

Guide

För att genomföra en testbädd
om måltider i din kommun



Hållbar
Utveckling
Skåne

Innehåll

Steg 1. Identifiera målgruppen	s 4
Steg 2. Identifiera potentiella samarbetspartners och kunskapsgivare	s 4
Steg 3. Behov av ett sekretessavtal?	s 4
Steg 4. Kontakt med interna enheter?	s 4
Steg 5. Ta fram grundrecept	s 5
Steg 6. Provlaga valda recept	s 6
Steg 7. Workshop med smakbedömning/Sensorisk analys	s 7
Steg 8. Eventuell justering av produkterna	s 7
Steg 9. Servering för projektgrupp	s 7
Steg 10. Upphandlingsprocess	s 7
Steg 11. Avtal skrivs på	s 7



Projektinformation Testbädd för kommunala skolmåltider

Projektperiod: december 2022–november 2024

Finansiär: Region Skåne

Projektägare: Hållbar Utveckling Skåne

Projektpartners: En God Granne och CFB Creative Future Business

Deltagande kommuner: Helsingborg, Malmö, Trelleborg

Projektledare: Sonia Denkwicz

Kommunikatör: Vanessa Andersson,

Caroline Bjurman Holgersson

Grafisk form: Caroline Bjurman Holgersson

Foto: Anna Jakutajc-Wojtalik (omslag), Iva Rajović (s 2), Nature Zen (s 5),

Mgg Vitchakorn (s 6), Deb Barnes (baksida), samtliga från Unsplash.



En guide för dig som jobbar med testbädd för måltider i offentliga kök

Denna guide kan du använda när du arbetar med att utveckla måltider i de offentliga köken, i till exempel din kommun. Guiden har tagits fram inom ramen för projektet ”Testbädd för kommunala skolmåltider” – ett samarbete mellan Hållbar Utveckling Skåne, En God Granne och CFB Creative Future Business. Guiden inkluderar samtliga variationer av produkter/koncept som arbetats med i den aktuella testbädden.

Innan du startar en testbädd

Innan du börjar skapa en egen testbädd är det bra att se över vad kommunen eller er måltidsorganisation har för möjligheter att driva processen. Fundera också på vad ni kan göra kopplat till de livsmedel som är aktuella. Den här guiden kan ge stöd och inspiration att vidareutveckla idéer, oavsett om det gäller andra produkter än de som nämns här.

När du har bestämt dig för att genomföra en testbädd med ett eller flera företag (till exempel livsmedelsproducenter eller utrustningsleverantörer), kan du följa de steg i guiden som passar er verksamhet bäst.

Livsmedelsbranschen har halkat efter

Sverige är känt för innovation i många branscher, men livsmedelsindustrin är ett undantag. Branschen står inför stora utmaningar och behöver bli bättre på att utveckla nya matprodukter, matsystem, tjänster och processer och hållbara lösningar för miljö och klimat.

Livsmedelssektorns affärsstrategi bygger ofta på att hålla nere kostnaderna, men nu krävs också ”operativ excellens” baserad på teknik och biologi. Operativ excellens kopplas ofta till stora företag, men även små och medelstora företag kan uppnå det med hjälp av ny teknik, som digitalisering och automation.

Dagens typiska livsmedelsföretag har färre än tio anställda. Vi måste visa hur dessa företag kan bli mer effektiva och konkurrenskraftiga. Det är dessa företag vi vill använda mer i offentliga kök och hjälpa att utvecklas med stöd av bland annat arbete i testbäddar. Tänk på detta när du använder guiden.

[Uppdatera gärna oss med era erfarenheter.](#)

Testbädd enligt Vinnovas definition

Vinnova definierar testbädd som en fysisk eller virtuell miljö där företag, akademi och andra organisationer kan samverka vid utveckling, test och införande av nya produkter, tjänster, processer eller organisatoriska lösningar inom utvalda områden. De ska vara öppna för användare utanför den egna organisationen och kunna användas under längre tid av flera olika aktörer.

Testbäddar kan alltså vara nästan vilken typ av miljö som helst. För att underlätta brukar man dela in dem i tre nivåer: laboriemiljö, simulerad miljö och verklig miljö. De två första miljöerna används framför allt inom akademien och institut och av industrin, medan den tredje i högre grad även involverar offentlig sektor.

I detta projekt har vi arbetat i verklig miljö.

[Mer om testbäddar.](#)

Steg 1. Identifiera målgruppen

Börja med att identifiera vem som är målgrupp för maten som ska tas fram och vilka personer som ska utveckla maten i kommunen.

- Kockar
- Kökschef
- Måltidschef
- Upphandlare
- Hållbarhetsansvarig
- Dietist (om det finns)

Om möjligt – ha en brainstormingworkshop med projektgruppen i kommunen för att identifiera vilka områden som finns att arbeta med. Dessutom bör gruppen ha kontroll över vilka resurser och vilken tid som finns för att gå från start till färdig måltid

Ta reda på vilka ingredienser som ska vara med i det nya matkonceptet och varifrån de ingredienserna kommer. Fundera på hur lokalt ursprung produkterna ska ha – räcker det med Sverige eller Skåne, eller vill ni arbeta med ingredienser som produceras i er egen kommun?

Steg 2. Identifiera potentiella samarbetspartners och kunskapsgivare

Identifiera potentiella samarbetspartners och kunskapsgivare för att få hjälp och stöd kring den råvara du vill arbeta med. Gå på mässor, var med i workshops, gå med i nätverk, inspireras av andra kommuners arbete. Det brukar vara givande att göra studiebesök. Besluta om logistiken och i vilken form logistiken ska genomföras (fryst eller rumstemperatur).

Steg 3. Behov av ett sekretessavtal?

Diskutera med dina samarbetspartners om det finns behov av ett sekretessavtal. Om möjligt så tar projektgruppen i så fall fram ett sekretessavtal som godkänns och skrivs under av de olika parterna.

På [VISMA](#) kan du få hjälp med att skriva ett sekretessavtal.

Steg 4. Kontakt med interna enheter?

Kontakta interna enheter eller skolor/äldreboenden för att ta reda på vilka egenskaper som önskas hos produkterna, som smak, struktur och näringsvärde, beroende på målgruppen. Detta hjälper till att förstå behoven och skapar ett underlag som kan delas med samarbetspartners.

Exempel på potentiella samarbetspartners och kunskapsgivare

Rädda Maten

Ett nätverk för organisationer som arbetar i livsmedelssektorn och som drivs av Hållbar Utveckling Skåne.

En God Granne

En länk i den hållbara livsmedelskedjan för livsmedelsföretag, offentliga måltider, dagligvaruhandeln samt hotell- och restaurangsektorn.

SLU

Sveriges lantbruksuniversitet fokuserar på hållbart nyttjande av naturresurser, miljö och biovetenskap.

Innovation Skåne

Ett innovationscentrum som fungerar som en katalysator för utveckling och nytänkande i Region Skåne.

Livsmedelsakademien

En plattform för samverkan mellan näringsliv, akademi och samhälle för att utveckla hållbara och konkurrenskraftiga matsystem.

Krinova

En mötesplats som erbjuder innovations- och utvecklingsstöd till både idébärare och etablerade företag.

Malmö Food Council

Sveriges första medlemsdrivna livsmedelsråd som arbetar för ett hållbart lokalt matsystem och att stärka Malmös matkultur.

Högskolan Kristianstad

Här kan man bland annat studera Mat- och måltidsvetenskap, där kunskap om livsmedel, näring, hälsa och hållbarhet kombineras med kreativitet och matkultur.

Lunds Tekniska Högskola

Här kan man bland annat studera livsmedelsteknik som riktar sig till den som har ett intresse för att arbeta med livsmedel och måltider.

Grythyttan vid Örebro Universitet

Här finns campus för utbildning och forskning inom bland annat måltidskunskap.

Steg 5. Ta fram grundrecept

Initiera testbäddarbetet genom att experimentera med receptet. Det kan gälla mängd, beredningsmetod och typ av råvara (baljväxt, vegetarisk produkt, animalisk produkt) samt andra ingredienser. Syftet är att ta fram ett eller flera grundrecept för de utvalda produkterna som ska vara med i testet och deras mängder.

Faktorer att experimentera med:

- Baljväxter och andra grönsaksbaserade produkter
- Animaliska produkter
- Beredningsmetod (ugnar, stekbord, kokning med mera)
- Recept
- Smak/Sensorik, näringsvärde, textur

Det är även viktigt att kommunen rekryterar en person internt eller externt som kan leda steg 5–9. Denna eller dessa personer behöver ha erfarenhet från produktutvecklingsarbete, smakbedömningar/sensorik.

Viktiga länkar rörande livsmedel och testbäddar

[Hygienregler för Livsmedelsverkets kontrollpersonal](#)

[Näringsinnehåll i mat](#)

Tips för Steg 5

Ta hjälp av Örebro Universitet måltidens hus i Grythyttan och Högskolan Kristianstad (HKR) som har kunniga personer inom området.



Steg 6. Provlaga valda recept

Utifrån diskussionerna i steg 5 bjuds utvalt/utvalda företag in för att provlaga tre–fyra produktvarianter i labbskala på ett valt recept i ett kök på skola eller äldreboende. Dessa produkter kan testas i workshop med valda deltagare.

I det här steget kan du behöva gå tillbaka till steg 5 för att göra ytterligare justeringar.

Följande är viktigt att fundera på för *invalda företag*:

- Hur ska företaget/företagen presentera sina produkter?
- Hur ser deras engagemang ut?
- Får de använda köket på skolan/äldreboendet eller är det bättre att vara hos dem?
- Vad ska företagen ha med sig om man inte är hos dem?
- Finns det kritiska moment i processen, om de bjuds in till ett kök för att testlaga?
- Hur stor chans har företagen att bli valda?

Steg 7. Workshop med smakbedömning/Sensorisk analys

Workshop med smakbedömning/Sensorisk analys hålls om produkterna är i ett kök på en skola eller på ett äldreboende. Företagen tar med sina tre–fyra produktvarianter i önskad form; fryst, tinad eller rå för tillagning under workshopen.

I slutet av workshopen utvärderar projektgruppen/testpanelen samtliga produkter genom exempelvis poängsättning och diskussion om vad som var bra/dåligt med produkterna och varför.

Steg 8. Eventuell justering av produkterna

Företagen får möjlighet att justera produkterna utifrån diskussionerna som kom fram under workshopen.

Följande aspekter bör diskuteras:

- a) matlagningstider/tillredning
- b) vattenhalt i produkten före och efter tillagning
- c) upplevd sensorik av projektgruppen/testpanelen
- d) storlek/geometri på produkten/på produkterna

Fotografera produkten/produkterna och skicka underlaget till projektgruppen/testpanelen.

Steg 9. Servering för projektgrupp

Servering för projektgrupp och/eller smakpanel samt målgrupp (elever eller äldre) av en produkt eller ett företag i större skala. Eventuellt kan detta genomföras i två steg, där produkten utvärderas av både projektgruppen och/eller smakpanelen och målgruppen.

Steg 10. Upphandlingsprocess

Om produkten uppskattas av målgruppen kan en upphandlingsprocess inledas i din kommun. [Här](#) kan du ta del av de steg som bör ingå i processen.

Steg 11. Avtal skrivs på

På [VISMA](#) kan du få hjälp med att skriva ett avtal.

Tips!

1. Sätt namn på måltiderna efter vad produkterna som används heter, till exempel: "En gryta på baljväxter" eller "En gryta på högrek från Börjes gård". [Fler tips kan du hitta här.](#)

2. Upprätta ett projekt, det finns gott om finansieringsmöjligheter. På hemsidan [Ymner](#) kan du till exempel hitta samlad information om olika typer av finansiering.

3. Gå med i ett nätverk eller starta ett eget nätverk. Ta därefter hjälp av nätverket då det kan finnas mycket kunskap hos de aktörer som är med.

[Hygienregler för Livsmedelsverkets kontrollpersonal](#)

Vi vill rikta ett stort tack till Sofia Mattsson och Mónica Rüll Lundin från Helsingborgs stad, Ann-Charlotte Karlsson och Liana Yuzbasheva från Trelleborgs kommun samt Roy Blad, Agneta Larsson och Ulrika Arnell från Malmö stad för deras engagemang i projektet och hjälp med att ta fram guiden.

Tack också till Region Skåne för finansieringen som gjorde projektet möjligt att genomföra.

Finansierat av:



Ett samarbete mellan:

