teoridelen av uppsatsen.

Offentlig mat – är måltider inom den offentliga verksamheten i kommuner och landsting. Inom den offentliga maten serveras dagligen ca tre miljoner måltider inom vård-, skola och omsorg (Livsmedelsverket 2014-05-05). Mat inom äldreården är en stor del av den offentliga maten och en viktig framtidsutmaning inom den nämnda kategorin och samhället i stort.

Inköp Gävleborg—är ett kommunförbund där nio av tio kommuner i Gävleborg samt Älvkarleby kommun är delägare. Kommunförbundet är en upphandlande myndighet, som också syftar till att ge stöd och rådgivning åt kommunernas förvaltningar och bolag (Inköp Gävleborg 2014-05-02).

Innovationsupphandling X – med fokus på äldres måltidssituation är ett fyraårigt forskningsprojekt i Region Gävleborg, finansierat av Vinnova och ägt av Inköp Gävleborg. Projektet bygger på pilotstudier i fyra olika kommuner och syftar till att skapa en plattform där innovativa upphandlingsmodeller ska testas och genomföras (Pettersén et al. 2013).

1.5 Matens och distributionskedjans betydelse

Mat kan betyda glädje, hälsa, kultur, erfarenhet och mycket mer. Vissa prioriterar bara mättnaden, medan det för andra är höjdpunkten på dagen att inmundiga ett mål mat. Maten är ändå ett ständigt närvarande vardagsfenomen och kan vara ett av de största glädjeämnena i en människas liv. Förutom att maten ger oss det grundläggande näringsintag vi behöver för vår överlevnad kan den också ha andra goda hälsoeffekter, då det ofta är en social företeelse som bidrar till gemenskap. Måltiden är inte bara ett tillfälle att kommunicera och lära känna människor utan också en viktig del av de vardagsrutiner vi människor ofta mår bra av att ha (jfr *Mattson Sydner, 2002*).

Maten som tillagas har inte bara betydelse för personen som äter den. Tvärtom handlar det om ett betydligt större perspektiv än så. Innan den offentliga maten serveras ska någon ha levererat råvarorna, tillagat dem och sedan serverat dem. Ofta ska den dessutom transporteras däremellan. Visst kan det kännas bortskämt att klaga på mat som man får serverad, men problemet behöver sättas i ett större perspektiv än så. Förutom det humana perspektivet av vilken mat vi föredrar att äta handlar det också om hållbarhet av resursutnyttjande och vilka faktorer vi faktiskt kan gynna för vår framtids skull. Mat handlar om politik och ekonomi. I ett större perspektiv kan vi se på maten som ett av våra starkaste klimatavtryck. Det ställs ofta i skymundan att när vi handlar och när vi äter tar vi också ställning politiskt. Politiken kring mat är under ständig förändring, vilket också ställer krav på konsumentens medvetenhet. Paarlberg (2010) har funnit att många konsumenter kräver att maten ska vara säker, färsk och gärna nyttig och närproducerad, men den får inte kosta därefter.

Det är egentligen inte så långesedan all mat vi åt växte utanför husknuten eller fanns i skog och sjö. Framförallt sedan efterkrigstiden har utvecklingen gått fort och idag kan vi hitta mat från alla världens hörn i livsmedelsbutikerna i Sverige. Detta har också medfört att resan från jord till bord blivit allt längre. I dagens samhälle hör det egentligen till undantagen att vi vet exakt var produkterna vi handlar kommer ifrån. I takt

med att distributionskedjorna blir längre minskar också kunskapen. I både äldre- och barnomsorg är det ofta storkök som levererar all mat. Med storkök som leverantör av maten blir distributionskedjan lång innan den når de äldre som ska äta. När maten ska lagas i stor volym finns det heller inget utrymme för omsorg och finess vid tillagningen. Recepten måste också anpassas till ett stort antal personer med ett brett smakspektra. Äldre människor har oftast ett lägre immunförsvar och är i allmänhet mer infektionskänsliga än yngre, friska personer. Detta ställer ytterligare krav på livsmedelskvalitet och säkerhet vid hantering av äldres måltider (Livsmedelsverket 2014-05-06). Hur livsmedel ska hanteras inom den offentliga måltiden finns reglerat i Livsmedelslagen (SFS 2006:804). Man vill uppnå en säker livsmedelshantering, men problemet är att detta ofta tycks leda till att mervärden i form av smak och utseende på maten får stå åt sidan. För att få ekonomi i produktionen måste vissa råvaror väljas bort och kryddningen hållas smakneutral för att passa många. Kvar blir en ganska smakfattig och neutral måltid av råvaror som du inte har en aning om var de kommer ifrån.

1.6 Juridiskt ansvar

Det är kommunerna som står för det juridiska ansvaret för den offentliga måltiden enligt Livsmedelslagen (SFS 2006:804) och Livsmedelsförordningen (SFS 2006:813) och detta omfattar även livsmedelskontroll av all typ av livsmedelsverksamhet inom kommunernas gränser. Kommunernas påverkan och ansvar är därmed stort både gällande vilken mat som upphandlas, men också livsmedelshantering och säkerhet inom den offentliga måltiden. Enligt socialtjänstlagen (SFS 2001:453) är det dessutom kommunernas ansvar att se till att varje enskild individ, som omfattas av lagen, har rätt att få den hjälp och det stöd som denne behöver.

2. Syfte och frågeställningar

Kandidatuppsatsens syfte är att studera vilken betydelse måltidssituationen har för äldre i ett större perspektiv än att fylla ett näringsbehov. Studier har genomförts om hur situationen för äldre inom den offentliga måltiden kan se ut idag och förslag diskuteras om hur man kan göra den bättre. Följande frågeställningar har varit övergripande för uppsatsen:

- Hur ser måltidssituationen ut för äldre idag?
- Vad har mat och måltidssituationen för betydelse i ett större perspektiv än ett näringsbehov inom äldreomsorgen?
- Hur kan man göra måltidssituationen för äldre bättre?

Målet med uppsatsen är dels att bidra till kunskapen om äldres måltidssituation, men också att inspirera folk till att se på maten i ett större perspektiv. Att inte lämna betydelsen vid att den bara fyller en mättnad utan att maten är en viktig byggsten i vår personliga, lokala och globala hälsa.

2.1 Avgränsningar

Studiens målgrupp var främst äldre människor inom den offentliga måltiden, boende hemma. Den geografiska avgränsningen har tillkommit då studien är utförd i samverkan med forskningsprojektet Innovationsupphandling X, vars säte är Gävleborg. Genom de mediala och litterära studier som utförts kommer även en diskussion i ett mer nationellt perspektiv att föras.

3. Metodkapitel

Nedan följer beskrivning av min egen förförståelse inför arbetet och utförande i form av metodval. Valet att beskriva min förförståelse gjordes för att jag ville ge läsaren kännedom om min erfarenhet som också har en naturlig påverkan på mitt arbete. I metodval diskuteras och beskrivs de metoder som valts till arbetet.

3.1 Förförståelse

Vid en första reflektion av ett fenomen kan det vara lätt att kategorisera något som rätt eller fel, men vid en närmare inblick och eftertanke kan gränserna bli mer suddiga. Alla människor har sin egen världsbild och den är subjektiv. Av olika anledningar uppfattar vi världen på olika vis och förhåller oss sedan till den efter våra skiftande uppfattningar. Att människan vid första mötet med en person skapar sig en bild av denne faller sig ganska naturligt. Vid närmare kännedom av en person kan denna bild helt ändras eller en förståelse för människan uppstå. Detta kan ske genom att sätta sig in i människans perspektiv eller genom att se till det strukturella i samhället som kan ha haft påverkan på människan (Borglind 2007). På samma sätt som vi kan ha en förförståelse om en person kan vi ha det av en situation. Att ha en förförståelse behöver inte vara något negativt, tvärtom kan det vara ett mycket bra verktyg eftersom det också innebär att man redan har en inblick som ger ett litet försprång i ämnet. Konsten är att göra sig medveten om sin förförståelse och inte låta den gå över till förutfattade meningar som riskerar att styra materialet för mycket.

Min egen erfarenhet av äldres måltidssituation har formats av de besök jag gjort hos släktingar, framförallt min farfar, under min uppväxt. Farfar har mer eller mindre varit i armarna på äldreomsorgen de senaste nio åren. Han har haft kontakt med dem via hemtjänst, korttidsboende och nu bor han heltid på ett ålderdomshem. I takt med denna förändring har också besöken hos min farfar gått från att vara något glädjande till något som känslomässigt drabbar mig väldigt tungt. Min erfarenhet är därför inte enbart positiv gällande äldreomsorgen.

3.2 Metodval

Studien bygger framförallt på kvalitativt material bestående av en deltagande observation i Ramsjö, möten och samtal med forskare på Innovationsupphandling X, samt studier av litteratur och filmklipp publicerade om ämnet. Jag har inte arbetat med någon statistik då jag inte funnit något som varit direkt tillämpligt till mitt ämnesval.

Enkätundersökningar hade kunnat vara en alternativ metod, men utifrån tidsbegränsning och forskningsfråga gjorde jag bedömningen att jag troligtvis inte skulle få ut lika många omfattande svar i text som i samtal och observation.

Kvalitativa metoder innefattar ett antal olika arbetssätt där forskaren själv befinner sig i den sociala verkligheten där datainsamlande och analys sker växelvis under tiden forskaren befinner sig i fält. Med studien har forskaren ofta ett syfte att skaffa sig en helhetsbild som exempelvis kan uppstå i studier av människors handlande och dess bakomliggande orsaker.

Med kvantitativa metoder samlas data in på ett mer systematiskt sätt än vid kvalitativa metoder. Kvantitativa metoder bygger ofta på mer mätbara utföranden som exempelvis statistik (Teorell och Svensson, 2007). Valet blev att göra en kvalitativ undersökning så att jag fick tillfälle att möta den verklighet som ska studeras (Ehn & Löfgren, 2011). Den kvalitativa grunden bygger till stor del på möten med samtal, diskussioner och deltagande observationer. Eftersom studiens främsta syfte var att se på maten i ett större perspektiv valdes observationer och samtal som en del av metod till arbetet. Tankar, känslor och erfarenheter om verkligheten ryms sällan i texter om politiska beslut och lagar som eventuellt hade kunnat vara alternativt material till arbetet. Fördelen med observationer och samtal är att de oftast kan ge en djupare förståelse än bara ett svar på frågorna.

En observation är ett sätt att studera kulturella och sociala fenomen och görs utifrån en fråga anpassad efter den situation med de informanter som deltar vid observationstillfället. Observationer är ett bra verktyg för att lägga märke till omkringliggande händelser, som omgivningens utseende och

informanternas sinnesstämning m.m. Deltagande observation är en form av direkt observation som sker öppet, då man utforskar människors handlande och inte bara deras utsagor om handlande. Vad människor säger att de gör? Vad människor faktiskt gör? Vad säger normen att människan bör göra? (jfr Teorell & Svensson, 2007).

I Ramsjö utfördes en deltagande observation under en lunch med äldre som hölls på initiativ av Innovationsupphandling X. Deltagarna vid lunchen visste om att jag studerar vid SLU och i vilket syfte jag var där. Under deltagande observationen studerades stämning och inställning till måltidstillfället bland de äldre. Under lunchen gavs också tillfälle till samtal med äldre och personal. Samtalen med de äldre byggde på frågor om informantens egen erfarenhet och bild av måltidssituationen. Bland annat ställdes det mer grundläggande frågor om hur ofta och när man åt, om maten intogs på egenhand eller tillsammans med någon och hur man tyckte att den smakade. Det ställdes även frågor om hur länge man hade haft hjälp med maten, om man upplevde någon förändring sedan en ny måltidstjänst köpts in och om det var något speciellt man värderade med måltiden. Utöver deltagande observationen i Ramsjö har också observation inom forskningsprojektet *Innovationsupphandling X* skett under mina kontakter med dem. Observationerna skedde främst under mötestillfällena på Inköp Gävleborgs kontor i Gävle och Söderhamn.

I slutet av arbetet hölls en telefonintervju med Sigrid Pettersén. Intervjun fick ett semistrukturerat uttryck då endast några kompletterande frågor behövde ställas. Semistrukturerade intervjuer blandar metoder från strukturerade och ostrukturerade och blir därför en halvstrukturerad metod. Intervjun utgår då från en guide med ett antal frågeområden eller ämnen som tas upp, men där respondentens svar får styra samtalet mer än vid en strukturerad frågeordning (jfr Kvale & Brinkmann 2009). Under intervjun ställdes främst frågor om hur informanten själv upplevt arbetet hittills och hur arbetet med projektet ska fortgå.

Utöver samtal och observationer har sökandet av tidigare forskning och de mediala publikationerna om äldres måltidssituation och mat varit en viktig informationskälla. Framförallt har den nyhetsserie SVT publicerat under hösten 2013 och våren 2014, varit en betydelsefull informationskälla då flertalet intervjuer med äldre och andra yrkeskunniga om måltidssituationen hålls. De mediala publikationerna har varit en viktig del i att försöka skapa sig en helhetsbild. Något som blivit tydligt är att mat och måltidssituationer är ett aktuellt ämne som ofta skapar heta diskussioner i media.

3.3. Teoretisk utgångspunkt

Som teoretisk utgångspunkt har jag använt mig av *symbolisk interaktionism* som är ett av de vanligaste perspektiven inom socialsociologi. Två, delvis ganska olika innebörder, har utvecklats inom perspektivet (Matsson Sydner 2002:58). Det ena inriktar sig på hur man kan analysera samhället och dess grupper som en social företeelse. Det andra berör den enskilda människans socialiseringsprocess och inriktar sig på att människan är en social varelse och hur den språkliga förmågan är det starkaste uttrycket för det (Månsson: Berg 2010:153). Människan responderar i första hand på det sociala och genom vår sociala aktivitet skapas det vi kallar för ett "jag". Som namnet avslöjar handlar perspektivet om symboler och hur människor interagerar och agerar med dessa. Språk, kroppsspråk och mimik är några av de vanliga symboler vi kan använda oss av. Praktisk utformning som färg och form, vilken klädstil vi använder och hur något luktar kan också vara exempel på symboler. För att något ska kunna benämnas symbol krävs dock att det finns en gemensam uppfattning om vad symbolen är. De måste finnas en innebörd och vara utmärkande på något vis. De kan vara kopplade till något negativt eller positivt, men finns det ingen gemensam benämning är det ingen symbol. Måltiden är ett fenomen som kan symbolisera olika saker för olika människor. Det kan vara en social företeelse förknippat med familj och vänner, en speciell maträtt, ett avbrott i arbetet eller kanske bara ett nödvändigt ont. Människors agerande och interagerande i olika situationer beror på vilken erfarenhet vi har och hur vi definierar situationen. Erfarenheten speglas av vår inlärningshistoria och avgör till stor del det sätt vi förhåller oss till olika situationer. Vår definition av situationen är

avgörande för vår förståelse för andras situationer och hur empati kan uppstå för andra människor. Empati är en viktig byggsten i den sociala interaktionen mellan människor och avgörande för vår förmåga att skapa förståelse för andra. Omsorgen för de äldre är beroende av vår empati och för att skapa empati krävs därför förståelse för situationen.

Valet av teori gjordes inte för att studera det djupare socialpsykologiska perspektivet utifrån människans psykes funktion. Detta skulle bli ett alldeles för stort åtagande samt att det skulle ge ett betydligt mer djupgående fokus än uppsatsens ursprungliga syfte. Syftet var att med perspektivets hjälp se till samhället och individer som något som interagerar med- och formar varandra. Teorin tar hänsyn till den sociala verklighet som materialet bygger på, samt att se individer och samhälle som en helhet snarare än två oberoende parter. Med hjälp av detta perspektiv ville jag hitta ett sätt att studera meningsfulla fenomen i människors vardagsliv, som i det här fallet baserades på äldres måltidssituationer (Mattson Sydner, 2002:62).

Då forskningsfrågan utgår från vad maten och måltiden kan ha för betydelse i ett större perspektiv har jag valt att använda mig av begreppet *måltidssituation*. Måltidssituation rymmer inte bara det näringsfysiologiska behovet, utan omfattar även fler aspekter som att vara en social- eller kulturell företeelse. Måltiden handlar med andra ord inte bara om maten vi stoppar i oss, utan den kan även vara en viktig social stund som kan ha positiva effekter på vårt välbefinnande. Genom att använda begreppet måltidssituation avleds fokus från ”bara potatisen” till att man kan se maten och måltiden som något som hänger ihop i ett större helhetsperspektiv, med förmåga att väcka våra sinnen lika mycket som att fylla en mättnad. Som sagt är människan social och kan ses som ett socialt objekt, som är en väl vedertagen term inom symbolisk interaktionism (Mattson Sydner, 2002:64). Även andra objekt som människan reagerar och ger en mening till kan bli ett socialt objekt. Vilken mat vi äter, var vi äter den och hur vi äter den är starkt kopplat till våra sociala erfarenheter och ofta en del av våra vanemönster. Maten, måltiden och måltidssituationen är sociala objekt och påverkas hela tiden av vår sociala interaktion och den mening vi lägger i objektet.

Objektets mening kan därmed omformas, både utifrån omgivningens och vår egen reaktion på den. Måltiden har sedan länge varit en kulturell symbol för en social och avkopplande stund. Situationen ger tillfälle till samtal och en stund av lugn och ro. Hur måltidssituationen presenteras är därför en viktig faktor av flera anledningar. Det njutningsbara med måltiden avgörs delvis av matens smak, men också av omkringliggande aspekter som presentation och omgivning och kanske till och med matens ursprung. Måltidssituationen kan se olika ut och då varje människas bild är subjektiv uppfattas den också olika. Måltidssituationen är därför ett begrepp som omfattas av mycket.

Liknande problematik finns det med begreppet *lokal mat* som jag också har valt att använda mig av i arbetet. Lokal mat har blivit ett allt mer vedertaget begrepp i dagens samhälle som rymmer många innebörder och det har visat sig att det är närmast individuellt vilken betydelse det har. År 2013 utfördes ett projekt vid namn *Branschöverenskommelse om lokal mat* (se rapport, Hallberg & Granvik 2013). Syftet med projektet var att försöka reda ut begreppsfloran kring lokal mat. Under projektets gång gjordes undersökningar som bl.a. byggde på enkäter med frågor om olika begrepp relaterade till lokal- och närproducerad mat. Svaren påvisade att det fanns en osäkerhet vad de olika begreppen hade för betydelse. Det fanns inte någon riktigt vedertagen definition. Enligt Kneafsey m.fl. (2013:28) är definitionen för lokal mat råvaror som är producerade och förädlade inom en bestämd geografisk area där distributionskedjan blir kort mellan producent och konsument. Frågan är om just den här definitionen är den rätta? I mitt arbete har jag valt att diskutera kring om begreppet nödvändigtvis måste stå för råvarufokus, eller om det också kan vara lokalt förädlad mat där själva förädlingsprocessen kan vara viktigare än råvarornas ursprung. Inom den offentliga måltiden skulle just förädlingsprocessen, alltså den nära tillagningen kunna vara en definition för lokal mat.

4. Innovationsupphandling X

Nedan följer en kortare beskrivning av forskningsprojektet Innovationsupphandling X och deras arbete. Valet att göra denna beskrivning gjordes dels för att arbetets upplägg, genom fyra pilotkommuner, tydligt beskriver hur den innovationsupphandlingsmodell som projektet ska resultera i ska arbetas fram utifrån äldres verklighet. En närmare beskrivning av innovationsupphandlingsmodellens utformning kommer inte att göras då det inte är relevant för min forskningsfråga. Fokus kommer istället ligga på vad som kan vara effekten av den. Projektets forskningsstudier har bidragit till goda kunskaper om måltidssituationen för äldre i Gävleborg och har därför varit en betydande informationskälla i mitt arbete.

År 2012 startades ett projekt i Gävleborg för att se hur man kan använda upphandling som ett verktyg för att hitta nya innovativa lösningar för måltidssituationen för äldre. Projektet, som heter *Innovationsupphandling X – med fokus på äldres måltidssituation*, är ett fyraårigt utvecklings- och forskningsprojekt och drivs av Inköp Gävleborg. Projektet är finansierat av Vinnova (www.innovationsupphandlingx.se, 2014-03-19). Fokus är att de innovativa lösningarna ska vara långsiktiga och framförallt höja standarden för de äldre ur ett holistiskt perspektiv där tjänsten har ett längre perspektiv än själva upphandlingen (Pettersén et al 2013:217). Projektet bygger till stor del på de forskningsstudier som utförs i fyra olika kommuner i Gävleborg, vilka är Ockelbo, Gävle, Ljusdal och Söderhamn. (*Innovationsupphandling X, 2014-03-19*) Projektets syfte med pilotkommunerna är att skapa en plattform där innovativa upphandlingsmodeller kan testas och genomföras (Pettersén et al. 2013:217). Studien bygger främst på kvalitativa undersökningar, där bland annat ett hundratal intervjuer med äldre i utförts.

Varje pilotkommun står för fokusområden som bidrar till forskningen på olika vis:

Gävle - utmanad stordrift

I Gävle undersöktes möjligheten att utmana dagens tillvägagångssätt av matleverans till äldre vård med målet att äldre ska komma närmare måltiden.

Projektet utgick från äldreboendet Furugården i Valbo och innebar att middagslösningen byttes mot att personalen själva fick ansvara för måltiderna, innefattande planering, inköp och tillagning. Personalen fick även genomgå en utbildning i hygien. Genom projektet fick de äldre chans att känna doft och äta nylagad mat samt en möjlighet att själva delta i matlagningen. Projektet ledde till en ökad sammanhållning bland personalen, minskat svinn och viktuppgång hos de äldre. Ingen extra personalresurs tilldelades. (Delrapport Pilotkommun Gävle 2013).

Ockelbo - Kunskap

För att kunna ta fram lösningar för en situation krävs kunskap om den. I Ockelbo hade man som fokus att samla in kunskap om det verkliga behovet kring äldres måltidssituation. Kunskapsinsamlandet skedde främst genom användning av kvalitativa metoder i form av intervjuer och observationer med äldre boende hemma samt på kommunens äldreboende, Bysjöstrand (Delrapport pilotkommun Ockelbo 2014)

Ljusdal - Testarena

I projektkommunen Ljusdal har det forskats utifrån två fokusområden. Det ena är precis som i Ockelbo en arena för att samla in kunskap och det andra är i Ramsjö, en by i norra Ljusdals kommun, där det skapats en testarena. Testarenan är den första visionen av hur innovationsupphandlingen av äldres måltidssituation kan se ut (Pettersén et al. 2013). Se ytterligare beskrivning av testarenan på sid 22.

Söderhamn - Innovationsupphandling

Sista delen av projektet utförs med start hösten 2013 i Söderhamn. I kommunen planeras att en förkommersiell upphandling i konkurrens av en måltidstjänst för äldre ska genomföras. Pilotprojektet ska genomföras med hjälp av den kunskap och erfarenhet man kommit fram till hittills i helhet och leda till en innovationsupphandlingsmodell (www.innovationsupphandlingx.se, 2014-05-16).

Under studiens gång har jag fått ta del av Innovationsupphandling X:s material bland annat i form av de intervjufrågor de använt sig av, men framförallt den erfarenhet de fått av sitt arbete. Då projektet fortfarande pågår har det ännu inte gjorts någon fullständig utvärdering.

Deltidsrapporter (se www.innovationsupphandlingx.se) finns dokumenterade och i boken *Det mogna tjänstesamhällets förnyelse – affärsmodeller, organisering och affärsrelationer (2013)* sammanställs en rapport om forskningsprojektets arbete samt funktionen med upphandlingsmodellen *The Frame Lake Modell*.

4.1 The Frame Lake Model – inte bara gynnsamt för äldre

I Ramsjö, i norra Ljusdals kommun har det börjat arbetas fram en modell som så småningom ska bli grunden för den innovationsupphandlingsmodell som projektet ska resultera i. Testet pågår mellan 1 mars 2014 till och med 28 februari 2015 och under denna period ska det utvärderas vilka faktorer det ska tittas på i kommande del av forskningsprojektet. Ramsjö är projektets testarena och modellen heter The Frame Lake Model (jfr Pettersen et al. 2013:228). Modellen är framtagen för att visa hur fokus på människan kan leda till innovativa lösningar för måltidssituationen som kan gynna både äldre, personal och byggd. Med testarenan har det skapats ett forum att testa sig fram hur innovativa lösningar av upphandling ska kunna hitta nya vägar att lösa måltidssituationen för äldre. Istället för att köpa in matlådor har Ljusdals kommun köpt in en hel måltidstjänst som ska fortlöpa under ett år (se SVT 2014-01-14). All mat ska lagas på plats i Ramsjö i restaurangkök på ortens camping. Råvaror levereras från den lokala matbutiken och tillagas av anställda från orten. Förutom att maten levereras varm hem till de äldre ska det även finnas möjlighet att komma till restaurangköket och äta ett mål mat. På så vis flyttas inte bara maten till de äldre, utan även de äldre till maten och en plats för gemenskap skapas. Även bygdens grundskola får mat levererad från köket. Förutom Innovationsupphandling X som är det drivande projektet för måltidstjänsten är det engagemanget från ortsbor som har en betydande roll för processen och framtagandet av modellen. Ansvar för inköp av mat, näringsberäkning och annan logistik för måltidstjänsten sköts helt på basis i Ramsjö. All mat

handlas i ortens matbutik och fler arbetstillfällen har tillkommit vilket kan ha positiv påverkan för orten på fler sätt.

5. Empiriskt material

Det empiriska materialet bygger på tre delstudier, i form av en deltagande observation under en lunch med äldre i Ramsjö, studier av SVT:s nyhetsserie om äldre och mat i Sverige, samt möten och diskussioner med forskare från Innovationsupphandling X. Delstudierna har alla bidraget till arbetet på olika vis då det medfört perspektiv från både äldres verklighet och perspektiv av måltidssituationen, hur man arbetar på olika vis i kommunerna och hur Innovationsupphandling X arbetar med lösningar för äldre och måltiden.

Delstudie 1 – En lunch kan säga mer än tusen ord

Lunchmöte i Ramsjö

Den 16 maj 2014 anordnades en lunch för äldre i Ramsjö. Lunchen hölls på initiativ av forskningsprojektet Innovationsupphandling X på Havermanns, som är ortens camping, där även maten till de äldre lagas numera. Under lunchen bjöds det på musikunderhållning med sång och Innovationsupphandling X bjöd på efterrätt dagen till ära. Lunchen var den största sammankomsten med äldre som bjudits in på initiativ av Innovationsupphandling X i Ramsjö. Deltagande vid lunchen var äldre, personal från äldrevården, anställda vid restaurangen, forskare på projektet, en kommunalpolitiker från Ljusdal, en journalist från lokaltidningen och jag. Tillsammans var vi ca 45-50 personer som deltog. De äldre var både boende på ortens äldreboende Nyhem och boende hemma, en del med matdistribution och en del utan. Under lunchen gavs tillfälle att vara med och vara verksam i samtalen, samt att lägga märke till sinnesstämning och vilken känsla deltagarna utstrålande under måltiden.

Klockan är strax efter elva när jag och tre representanter från Innovationsupphandling X anländer till Havermanns i Ramsjö. Inne i restaurangen är arbetet redan i full gång och ytterligare en av representanterna från Innovationsupphandling X är redan på plats och hjälper till med förberedelserna. När vi kliver ur bilarna möts vi direkt av två glada ansikten. Det är paret som driver campingen som kommer ut från

köket. Kvinnan möter oss med öppna armar och säger: *”Välkomna, när man kommer till Ramsjö ska man alltid få en kram”* och strax efter det omfamnar hon mig. Här känner man sig välkommen tänker jag. Inne i köket stod ytterligare tre personer, som hälsade glatt samtidigt som de var i full fart med förberedelser inför lunchen. Någon öppnade en ugnslucka och doften av mat blev ännu tydligare i köket. På menyn stod grekisk köttfärslåda med potatis, brunsås och sallad och till dessert var det Nettans vanilj- och mandarinbakelse som skulle bjudas extra för dagen. Till desserten skulle grädde vispas och jag fick raskt en bunke och en elvisp i handen. Innan jag fick komma in i köket skulle ett ombyte på och håret sättas upp i tofs, en rutin man måste hålla för hygien i köket. Alla var på glatt humör, samtidigt som en lite nervös och förväntansfull stämning spreds bland oss. Campingens huvudbyggnad är ett gediget timmerhus där restaurangen håller till. Lunchlokalen utgörs av timmer i både golv, tak och väggar. Det är lite lågt i tak, men mysigt och på två rader står bord med åtta stolar runt varje, sammanlagt med platser för femtio personer. En liten bar och bord att duka upp buffé i lokalen ryms också.

Lunchen var bjuden till halv ett, men redan vid tolv började de första gästerna droppa in. Jag intog en plats strax intill ingången där folket allt eftersom strömmade in. I takt med att lokalen fylldes ökade också sorlet av prat och skratt. De flesta verkade glada och förväntansfulla och började genast spekulera om dagens meny och musikunderhållningen som väntade. Några slog sig direkt ner vid borden och några passade på att mingla runt. Efter en stund började människor röra på sig och likt en skolklass vid skolringning slog sig de flesta ner och strax innan halv ett hade nästan alla satt sig vid borden. Sorlet tystnade lite och övergick till ett nyfiket vakande av vad som närmast skulle hända. Några droppade in i sista minut, medan personal och representanter samlades framför borden med lunchgäster. Anette Jonsäll, forskare från Innovationsupphandling X, hälsar alla välkomna och presenterar deltagarna från projektet och de två musiker som ska hålla i musikunderhållningen lite senare. Lunchen dukades upp på ett buffébord och doften av mat spred sig i lokalen. Vid ett av borden stod en tom stol och jag frågade om den möjligtvis var ledig. Det var den och jag

slog mig ner. Jag insåg snabbt att de flesta vid bordet måste vara minst femtio år äldre än jag. De mötte mig med ett leende, men höll sig också lite avvaktande. Så småningom var det dags att ta för sig av maten. Några hade svårigheter att röra sig så personal och andra behjälpliga serverade med mat och dricka. Jag serverade lingondricka till några törstiga. När alla hade fått mat på sina tallrikar började också musiken att spela. Stillsam sång och vacker gitarrmusik bjöd på skön stämning. Maten intogs med god aptit och några pausade mellan tuggorna för att berömma den och lyssna till musiken. Mina bordsgrannar blev allt mer pratsamma och jag passade på att ställa lite allmänna frågor om var i Ramsjö de var bosatta och hur länge de hade bott där. Några var ditflyttade och några hade bott där i stort sett hela sina liv. En man hade länge haft hjälp med maten och en kvinna hade precis fått lite extra hjälp. Mannen berättade om matlådorna han tidigare fick hemlevererade en gång i veckan, som nu ersatts av att han dagligen fick komma till restaurangen och få nylagad mat. När jag frågade om han tyckte att maten var god sken han upp som en sol och berättade länge om vilken mat han brukade få serverad. Mikrolådorna var inte i närheten av den maten han fick nu och han påpekade att den sociala stunden lunchbesöken bidrog till också hade goda hälsoeffekter. En kvinna berättade att hon uppskattade maten mer nu än vad hon gjort tidigare och i samma stund lade jag märke till att nästan allas tallrikar var renskrapade. Några hämtade lite påfyllning medan samtalen entusiastiskt fortsatte. Efter maten serverades kaffe och bakelse vilket intogs med mycket god aptit. Efter en stund reste sig en man upp och plingade i ett glas för att kalla på uppmärksamhet. Sorlet i salen tystnade tvärt och alla vände sig nyfiket mot mannen som rest sig upp. Mannen visade sig vara en av de som varit med sedan mat- och måltidsprojektet i Ramsjö bestämdes ca två år tidigare. Han berättade en del om sin bild av den nya måltidstjänsten och verkade lite rörd över hur bra han upplevde att det hade blivit. Han påpekade hur glad han var att projektet hade startats och att alla var samlade där idag. Några väl valda- och tacksamma ord framfördes också till projektets representanter som sedan följdes av rungande applåder. När mannen som höll talet åter slagit sig ner byttes samtalsämnet till vad som faktiskt hade hänt i bygden den senaste tiden. Mannen som satt bredvid mig berättade att han inte längre fick

tidningen på lördagar utan att han nu snällt fick vänta till måndagen innan han kunde läsa den. Det här var förstås en förändring han kunde leva med om bara skola och matbutik fick finnas kvar, ”*Om skolan och matbutiken läggs ned kommer bygden dö ut. Därför måste vi kämpa för att få ha det kvar*” citat från mannen. Flera av de som satt bredvid nickade och höll med och påpekade också att sedan projektet startat verkade förändringen blivit till det bättre och att också fler från orten hade börjat engagera sig. Efter en stunds samtalande var det dags att runda av lunchen och dem som kunde hjälpte till att plocka ihop disk från borden. Många behövde hjälp med att ta sig ut och de anställda från äldreomsorgen tog direkt tag i logistik över skjutsningen hem. Jag tackade mina bordskamrater för en trevlig lunch och de såg ypperligt nöjda ut när dem reste sig från borden. Många gick fram och tackade kökspersonalen och påminde om hur gott det smakat innan de gav sig därifrån. När lunchen var över och lokalen så gott som utrymd stod jag med ett stort leende på läpparna och tänkte för en stund att med så trevligt lunchsällskap krävdes egentligen inte så mycket mer för en bra måltid.

Delstudie 2 – *Vem vet vem som äter?*

SVT:s nyhetsserie om äldre och mat

Den 22 december 2013 (SVT) sändes ett nyhetsreportage om att äldre klagat på maten inom äldreomsorgen. Maten gällde i det här fallet matlådor som levereras hem till de äldre för att värmas i mikrovågsugn innan måltiden. Klippet växte sedan till en större satsning där en mindre nyhetsserie publicerades under våren 2014 (webb: SVT, Hela Hälsingland). Serien är en skildring av den verklighet många äldre möter till vardags i måltidssituationerna. Klippet är från lokala och regionala nyheter och är inspelade i olika kommuner i Sverige. Bland annat presenteras exempel från Ramsjö i Ljusdals kommun. Beskrivningar av äldres måltidssituation i andra kommuner bidrog till en ökad förståelse av problemet, vilket medförde ytterligare relevans för uppsatsen. När jag tittade på klippet slog det mig ganska tidigt att verkligheterna inte skilde sig mycket från varandra. Det verkade finnas gemensamma nämnare oavsett var i Sverige man befann sig

och problemet med matlådor verkar vara en generell uppfattning. Jag kunde inte bara dra paralleller mellan de olika programmen utan även till min tidigare erfarenhet, och framförallt den verklighet jag har fått skildrad från Gävleborg.

Enligt SVT:s granskning är den vanligaste formen av mat till äldre människor matlådor som levereras till hemmen. Trots detta är det sällan det pratas om den offentliga måltiden i hemmen utan fokus läggs oftast på den måltid som serveras på särskilda boenden. Personer boende hemma omfattas inte av samma skydd i form av kontrollsystem som andra människor inom den offentliga måltiden (Pettersén et al. 2013:22). Beroende på geografiskt avstånd och kommuners olika upplägg kan det variera hur många matlådor man får levererade åt gången. Även de som bor på äldreboenden kan få matlådor levererade till sina lägenheter. Vid leveransen får man en eller flertalet matlådor för kommande måltider. Matlådorna är nedkylda och förpackade på ett visst vis för att hålla hygien och hållbarhet. När det är dags för måltiden förväntas de äldre värma matlådan själv. I Ramsjö hade biståndsbedömda hemleverans av matlådor från storkök i kommunen innan *The Frame Lake Modell* kom till. Lådorna var anpassade för att ätas upp inom 24 timmar från att de blivit öppnade. Eftersom människan är av nyfiken natur händer det ofta att de äldre öppnar alla matlådor direkt vid hemleveransen för att lukta och se vad det är. Förutom att maten tappar smaken vid nedkyllning och uppvärmning flertalet gånger blir också hygien bristfällig när det hanteras på det här viset. För att få i sig rätt mängd näring är matlådorna anpassade så att allt ska ätas upp. Studier visar att verkligheten är en annan. Här är ett citat av *Inez Eriksson*, vårdtagare från Ramsjö som berättar hur hon fördelar dagens mål av matlådor: ”*Man delar på en sån där låda på en tallrik /.../ och sen tar man ett glas vatten och sen är det inte mer*” (SVT).

Många äldre är ensamstående och detta påverkar både matlust och måltidssituation. Av nyheterna att döma verkar en osäkerhet inför vad matlådorna egentligen innehåller finnas och önskar man sig ett glas mjölk eller några extra grönsaker får man själv se till att det inhandlas. Ett ökat

beroende av anhöriga uppstår, vilket gör situationen sårbar då inte alla har samma möjlighet till extra stöd (jfr SVT Smålandsnytt 2014-06-03). Lusten att äta kan vara väldigt varierande från person till person. Bland äldre finns ofta sjukdomsbilder med i vardagsproblematiken. Svårigheter att tugga eller att ens hålla i en gaffel går inte att upptäcka om ingen är där och kan se det. Sigrid Pettersén, forskningsledare på Innovationsupphandling X, belyser att möjligheten att få äta tillsammans är viktigt och såhär svarar Inez Eriksson på frågan om hon håller med om det: *”Ja men naturligtvis, två grisar äter mer än en vet du /.../ då sitter vi och pratar och så glömmar vi bort vad vi gör nästan. Och då kan man ju ösa på en gång till utan att man tänker på det, för då tyckte man att det var så jättegott”* (SVT 2014-04-25).

I Säffle i Värmland har några av de äldre fått möjlighet att få nykokt och hemlagad mat direkt på tallriken i sina hem. Varje dag kommer personal till de äldres hem och lagar ett mål mat. Att kunna handla och bestämma sin mat själv är en självklarhet för de flesta och tack vare hemtjänstens hjälp kan de äldre återigen få möjlighet till det. *”Nykokt mat är bättre än uppvärmd mat”* säger Ann-Catrin Hultstrand från hemtjänsten i Säffle, vilket Harald Andersson 90 år håller med om *”En kan väl aldrig få ett bättre”* (Värmlandsnytt 2014-04-25). Även om maten var av stor betydelse i det här hänseendet tycktes också den sociala kontakten mellan personal och vårdtagare vara av stor betydelse och ha positiv inverkan på matlusten.

Inte bara maten utan hela måltidens upplägg har betydelse för äldres välmående. För många av dem som bor hemma har det visat sig att situationen inte är särskilt optimal. Matlådorna äts inte upp inom den tid den ska konsumeras för att hålla hygienkraven, förpackningarna bryts för tidigt och ibland händer det att matlådorna värms flertalet gånger. Även andra aspekter som att många inte äter på tallrik utan värmer- och äter direkt ur matlådan har påverkan på måltidssituationen. Hur mycket de äldre äter och om näringsbehovet uppfylls är i de flesta fall ingen som vet. Flertalet studier visar dock att många äldre äter för lite, vilket även forskningsledare *Sigrid Pettersen* påpekar i en intervju i SVT:s nyhetsinslag från Ramsjö *”Dom äter för lite, det är vad som är det största problemet. De allra flesta äter bara en*

halv matlåda” (SVT Gävledala 2014-04-24). Med andra ord är säkerställandet av att mat serverats inte någon garanti för att den äts upp. ”*Det finns jättemycket kontroller kring läkemedel. Får man ingen hjärtmedicin är det jättefarligt, men äter man ingen mat finns ingen kontroll på vad som händer med det*” citat av *Monica Pehrsson*, dietist, i SVT:s nyhetsinslag (SVT granskar äldres mat 2014-04-25). Förutom att det bristande kostintaget leder till ökat matsvinn finns det ett stort problem i att det leder till undernäring hos de äldre. Undernäring och andra bristsjukdomar ger i sin tur en sämre livskvalitet och ökad belastning hos sjukvården.

Ett exempel på hur man kan motverka denna verklighet har man tagit tillvara på i restaurangköket på campingen i Ramsjö, där all mat börjat lagas från grunden och är noga näringsberäknad. ”*Huvudpoängen är ju att de äldre ska äta så att de blir mätta så att de mår bättre, och mår man bättre så blir man friskare naturligtvis*” citat av *Dan Jönsson* som äger campingen och lagar mat till de äldre i Ramsjö. Att all mat ska levereras från den lokala matbutiken finns det också ett viktigt syfte med, att hela bygden ska få leva, vilket även de äldre i Ramsjö lagt märke till enligt våra diskussioner under lunchen (2014-05-16). Genom måltidstjänsten låter man hela måltidssituationen vara i fokus. (SVT 2014-04-25)

Ett annat exempel på hur man kan använda sig av maten i ett större perspektiv finner vi i Orsa kommun. Kommunen genomför ett pilotprojekt där åtta kossor direktupphandlats för att inom ett år kunna förse kommunens kök med eget kött. På kommunens hemsida kan man läsa att de åtta livdjuren så småningom ska kunna motsvara hälften av kommunens köttkonsumtion (Orsa kommun 2014-04-23). Projektet syftar dock inte bara till förseelse av kött, till bland annat äldreomsorg och skolor, utan ska också bidra till att hålla öppna landskap, landskapsvård, samt att få mer koll på livsmedelskedjan. Syftet blir därför större än framställning av mat då aspekter som hälsa, etik, miljö och en hållbar ekonomi också kan tas tillvara.

Delstudie 3 – *Från erfarenhet till handling*

Möten med Innovationsupphandling X

Under våren har jag gjort två besök på Inköp Gävleborgs kontor i Gävle och Söderhamn i samband med möten med Innovationsupphandling X, samt en avslutande telefonintervju. Första mötet hölls i Gävle och ägde rum innan uppsatsarbetet påbörjades (Gävle 2014-03-13). Andra mötet hölls en tid in i uppsatsarbetets gång på Inköp Gävleborgs kontor i Söderhamn (Söderhamn 2014-04-10). För min egen del var mötena betydelsefulla då informationen och diskussionerna bidrog till mer kunskap och intresse för ämnet och hjälpte mig fram till min egen forskningsfråga. Telefonintervjun hölls i slutet av arbetet med Sigrid Pettersén för att följa upp med några avslutande frågor.

När jag åkte till Gävle första gången visste jag inte riktigt vad som väntade mig. Mötet hölls under en förmiddag på Inköp Gävleborgs kontor, i en central del av staden och det var tre glada ansikten som mötte- och hälsade mig välkommen när jag kom fram. Vid tillfället deltog projekt- och forskningsledare Sigrid Pettersén, forskare Anette Jonsäll och Anders Sköldunger samt Jonas Bäckström som är expert på upphandling vid Inköp Gävleborg. Under mötet presenterades forskningsprojektets arbete på ett mer ingående plan. De fyra projektkommunerna presenterades och vilken funktion de fyller för projektet. Stämningen var avslappnad och lättsam trots att det också var en del allvarsamma ämnen som togs upp. De berättade mycket om sina erfarenheter från arbetets gång och flertalet berättelser och anekdoter om framförallt äldre togs upp. De nämner ofta äldre och personal de träffat vid namn och de verkar ha en god kännedom om projektens påverkan. Från forskarnas sida är det tydligt att det finns ett stort engagemang och en omsorg för hur de äldre har det. Genom diskussionerna blir det också tydligt att de genom sina arbeten har stor erfarenhet om hur måltidssituationen ser ut för många inom äldreården i Gävleborg. De har intervjuat både äldre, personal och politiker och intrycket är att de har fått en ganska tydlig bild av hur parterna responderar på frågor kring måltidssituationen. Projektet inriktar sig i huvudsak till äldre människor boende på landsbygden (Pettersén et al. 2013:219). Flertalet hembesök har

skett hos de äldre och de berättar om några av dem verkligheter de mött. Ofta är det ensamstående människor, som kanske blivit ensamma på äldre dagar. I *Det mogna tjänstesamhällets förnyelse* (Pettersen et al. 2013:219) beskrivs dessutom en verklighet som verkar tyda på att det framförallt är äldre män som skildrar denna ensamhet och att det under hembesöken blivit nästintill uppenbart under vilken årstid deras fruar gått bort. Många samtal kommer in på en ensamhet och maktlöshet man sällan skildrar om människors vardag i Sverige, där hemmen inte längre liknar några hem.

Under det andra mötet träffade jag Anette Jonsäll vid Inköp Gävleborgs kontor i Söderhamn. Under mötet diskuterade vi forskningsprojektet, metoder och uppsatsens syfte ytterligare. Att vi träffades var både av vägledande och informerande syfte. Mycket diskussion fokuserade på maten de äldre äter och i många fall inte äter. Undernäringsproblem är vanligt förekommande inom äldreården idag. Med undernäring följer inte bara en ökad infektionskänslighet utan kan även leda till psykisk instabilitet, som depression. Det utförs mycket forskning kring hur mycket- och vilken sorts mat vi ska äta, men vad som påverkas om den äts upp eller inte finns det inte riktigt någon koll på. Människan mår varken bra av för mycket eller för lite mat, vilket de flesta av oss brukar vara på det klara med. Frågan är dock hur det kan finnas så mycket forskning och fortfarande existera så mycket problematik? Anette Jonsäll påpekar att *"måltidssituationen måste följas upp ända ner i magen"*. Med åldern blir kroppen skörare och inom äldreomsorgen förekommer det mycket sjukdomsbilder som ställer ökade krav på måltidssituationerna. Infektionskänsligheten ökar och bristande kostintag kan leda till både undernäring och andra bristsjukdomar, som benskörhet. Det finns forskning som visar hur mycket en människa behöver äta för att överleva och inom den offentliga måltiden görs dessutom näringsberäkning på varje portion. Men om inte maten äts upp spelar egentligen ingen av den forskningen någon roll.

Förutom det jag läst mig till sedan tidigare blev mötena min första kontakt med betydelsen av begreppet innovationsupphandling. I denna metod utgår man från ett behov som man egentligen inte vet hur det ser ut. Man

använder sig av upphandling som ett verktyg att skapa nya lösningar och det kräver tillit till processen. Äldre frågan är inget undantag från framtidens samhällsutmaningar. Med en växande äldrebefolkning ställs det högre krav på äldreomsorgen och ur ett framtidsperspektiv kommer utmaningen att fortgå. Under mötena pågår mycket diskussion om hur det rådande systemet fungerar, men framförallt hur man kan finna alternativa lösningar. Att våga och bryta mönster och orientera sig i alternativa vägar kan vara utmanande och svårt. Känslan av Innovationsupphandling X arbete är att det är precis det dem gör i frågan om äldres måltidssituation. Kraven är inte att massa nya resurser ska komma till utan att man genom att ställa frågor kring hur det verkliga behovet ser ut ska kunna arbeta fram lösningar efter den befintliga verkligheten. *Sigrid Pettersén*, säger att vi måste börja se det som en sammanhängande ”stupränna” och inte dela upp allt i ”stuprör”. Genom en annan upphandlingsmodell där man utgår från det äldreomsorgen behöver och inte vad varje del kräver för att klara budget. Detta ställer dock krav på en förändring av gällande upphandlingsmetoder. Den ekonomiska pressen är ofta väldigt hög, inte minst på kommunal nivå. Kravet att hålla budget är en avgörande del för att kunna visa ett lyckat resultat och att ett uppdrag blivit väl genomfört. Problemet som uppstår är att fokus på pengar ställer andra aspekter i skymundan. *Anette Jonsäll*, belyser att budgeterna måste vara anpassade efter det verkliga behovet. Människoperspektivet och hållbarhetsfrågor kan inte lika lättillgängligt mätas i siffror och av den anledningen kommer det ofta ur fokus. Detta är förstås oturligt eftersom det kanske är just mer hänsynstagande till dessa aspekter som skulle kunna bidra till ett mer hållbart och långsiktigt system för hela samhället.

I en avslutande intervju med *Sigrid Pettersén* ställde jag frågan hur de bestämde upplägget med forskningsprojektet. De fyra olika pilotkommunerna har och har haft olika fokus, men de ska alla bidra på olika sätt. *Pettersén* berättade att alla kommuner egentligen haft sina fokusområden själva. Innan projektet drogs igång gjordes förstudier som visade vilka förutsättningar som krävdes. Varje kommun ska kunna driva sitt eget projekt oavsett och fokus bestäms därför där. Projektet ska resultera i en modell som ska fungera i upphandling av samhällsutmaningar.

Måltidssituationen för äldre är en av alla samhällsutmaningar, men för att kunna *”rita kontexten måste man känna till kartan”* citat Sigrid Pettersén. Den avslutande upphandlingsmodellen kommer vara den samma oavsett, men utfallet blir olika beroende på vilket sammanhang den ställs i.

Diskussion

Delstudierna i detta kandidatarbete har alla haft väldigt olika upplägg, men utgör var och en lika viktig del för helhetsperspektivet i uppsatsen. Lunchen i Ramsjö var ett unikt tillfälle då det endast var speciellt inbjudna deltagare från orten som deltog, främst äldre. Lunchen blev extra viktig för det mänskliga perspektivet i uppsatsen och blev som en slags grund till arbetet. De mediala publikationerna bidrog till ett mer generaliserbart perspektiv på ämnet. Trots att den offentliga maten är kommunspecifik finns det många gemensamma nämnare mellan landets kommuner. Många kommuner har tjänsten med kalla matlådor till äldre och problemen med dessa tycks också vara generella. Bristande matkvalitet, undernäring, sjukdomsbilder, medicinering och sociala aspekter är några av de bilder och komplikationer som ofta presenteras. I kommuner där man valt en annan lösning presenteras en betydligt mer positiv bild av måltidssituationen, exempelvis i Säffle där hemtjänsten lagade mat hemma hos de äldre varje dag. Möten och diskussioner med Innovationsupphandling X har också varit en betydelsefull del till det generaliserbara perspektivet i arbetet.

Under arbetet har jag reflekterat mycket utifrån hur jag själv- eller människor i min närhet skulle vilja ha det. Att varje måndag få en samling med matlådor att hushålla med under veckan skulle inte vara mitt första handsval, men bevisligen är det en vanlig verklighet för många av landets äldre. Enligt symbolisk interaktionism är vår förståelse för andras situationer avgörande för hur empati kan uppstå för andra människor. Empati är en viktig byggsten i den sociala interaktionen mellan människor. Omsorgen för de äldre är beroende av vår empati och för att skapa empati krävs därför förståelse för situationen. En aspekt som till stor del tycks saknas i dagens system. Jag inledde metodkapitlet med att redogöra för min förförståelse inför ämnet. Min förförståelse kommer till stor del från

besöken hos min farfar. Farfar är en person jag tycker om och jag vill att han ska ha det bra, vilket också var en anledning till valet av ämne. Det jag har sett hos min farfar och upplevt under mina studier har till stor del många gemensamma nämnare. Ofta är det bilder av människor som är som placerade i situationer de själva är oförmögna att rå över och där empati helt enkelt inte ryms i tidsplanen.

Att maten har betydelse i ett större perspektiv än ett näringsbehov har under studiens gång framkommit tydligt. Ur det personliga perspektivet är det framförallt sociala aspekter som har betydelse. Möjligheten att få ta del av matlagning och måltid har visat sig ha en positiv påverkan på aptiten och det psykiska välmåendet. Att få vara med och känna sig delaktig i matlagningen, känna dofter och ta del av gemenskapen kan också ha positiv inverkan. I Ramsjö har de äldre fått närmare kontakt med matens ursprung då de vet var och av vem den har lagats och var den är inhandlad. De har också så gott som daglig kontakt med personalen som lagar den. Maten levereras varm hem till de äldre eller direkt i restaurangen till dem som har möjlighet att ta sig dit. De har också fått större möjligheter att vara med och påverka vilken mat som ska serveras. Under lunchen i Ramsjö påpekades det att maten varierades i större utsträckning sedan den nya måltidstjänsten startats och att allt inte smakade likadant längre. Det fanns ett tydligt engagemang för måltiden från kökspersonalen och ägarna till campingen, vilket också tycktes föda nytt engagemang hos andra. Alla hjälpte till på sitt vis och med förhållandevis små medel lyckades man åstadkomma mycket. Ur samhällets perspektiv har det i flera kommuner, men inte minst i Ramsjö påvisats att matens ursprung och måltidens upplägg kan vara betydande för fler faktorer. Genom att maten handlas och tillagas på plats kan bygden gynnas på fler vis och kan ha betydelse för företags möjlighet till överlevnad, säkerställandet av arbetstillfällen och kontrollen över distributionskedjan. Genom att veta var maten kommer ifrån kan också en medvetenhet om resursförbrukning och miljöpåverkan öka. När vi äter bättre så mår vi bättre och när vi mår bättre så blir vi friskare. Det handlar egentligen om ett kretslopp och det vi placerar i kretsloppet är också det som kommer cirkulera runt. Frågan kring var maten inom den offentliga

måltiden bör tillagas är het och minst sagt individuell. Att maten tillagas i eget tillagningskök på orten istället för i kommuns- eller annan matleverantörs centralkök har påverkan på flera sätt. Att ändra på tillvägagångssätt innefattar också risker. Ur ett perspektiv kan ett storkök vara mindre sårbart än ett mindre centralkök. Ett större företag har ofta mer resurser som inte gör verksamheten lika sårbar. Vid tillagning av offentlig mat ställs höga krav på livsmedelshantering och god hygien. Det kan finnas svårigheter i att hitta nya tillvägagångssätt, men det kan bevisligen också löna sig på fler sätt om man väl vågar ta klivet. I Ramsjö har måltidstjänsten inte bara haft inverkan på de äldres måltidssituation utan blivit en avgörande del för landsbygdsutvecklingen.

En tanke som ofta har slagit mig är att processers förmåga att sluka både tid och energi får den ursprungliga frågan ur fokus. I en värld styrd av ekonomiska krafter glöms de sociala och mänskliga aspekterna kring måltiden bort. Fokus på ekonomi ställer människan åt sidan. Systemet blir inte längre anpassat efter målgruppen utan omvandlas till något som mer liknar en tidseffektiv utfodring. Hur vill vi att andra människor ska ha det och hur vill vi själva ha det? Hur maten levereras, presenteras och serveras är avgörande för vår välfärd och samhällsutveckling. I en välfärdsstat som Sverige är förekomsten av matsvinn en viktig samhällsutmaning. Enligt livsmedelsverket (2014-05-16) slängs 25 kg, fullt ätbar mat, per person och år i Sverige idag. I ett samhälle med ökade klimatutmaningar talar vi ofta om ett bättre omhändertagande av våra naturresurser, och minskande av matsvinn är en av de delar som innefattas av det. Under Innovationsupphandling X pilotprojekt har det inte minst i Gävle visats att innovativa lösningarna av måltidsupphandling kan minska svinnet av mat. I SVT:s nyhetsreportage framkommer det också att de äldre äter bättre i de fall där måltiden lagas närmare konsumenten. Äter de bättre mår de bättre och svinnet av resurser minskas.

De senaste tio åren har intresset för lokal mat ökat (Hallberg & Granvik 2013). Matvarukedjor gör nysatsningar, ny lansering av tv-program om primärproducenter och mat, och restauranger med nya eko-koncept dyker

upp. Det har också blivit viktigare att veta var råvaran kommer ifrån, hur och var den har förädlats, vilka kvalitetskrav den uppfyller och hur den har miljömässig påverkan, som hur lång transporten har varit och om den är ekologisk eller inte. I dagens mediala samhälle förekommer diskussioner om hållbarhet och miljö dagligen. Maten är en stor och viktig del av detta och speglar ofta våra ställningstaganden, våra personliga värderingar och kanske även vår omgivnings. Medias fokus kring maten pressar oss att välja ”rätt” som trots ett gott syfte kan ge ångest ofta baserad på okunskap. Allt fler varor märks frivilligt med ursprung och i restaurangerna presenteras numera maten också med ursprung. Dit har man ännu inte kommit inom den offentliga maten. Att arbeta för att allt mat inom den offentliga måltiden ska vara lokalt producerad skulle kräva stora förändringar och i vissa fall vara en omöjlighet. Detta utesluter dock inte perspektivet med lokal mat eftersom det också rymmer andra definitioner. Exempel på detta är lokalt förädlad mat där själva förädlingsprocessen kan vara viktigare än råvarornas ursprung. Min bild är att det är den nära tillagningen och den sociala kontakten som är viktig för måltidssituationen och de äldres aptit. Inom den offentliga måltiden skulle just förädlingsprocessen, alltså den nära tillagningen kunna vara en definition för lokal mat.

Att hitta lösningar på äldres måltidssituation för att göra det bättre kan vara en svår och framförallt en delad uppgift. Behoven varierar och likaså människors uppfattningar om vad som är optimalt. Min uppfattning är att detta leder till detaljfokus som ställer dem egentliga huvudfrågorna i skymundan. Av mina egna studier att tyda verkar inte matens smak vara det primära problemet och skälet till att många äldre inte äter tillräckligt. Med andra ord kanske det inte behövs en större budget för att byta ut själva maten utan snarare presentationen och sammanhanget där mer hänsyn till människan och möjligheter i närheten kan tillgodoses. Verkligheterna varierar och därför borde också lösningarna göra det. En homogen lösning fungerar inte. Att använda sig av *upphandling* som ett verktyg för att finna *innovativa* lösningar kan vara ett alternativ. Att arbeta med fokus på *lokal mat* skulle kunna vara ett annat. Min uppfattning är att det ofta handlar om att vända eller bara skifta fokus på frågorna. Istället för att fråga vad varje

del kräver för summa för att klara budget skulle man kunna fråga sig vad hela situationen kräver för sammanhängande summa. I det här fallet skulle det då gälla äldreomsorgen. Vad skulle äldreomsorgen i kommunen behöva för sammanlagd summa med pengar för att uppnå en trygg och säker äldrevård där människornas hälsa ställs i främsta rummet? På det här viset skulle inte varje del i kedjan stå under lika hög press att hålla budget och den offentlige köparen skulle få större möjlighet att driva innovativa lösningar formsydda efter den befintliga verkligheten. Det verkliga behovet varierar och det kan vara en utmaning att finna lösningar på det. Samhället är föränderligt och utvecklingen måste följa med det. Att förändra något handlar om att bryta mönster och det kräver tillit till processen.

6. Slutsats

Så avslutningsvis kan man fråga sig hur måltidssituationen ser ut för äldre inom den offentliga måltiden idag? Människor har olika förutsättningar och inställning till måltiden och det individuella perspektivet gör det svårt att svara generellt. Ur ett kommunalt och nationellt perspektiv finns det dock flera gemensamma nämnare. Många kommuner har tjänsten med kalla matlådor till äldre och problemen med dessa tycks också vara generella. Trots detta är det några kommuner som valt en annan lösning och där presenteras en betydligt mer positiv bild. Genom studiens gång har flertalet olika typer av informationssökande skett, men på något vis har de alla resulterat i något gemensamt för mig. Att maten och måltiden inte bara är viktig för att vi behöver näring till våra kroppar utan även andra delar påverkas positivt eller negativt beroende på utförandet. Den psykiska hälsan har inverkan och kan också spegla människans fysiska hälsa. Kroppen behöver energi för att fungera. Energi i form av näring i mat, men också social närvaro. Möjligheten till varm mat serverad i ett gemensamt sammanhang ger ökad aptit och i förlängningen en bättre hälsa hos de äldre. Många äldre är ensamstående och bosatta så att det kan vara svårt att få till en daglig social närvaro. Ibland är hemtjänstens besök den enda sociala interaktionen som sker. Mycket styrs av budget och ständigt prispressande som orsakar nedskärningar. Allt för att minska kostnaderna. En komplikation med budgetfokus och långa distributionskedjor är att vi tappar det känslomässiga bandet till slutkonsumenten. Eftersom slutkonsumenten inom äldreomsorgen i de flesta fall är utan rätt att bestämma vad som ska serveras uppstår ännu mer problematik. Ur ett perspektiv gör samhället sitt jobb, de äldre får maten serverad oavsett var de befinner sig. Ur ett annat-, eller snarare bara ur ett lite vidare perspektiv blir bilden en annan. Även sjukdomsbilder och mediciner medför svårigheter att tugga eller att ens hålla i en gaffel, något som sällan uppdagas i media. Man är förmögen att bo hemma, men kanske inte förmögen att få i sig maten på egenhand. Min personliga åsikt och erfarenhet är att just måltiden är en viktig del av omsorgen överhuvudtaget. Om man skulle bortse från hur maten bör upphandlas eller vad den får kosta och istället utgår från vad man kanske själv föredrar att äta, eller hur man önskar att sina medmänniskor ska ha det.

Om valet står mellan att få ett antal matlådor levererade i början av veckan, med mat som du knappt vet vad den innehåller eller var den kommer ifrån, eller matlådor du dagligen får hemlevererade, serverade varma och tillagade av personer du känner till, blir inte valet så svårt om man ser till ett hållbart humant perspektiv. Upplägget av måltidssituationen handlar om så mycket mer än ett näringsbehov. Ur ett personligt perspektiv kan det vara hälsa för både kropp och själ och ur ett större perspektiv kan det vara både engagemang, hållbarhet, ekonomi, politik och landsbygdsutveckling. Den diskussion som hålls kring mat i media hålls ifrån flera infallsvinklar. Hur upphandlingen av livsmedel ska se ut, hur kvalitet och ursprung ska prioriteras samt var och hur den ska tillagas och ätas. Diskussion om mat innefattar både politik, juridik, ekonomi och hållbara perspektiv. Den offentliga måltiden är helt klart en omstridd fråga, men egentligen är det kanske alla infallsvinklar som får huvudfrågan ur fokus. Hur människorna som äter maten mår och har det.

Referenser

Litteratur

- Borglind, A. (2007), *Strukturalism och funktionalism, I: Månsson, P (red.) Moderna samhällsteorier, Traditioner, riktningar och teoretiker*, Stockholm: Norstedts.
- Bäck-Wiklund, M. (2007), *Fenomenologi: livsvärld och vardagskunskap, I: Månsson, P (red.) Moderna samhällsteorier, Traditioner, riktningar och teoretiker*, Stockholm: Norstedts.
- Ehn, B. & Löfgren, O. (2001), *Kulturanalyser, Gleerups*
- Kvale, S. & Brinkman, S. (2009), *Den kvalitativa forskningsintervjun*, Lund: Studentlitteratur.
- Lindgren, S. (2007), *Michel Foucault och sanningens historia, I: Månsson, P (red.) Moderna samhällsteorier, Traditioner, riktningar och teoretiker*, Stockholm: Norstedts.
- Mattson Sydner, Y. (2002), *Avhandling: Den maktlösa måltiden*
- Paarlberg, R. (2010), *Food Politics – What everybody need to know*, Oxford University press
- Pettersén, S. Jonsäll, A. & Axelsson, B. (2013), *The Frame Lake Model – en upphandlingsprocess i progress eller en upphandlingsmodell utanför ramen*. I: Andersson, P et al, (red.) *Det moderna tjänstesamhällets förnyelse – Affärsmodeller, organisering och affärsrelationer*, Studentlitteratur
- Teorell, J. & Svensson, T. (2012), *Att fråga och att svara*, Malmö: Liber.

Artiklar

- Jeppson, H. SOU 2010:56, *Innovationsupphandlingsutredningen, Elanders Sverige AB*,
Bilaga 9 till LU, 1999/2000, En åldrande befolkning – konsekvenser för svensk ekonomi
Innovationsupphandling X, Delrapport aug-dec 2012
Innovationsupphandling X, Delrapport pilotkommun Gävle, 2013
Innovationsupphandling X, Delrapport pilotkommun Ockelbo, 2014
Ingela Hallberg & Madeleine Granvik 2013, *Lokal mat – vad är det?*
Rapport från projektet ”Branschöverenskommelse om lokal mat”, Sveriges lantbruksuniversitet
Short Food Supply Chains and Local Food Systems in the EU. A State of play of their Socio-Economic Characteristics, Moya Kneafsy m.fl.. EU Commission 2013

http://www.coag.org/rep_ficheros_web/7ffb4a4e1d0d74778f29adfcfedd8446.pdf

Lagar

SFS 2007:1091 Lag om offentlig upphandling

SFS 2006:804 Livsmedelslagen

SFS 2006:813 Livsmedelsförordningen

SFS 2001:453 Socialtjänstlagen

Webbsidor

- Inköp Gävleborg <http://www.inkopgavleborg.se/Om-oss1/> senast besökt 2014-05-02
- Innovationsupphandling X <http://www.innovationsupphandlingx.se/> senast besökt 2014-03-19
- Konkurrensverket http://www.konkurrensverket.se/t/Process_2120.aspx senast besökt 2014-02-28
- Europeiska unionen http://europa.eu/pol/singl/index_sv.htm senast besökt 2014-04-14
- Orsa kommun, "Orsa köper åtta kossor", publicerad 2014-04-16 <http://www.orsa.se/default.asp?PageID=553&NewsID=1528> senast besökt 2014-04-23
- Land Lantbruk & skogsland, "Egna kor på menyn i Orsa kommun", publicerad 2014-04-22 <http://www.lantbruk.com/lantbruk/orsa-koper-egna-kor> senast besökt 2014-04-23
- Upphandling 24, "Direktupphandlar åtta kossor", publicerad 2014-04-23 <http://upphandling24.idg.se/2.1062/1.557633/direktupphandlar-atta-kossor> senast besökt 2014-04-23
- Livsmedelsverket, "Ta hand om maten – minska svinnet", senast uppdaterad 2013-12-02 <http://www.slv.se/sv/grupp1/Mat-och-miljo/Ta-hand-om-maten--minska-svinnet/> senast besökt 2014-05-16

Nyhetsinslag:

SVT:s nyhetsserie om mat i äldrevården

- *Äldre klagar på mikromaten*, publicerad 2013-12-22 <http://www.svtplay.se/klipp/1694881/aldre-klagar-pa-mikromaten> senast besökt 2014-04-15
- *SVT granskar äldres mat*, nyhetsinslag från SVT, publicerad 2014-01-13 <http://www.svtplay.se/klipp/1727729/svt-granskar-aldres-mat> senast besökt 2014-05-28
- *Ingen hemkörd mat till äldre*, nyhetsinslag från SVT Smålandsnytt, publicerad 2014-02-05 <http://www.svtplay.se/klipp/1789147/ingen-hemkord-mat-till-aldre> senast besökt 2014-06-03

- *Äldre får bättre mat i Ramsjö*, Nyhetsinslag från SVT, publicerad 2014-01-14 <http://www.svt.se/nyheter/regionalt/gavledala/aldre-far-battre-mat-i-ramsjo> senast besökt 2014-04-24
- *De äldres mat*, Nyhetsinslag från SVT, publicerad 2014-01-13 <http://www.svtplay.se/klipp/1727519/de-aldres-mat> senast besökt 2014-05-28
- Hemlagat påverkar inte kostnaden för hemtjänst, Värmlandsnytt, publicerad 2014-02-05 <http://www.svtplay.se/klipp/1789068/hemlagat-paverkar-inte-kostnaden-for-hemtjanst> senast besökt 2014-04-14
- *Lokalt lagad mat på menyn*. Nyhetsinslag från Hela Hälsingland, publicerad 2014-03-04 <http://helahalsingland.se/ljusdal/ramsjo/1.6917644-lokalt-lagad-mat-pa-menyn> senast besökt 2014-04-14

Informanter

Anette Jonsäll, forskare Innovationsupphandling X

Sigrid Pettersén, projekt- och forskningsledare Innovationsupphandling X

Möten

2014-03-13 Inköp Gävleborg, Gävle

2014-04-10 Inköp Gävleborg, Söderhamn

2014-05-16 Lunch Havermanns, Ramsjö