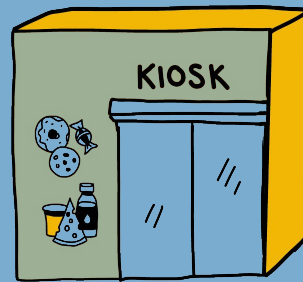


Matmiljöer i Ronna, Södertälje

- en förstudie



Ett projekt i
samarbete
mellan

Gehl



MatLust
UTVECKLINGSNOD



**Södertälje
kommun**



R

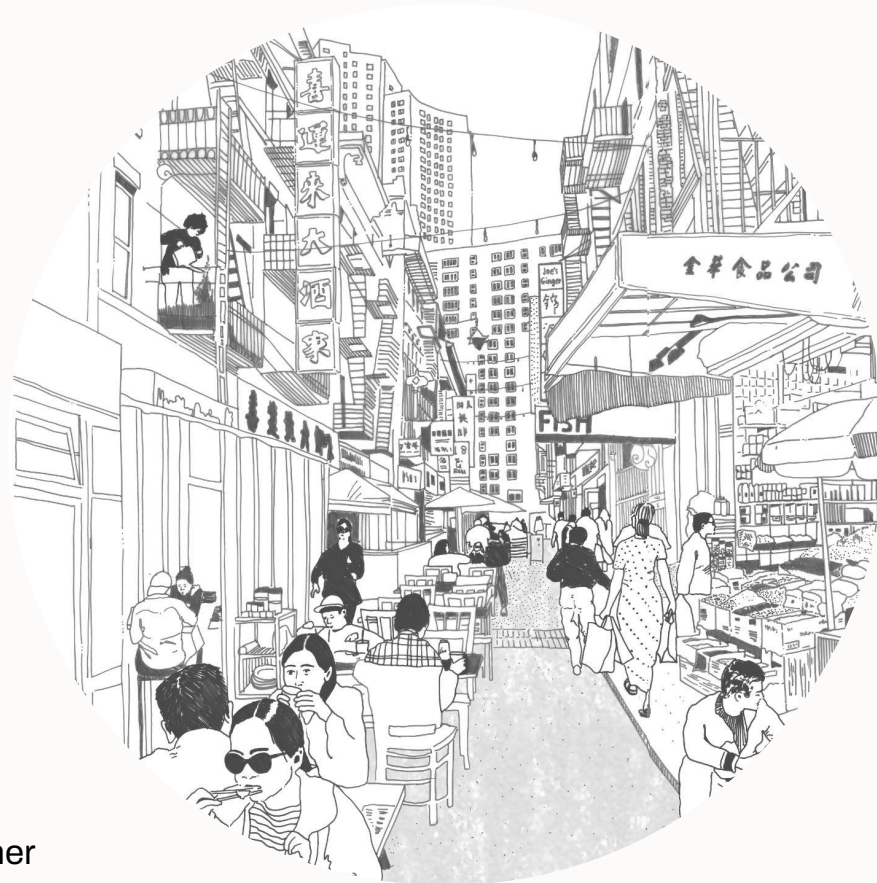
- 4 **Introduktion**
- 5 Förord från projektgruppen
- 6 “Thriving foodscapes” som metod
- 7 Pilotundersökning i Ronna

- 8 **Metodologi och process / Ronnaskolan som case**
- 9 Process & val av metoder
- 10 Samarbete med Ronnaskolan
- 11 Kartläggning genom maptionnaire
- 12 Matmiljövandring och workshop med eleverna
- 13 Bearbetning av kvalitetskriterier
- 15 Workshop med nyckelaktörer

- 16 **Insikter från eleverna**

- 25 **Slutsatser och möjliga nästa steg**
- 26 Ungas matmiljöer
- 27 Matmiljöer - tillvägagångssätt och metod
- 28 Vidareutveckling av metodologi för matmiljökartläggning
- 29 Idéer till experiment i Ronna/Södertälje eller andra kommuner

- 31 Kontaktuppgifter



Introduktion

Förord från projektgruppen

Vilken mat vi äter och vilka matvanor vi formar är inte enbart resultatet av individuella val. Det är till stor del en spegling av den omgivning där dessa val görs – vår matmiljö. En matmiljö – eller *food environment* på engelska – kan beskrivas som den fysiska och sociala kontext där vi som konsument interagerar med livsmedelssystemet och fattar beslut om vad vi köper, äter och lagar för mat. En annan engelsk term som ibland används är *foodscape* som på svenska kan översättas som *matlandskap*.

I detta pilotprojekt och förstudie har vi särskilt intresserat oss för de miljöer som omger unga i deras vardag, och hur dessa påverkar deras matval. Vårt mål har varit att synliggöra just de lokala matmiljöer/matlandskap som unga människor möter i skolans närområde och reflektera över hur miljöerna påverkar de ungas matkonsumtion - samt att undersöka detta tillsammans med de unga.

Genom att engagera elever från Ronnaskolan i Södertälje i kartläggningen och analysen av dessa närmiljöer, har vi fått nya insikter i hur platsens förutsättningar, tillgång till mat och sociala ytor hänger samman med ungdomars matvanor, preferenser, känsla av trygghet och därmed också möjligheter till hälsosamma och hållbara val.

Förstudien [*Thriving Foodscapes prototyp i Sverige*](#), har genomförts inom ramen för den nationella innovationsplattformen [*Mission Matmiljö*](#), med finansiering från innovationsmyndigheten Vinnova. Förstudien har syftat till att utveckla och testa ett platsbaserat verktyg och samarbete som stärker förmågan att skapa inkluderande, hälsosamma och hållbara matmiljöer – både lokalt och globalt.

Resultatet av pilotprojektet, men även tankar kring hur metoden skulle kunna tas vidare, sammanfattas i denna rapport, som också är tänkt att fungera som inspiration och stöd för andra kommuner, skolor, beslutsfattare och organisationer som vill arbeta med matmiljöer som en del av folkhälsoarbete och hållbar stadsutveckling.

Pilotprojektet har varit ett samarbete mellan WWF Sverige, MatLust Utvecklingsnod i Södertälje kommun, Reformaten, arkitektbyrån Gehl som bidragit med metodik, verktyg och facilitering samt Ronnaskolan. Ett särskilt tack riktas till de nära 60 högstadiel elever som med engagemang, värdskap, öppenhet och skarpa observationer bidragit med sina perspektiv och erfarenheter – utan deras insatser hade denna kartläggning inte varit möjlig.

Vi hoppas att detta arbete ska inspirera fler att se potentialen i att lyfta unga människors röster och arbeta aktivt med att forma matmiljöer som främjar både hälsa, trivsel och hållbarhet.

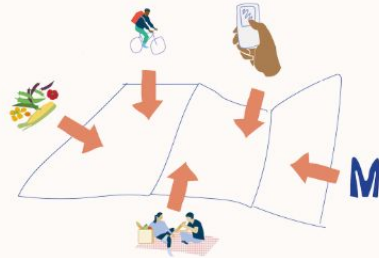
// Ulrika Backlund (WWF Sverige), Maria Micha (MatLust Utvecklingsnod, Södertälje kommun) och Maja Bredberg (Reformaten)



“Thriving foodscapes” som metod

Gehl har utvecklat “Thriving foodscapes” som är en metod för att studera förhållandet mellan mat, människor och fysisk miljö med hjälp av kvalitativa och kvantitativa studier och observationsstudier.

Genom att kombinera olika typer av data, observationsmetoder och dialogverktyg så visar metoden kopplingar mellan våra matrelaterade upplevelser och de val vi gör, vårt sociala liv i offentliga rum och hur vår fysiska miljö är utformad. På så vis kan metoden hjälpa till att skapa en bild av hur både vår fysiska miljö och olika sociala aspekter påverkar våra beteenden kring mat - samt hur våra matmiljöer skulle kunna utvecklas för att främja både hälsosamma val och för att erbjuda ökad kvalitet i människors vardagsliv.



Skapa förståelse för kontexten

Bedömningen förankras i den lokala kontexten, t.ex. genom att undersöka demografin för människor som bor där, hälsotillstånd, kartläggning av matutbud samt att identifiera nyckelintressenter i området.



Lyssna på användarna

Användarna involveras genom workshops, walkshops eller intervjuer och förbättringsåtgärder kan med fördel samskapas. Invånare kan involveras på tvärs över målgrupper eller med en målgrupp i fokus.



Observera miljön

Kvalitativa och kvantitativa observationer av den fysiska miljön och av matställen specifikt.

*Läs mer om Gehls metoder och arbete med foodscapes på:
<https://www.thrivingfoodscapes.com/>*

Pilotundersökning i Ronna

Fokus för detta pilotprojekt var unga människors matmiljöer, och hur man genom involvering av målgruppen kan få en mer nyanserad förståelse av ungas matvanor, de val unga gör i relation till mat, och hur unga upplever de matmiljöer de rör sig i till vardags.

Med detta syfte valdes området Ronna i Södertälje ut som case, och ett samarbete med Ronnaskolan etablerades, med mål att integrera undersökningen i undervisningen.

Deltagare var Ronnaskolans två klasser i årskurs nio, sammanlagt ca 60 elever.

Ronna ligger ca 3 km från centrala Södertälje och stadsdelen består av en hög andel bostäder och många av eleverna bor i skolans närmiljö.



Metodologi och process

Ronnaskolan som case

Process & val av metoder

Pilotprojektet utvecklades och genomfördes under en fyramånadersperiod. Inom den begränsade projektiden valde vi att fokusera på kartläggningsmetoder som involverar de unga och inkluderar deras perspektiv.



Bilder från matmiljövandring och workshop med eleverna

Samarbete med Ronnaskolan

Kartläggning genom maptionnaire

Eleverna fick kartlägga matställen och “hängmiljöer” de besöker, samt varför de besöker dem i en **maptionnaire** (se sid 11). Med utgångspunkt i detta kunde Gehl planera aktiviteterna under kommande besök.

Vandring & workshop med elever i Ronnaskolan

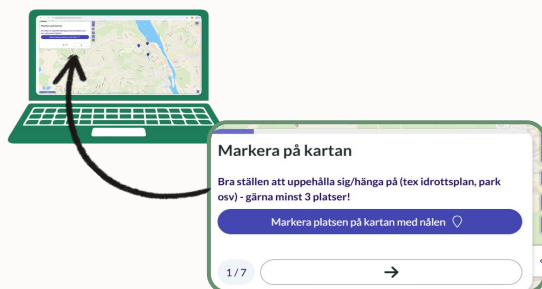
Projektteamet utförde matmiljövandringar, tillsammans med eleverna, under två dagar. Syftet var att få djupare förståelse av de ungas upplevelse av sina matmiljöer. Vid samma tillfällen hölls workshops där eleverna fick arbeta med att ta fram “kvalitetskriterier” för matmiljöer.

Bearbetning av kvalitetskriterier & utvärdering med eleverna

Gehl bearbetade föreslagna kvalitetskriterier, klustrade och kategoriserade dessa. Projektteamet formulerade utvärderingsfrågor och en utvärdering gjordes med hjälp av ämneslärare, för att få en bild av elevernas upplevelse av samarbetet.

Workshop med nyckelaktörer

Projektteamet bjöd in lokala och nationella intressenter som antingen arbetar med eller forskar om matmiljöer, relaterade ämnen, alternativt är verksamma i Ronna och Södertälje. Syftet var att dela insikterna från samarbetet med eleverna, testa kvalitetskriterierna samt diskutera vägar framåt i arbetet med bättre matmiljöer för unga.



9



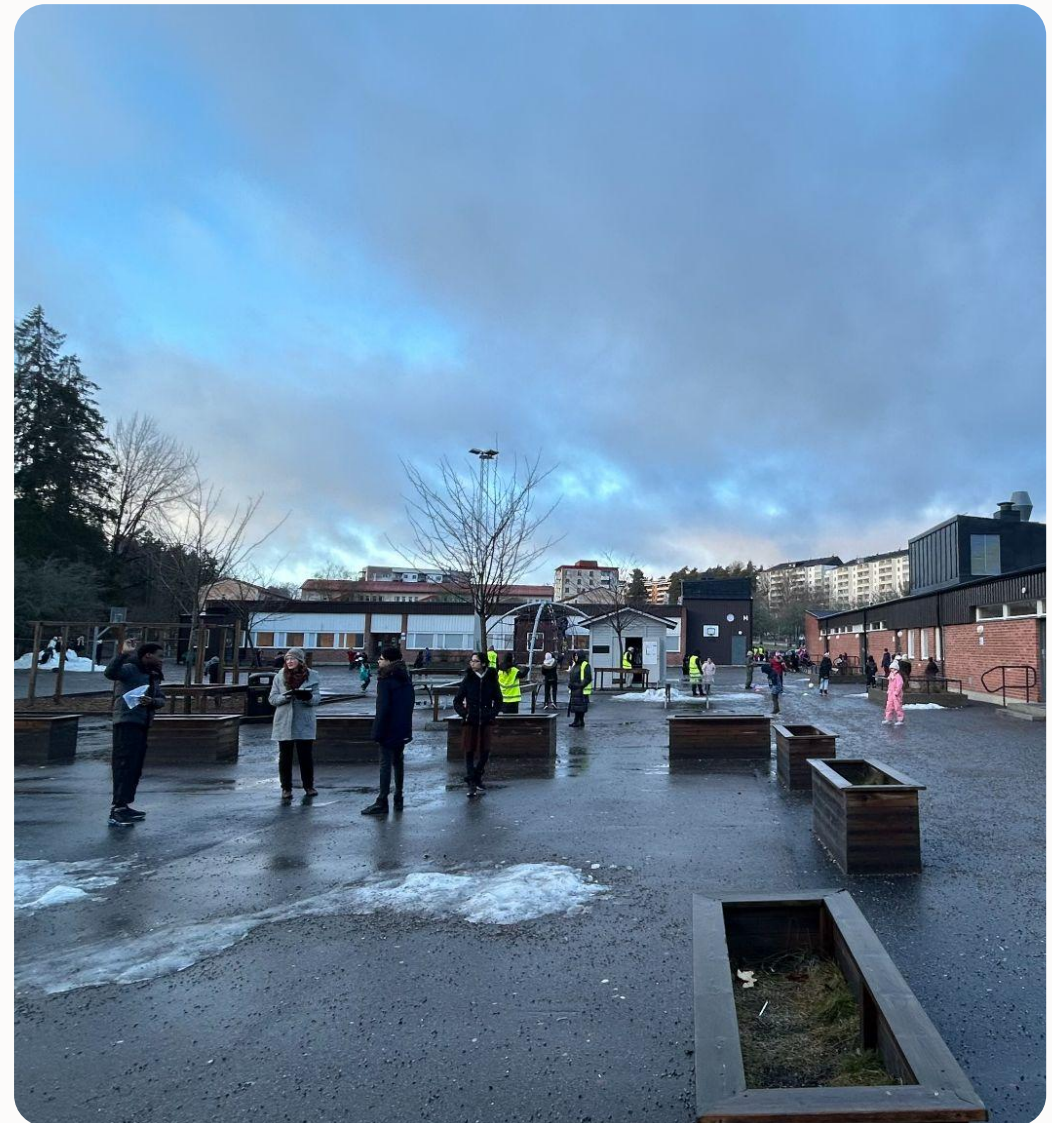
Samarbete med Ronnaskolan

Projektet utfördes i samarbete med Ronnaskolan. Aktiviteterna ägde rum inom ämnet hem- och konsumentkunskap samt delvis under lektionstid för samhällsorientering och matematik, då aktiviteterna krävde sammanhållen lektionstid och skolan såg aktiviteten som ämnesöverskridande. Personal från skolrestaurangen deltog i både planering, under matmiljövandringarna och vid efterföljande workshop med nyckelaktörer.

Inför elevernas workshopdagar skedde praktisk planering med diskussion kring undervisningsvärde, vilken årskurs som var lämplig att involvera och hur aktiviteterna kan rymmas inom befintliga scheman. Läraren i hem- och konsumentkunskap hjälpte till med att förbereda eleverna inför dagarna med matmiljövandring och workshops, introducera dem till undersökningen i maptionnaire samt genomförde praktiskt den efterföljande utvärderingen med eleverna.

Det lärde vi oss:

- Ett starkt engagemang från skolan var avgörande för projektets framgång - både för att få till projektet men också som rådgivare i vad som fungerar bra för eleverna och i skolans verksamhet.
- Val av metod behöver passa med skolans schema och undervisningsförhållanden.
- Förberedelse inför vad som kommer hända under workshopdagarna var viktig för att kunna använda tiden med eleverna effektivt.
- Det var värdefullt att ha med skolkökets personal - både för att ta del av deras perspektiv men också för att de själva uppskattade att få samverka med lärare och få inblick och förståelse för elevernas perspektiv. Det väckte också idéer om mer samverkan.
- Med mer tid för förankring och förberedelse med berörda lärare hade projektarbetet kunnat knytas närmare till ordinarie lektioner och därmed gett ett större lärande för eleverna, särskilt inom hållbar utveckling.



Kartläggning genom maptionnaire

För att kunna planera en matmiljövandring med relevans för eleverna behövdes deras hjälp med kartläggning av matlandskapet i närområdet. För detta använde vi oss av [maptionnaire](#), ett onlineverktyg där det både går att be den som besvarar att markera saker på en karta och svara på olika frågor. Verktyget är enkelt att använda och eleverna gjorde uppgiften under lektionstid.

I maptionnaire bad vi eleverna att markera platser inom olika kategorier på en karta:

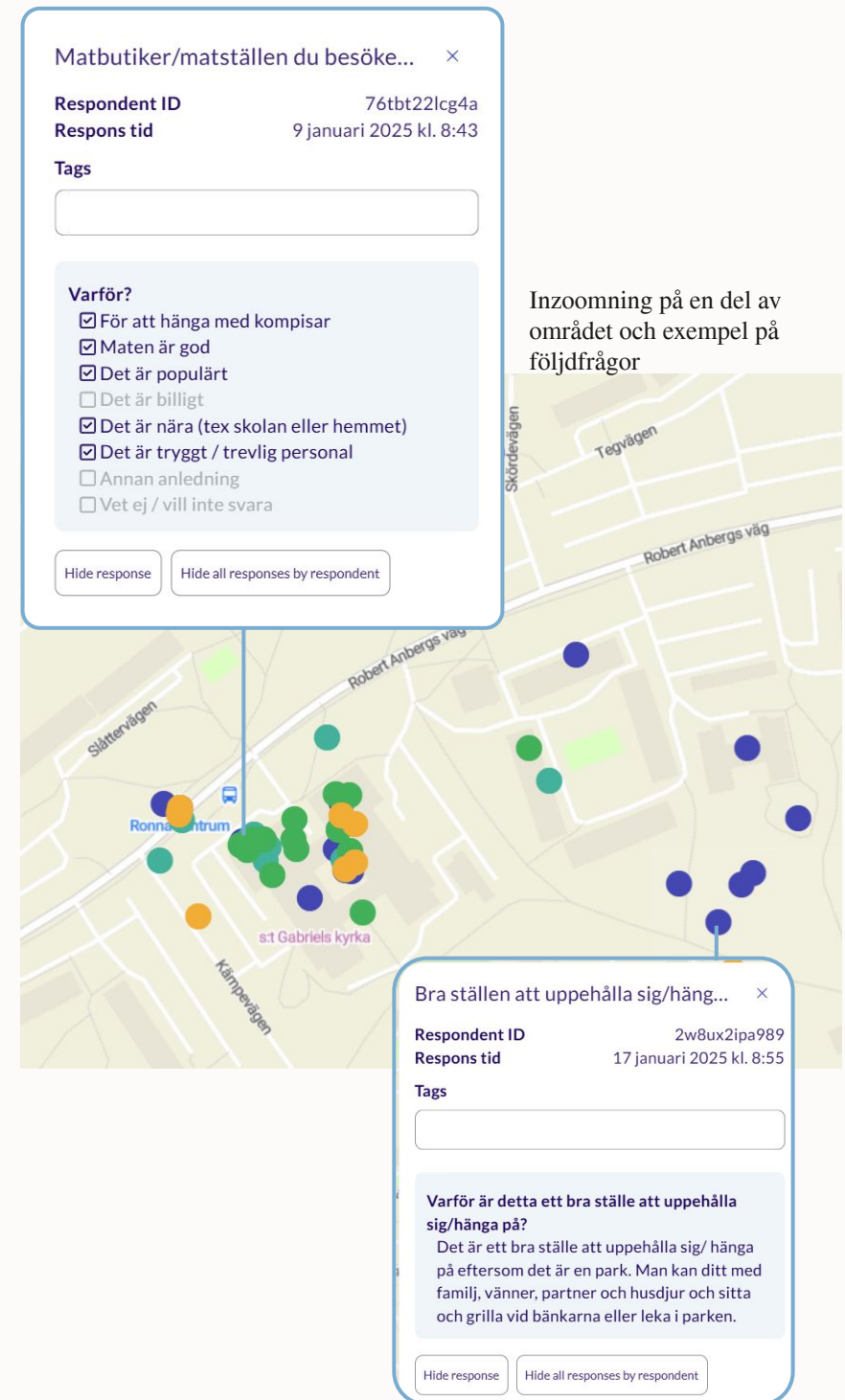
- Bra ställen att uppehålla sig/hänga på (tex idrottsplats, en park osv.)
- Matställen du besöker tillsammans med din familj
- Matbutiker/matställen du besöker med kompisar
- Matbutiker/matställen du besöker på väg till/från skolan eller på rasten

För varje kategori fanns följdfrågor som gällde varför platsen/stället besöks, alternativt möjlighet för svar i fritext. Bakgrundsfrågor kring kön, boplat och transportmedel till skolan ställdes även.

Undersökningen var anonym och totalt 48 elever besvarade enkäten. Alla frågor besvarades dock inte av samtliga respondenter.

Det lärde vi oss:

- En digital kartläggning av det lokala matlandskapet gav intressanta insikter om den aktuella kontexten samt ett bra underlag som fångade matställen av relevans för den målgrupp som var i fokus. Den gav även uppslag till frågeställningar att djupa i under matmiljövandringarna.
- Kartläggning av "hängställen" är viktigt att få med för att fånga samband mellan matställe och omgivning.
- Det är svårt att få in svar på enkätverktyg när respondenterna förväntas besvara frågorna utanför skoltid. Distribuering av enkät samt tid att fylla i den på avsatt lektionstid ökar chansen för fler svar.



Matmiljövandring och workshop med eleverna

Arbetet med eleverna på plats i Ronna skedde under två förmiddagar (två klasser) och bestod av två delar - matmiljövandring i grupper om 4-6 elever per grupp och efterföljande workshop i klassrummet. Syftet med dagen var att få en djupare förståelse för elevernas upplevelse av sin närmiljö och definiera de kvaliteter som enligt eleverna skapar goda matmiljöer.

Under vandringen diskuterades elevernas vanor och tankar inom olika teman

- Besöksmönster
- Konsumtion
- Upplevelse
- Trygghet
- Önskningar & förändringar

Tillbaka i klassrummet hade vi en workshop där eleverna i sina grupper fick ta fram de viktigaste kvaliteterna för en bra matmiljö, samt presentera dessa inför klassen.

Det lärde vi oss:

- Det är svårt att föreställa sig något helt nytt och lätt att fastna i "mer eller mindre av vad som redan finns".
- Inspirationsbilder på andra matmiljöer är ett bra verktyg för att få igång diskussioner, visa vad man menar och för att prata om kvaliteter som inte finns just i Ronna idag.
- Konkreta uppgifter där alla elever hade en tydlig och aktiv roll under workshopen var mest engagerande. Fler uppgifter, som muntlig redovisning, hade kunnat ges till eleverna för att involvera dem ännu mer.
- Det var utmanande för vissa att engagera sig i de fall de inte hade en personlig relation till en plats vi besökte.
- Dialogen under vandringen nyanserade svaren i maptionnaire, och workshopen fyllde sitt syfte.
- Utvärderingen visade överlag att även eleverna hade utbyte av upplevelsen och antingen fick nya insikter om ämnet eller om platser i deras närmiljö.



Matmiljövandringarna delades av praktiska skäl upp i tre rutter



Inspirationsbilder som stöd för diskussion och för att visa exempel



Arbete i grupp med att definiera de viktigaste kvaliteterna för bra matmiljöer



Bearbetning av kvalitetskriterier samskapade med eleverna

Efter besöket bearbetade, kategoriserade och sammanställde Gehl elevernas kvalitetskriterier för matmiljöer. Tabellen över kvalitetskriterier reflekterar de egenskaper de unga beskrev som viktigast, men utan inbördes rangordning mellan kriterierna.

Dessa ska ses som ett förslag på hur kvalitetskriterier för unga kan se ut, och kan vidareutvecklas eller trycktestas i andra miljöer och med andra ungdomsgrupper.

Det lärde vi oss:

- Övningen bekräftade vad som sagts i maptionnaire och under vandringar, men gav en mer mångfacetterad bild av vad som värdesätts, då även kvaliteter som de unga idag inte finner i Ronna inkluderades.
- Elevernas kvalitetskriterier fokuserade främst på restaurangmiljö. Om vi aktivt hade frågat efter butiksmiljö hade kriterierna kanske delvis sett annorlunda ut.
- Det finns förstås olika preferenser inom målgruppen, men många av de definierade kvaliteterna var högt värderade överlag i gruppen.



Kvalitetskriterier för matmiljöer - samskapade med Ronnaskolans niondeklassare

Tillgänglighet	Närhet till skola eller hem	Billigt	Synlighet/ Tydlighet (bra skyltning av utbud, annonsering på SoMe osv.)	Snabb och smidig service och betalning
Trygghet	Ingen kriminalitet	Öppet och med bra sikt in och ut	Variation av olika åldersgrupper	Ordningsvakter
Komfort	Goda sittmöjligheter/ Gott om plats	Behaglig ljudnivå	Behaglig temperatur	God belysning
Attraktivitet	Gott och varierat utbud av mat (typ av mat, veganskt, nyttigt, stora portioner osv.)	Rent, fräscht och organiserat. Bra källsortering	Designmässigt intressant (färgglatt, växter)	Musik som skapar stämning
Socialt	Trevlig personal och andra gäster	Tillåtet att stanna länge	Goda möjligheter för (privata) samtal	Ej tomt på folk men heller inte för många

Workshop med nyckelaktörer

Projektteamet arrangerade även en workshop där lokala och nationella intressenter bjöds in med syfte att: dela insikter från pilotprojektet och processen, diskutera elevernas upplevelse av sin matmiljö utifrån de framtagna kvalitetskriterierna samt diskutera möjlig utveckling. Två frågor guidade samtalet:

- Hur kan tillgängligheten till sund och hållbar mat ökas i de miljöer barn och unga rör sig i?
- Hur kan matställen göras till mer attraktiva sociala mötesplatser för unga?

Deltagare var bl.a. forskare från Karolinska Institutet och Nordregio, representanter från myndigheterna Livsmedelsverket, Folkhälsomyndigheten, liksom Sveriges Kommuner och Regioner (SKR), fastighetsägare, tjänstepersoner från Södertälje kommun i olika befattningar samt personal från skolköket.

Det lärde vi oss:

- Matmiljöer engagerar! Aktörer ser ett stort värde i att diskutera ämnet i tvärvetenskapliga forum och har en öppenhet och vilja att samarbeta.
- Det finns ett behov av att arbeta med temat matmiljöer på olika sätt för att nå samhällseliga målsättningar. Det är av värde att t.ex. både diskutera lösningar för skolrestaurangmiljön, samtidigt som man ser på system - hur exempelvis detaljplaner och ekonomiska incitament påverkar.
- Det är en utmaning att "tänka helt nytt" inom temat, och att arbeta med framsyn, signalspaningar och framtidsscenarier skulle kunna vara givande.
- Det är värdefullt att under ett sådant här tillfälle få vara och röra sig i matmiljöerna - i detta fallet under vandringen "i elevernas fotspår" och i Ronnaskolans lokaler.
- För aktörer som vanligtvis inte har möjlighet att ta del av ungas perspektiv och relation till konsumtion så hade denna typ av kunskapsförmedling stort värde.



Insikter från eleverna

Hur man väljer vilka matställen man besöker - och varför?

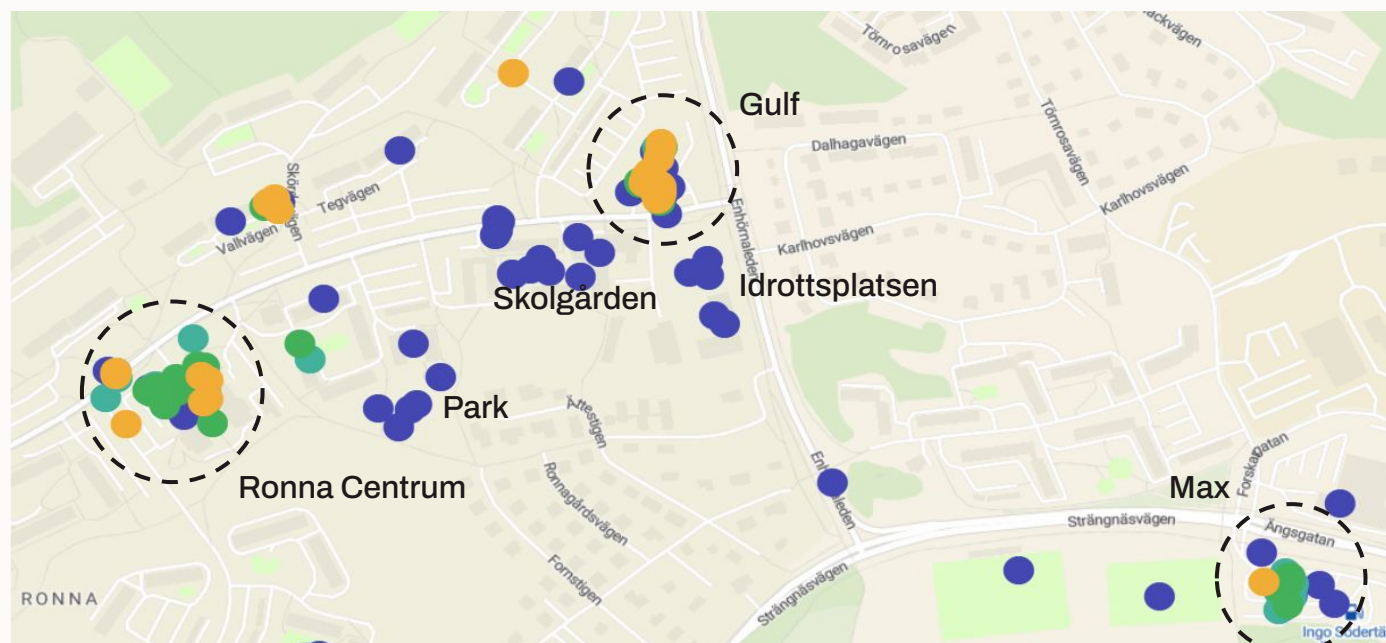
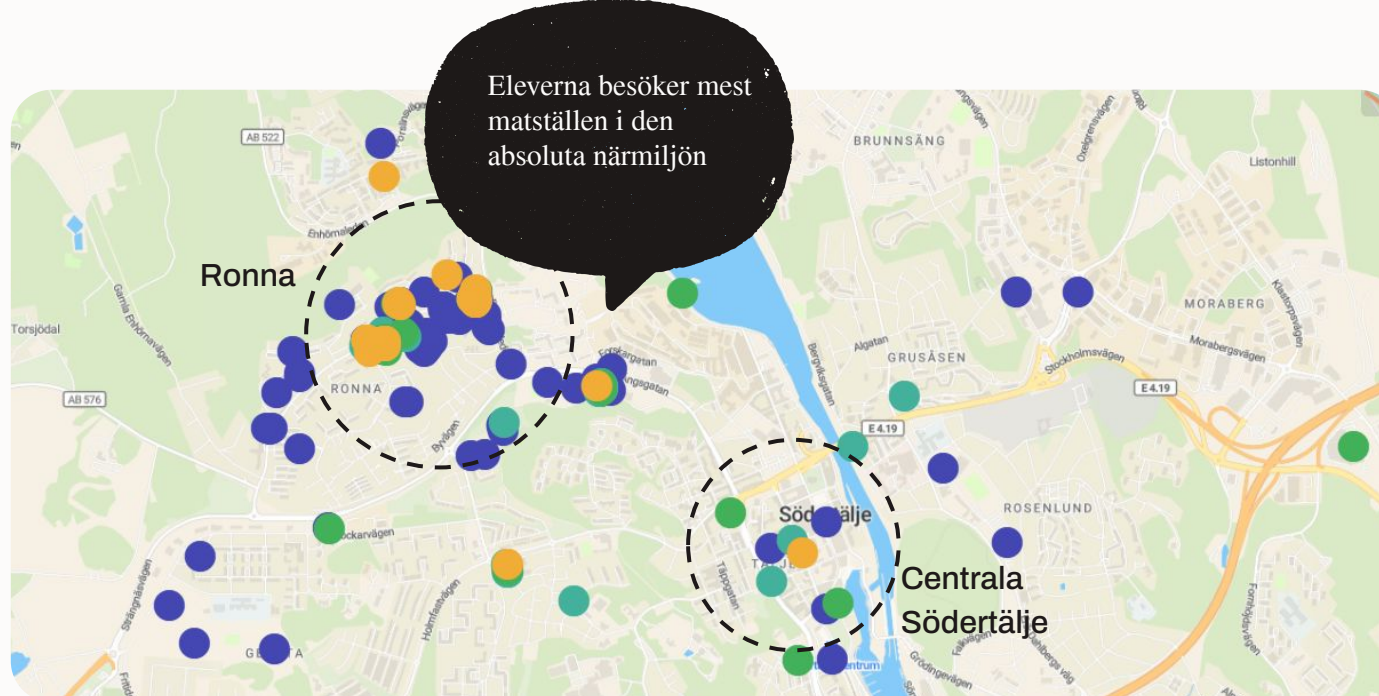
Ronnas matlandskap

Elevernas kartläggning i maptionnaire visade att närmiljön, runt bostad och skola, är den viktigaste matmiljön för majoriteten av ungdomarna - och det finns några riktiga hotspots både när det gäller matställen och hängställen.

Matställen i centrala Södertälje och längre bort har också betydelse men är färre.

Runt Ronnaskolan finns några hotspots;

- Bensinstationen Gulfs butik som ligger precis vid skolan,
- Ronna centrum, en liten galleria med flera matställen och matbutiker några minuters promenad från skolan och
- Max hamburgerrestaurang, en knapp kilometer från skolan.



- Besök i relation till skoldagen
- Besöks med kompisar (både under och efter skoltid)
- Besöks med familjen
- Hängställen

50% av Ronnaskolans niondeklassare äter i skolrestaurangen varje dag - eller nästan varje dag

Anledningar som ges till varför niondeklassarna inte äter oftare i skolrestaurangen är bland annat typen av rätter som serveras samt att ljudnivån är för hög.

De uppskattar generellt maten - "kockarna är duktiga, det är bra kryddat". Samtidigt önskar de mer inflytande över vilka rätter som serveras.

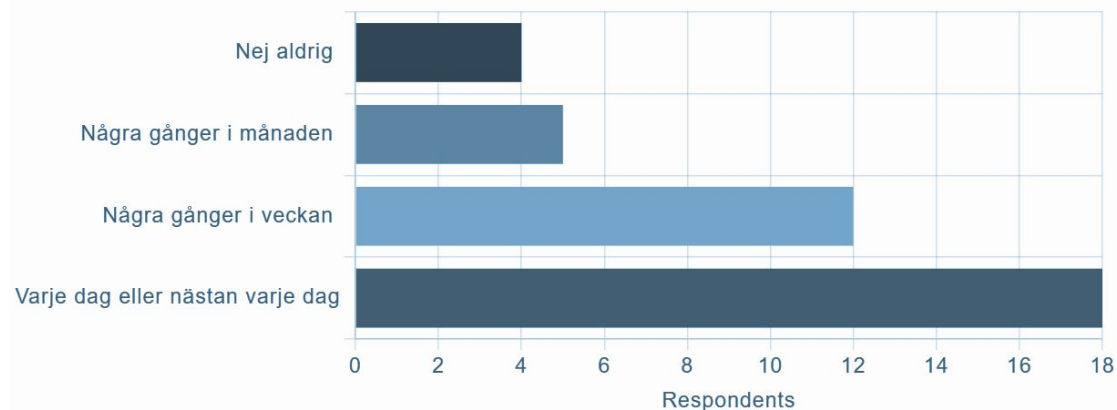
Sammanfattningsvis ger pilotprojektet oss intrycket att eleverna överlag tycker att maten på Ronnaskolan är bra men att de önskar andra rätter och mer inflytande.

Eleverna tycker att skolrestaurangen har förbättrats efter den renovering som genomförts, men upplever att miljön kan vara alltför högljudd trots de ljuddämpade insatserna.

Kockarna är duktiga men vi vill vara med och bestämma vilka rätter som serveras mer

Det är för hög ljudnivå ibland. Särskilt när det är god mat blir det "kaos".

Äter du i skolans matsal?



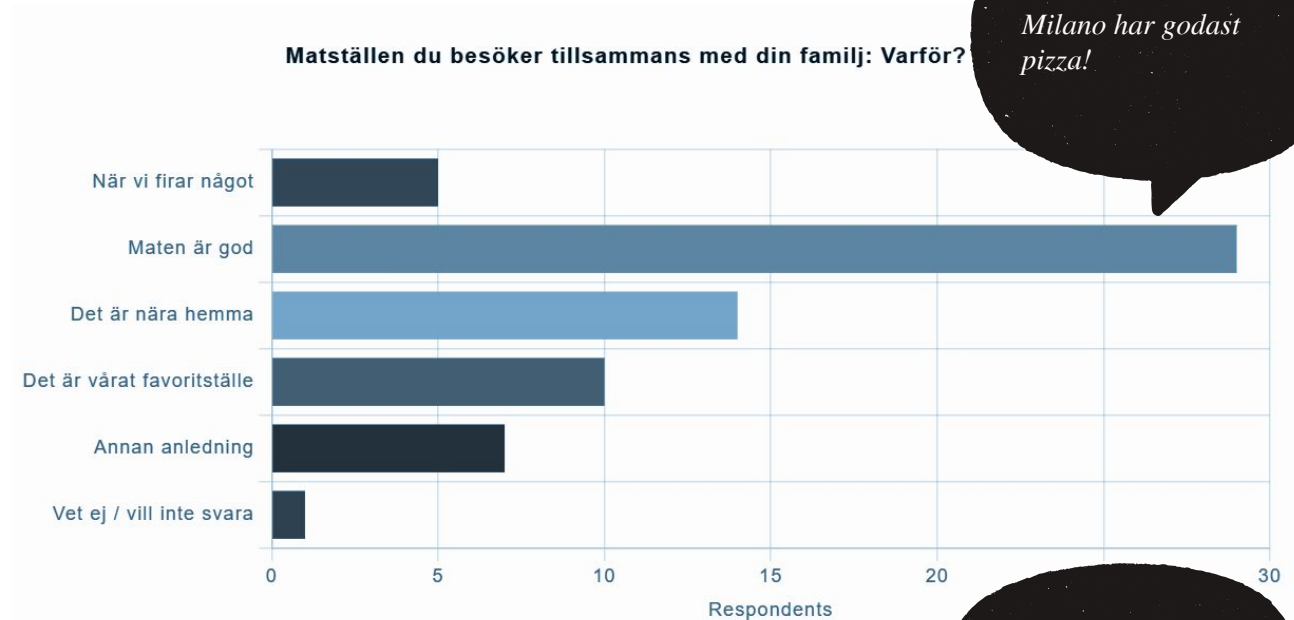
Ronnaskolans matsal

God mat viktigast - men med kompisar spelar fler faktorer in

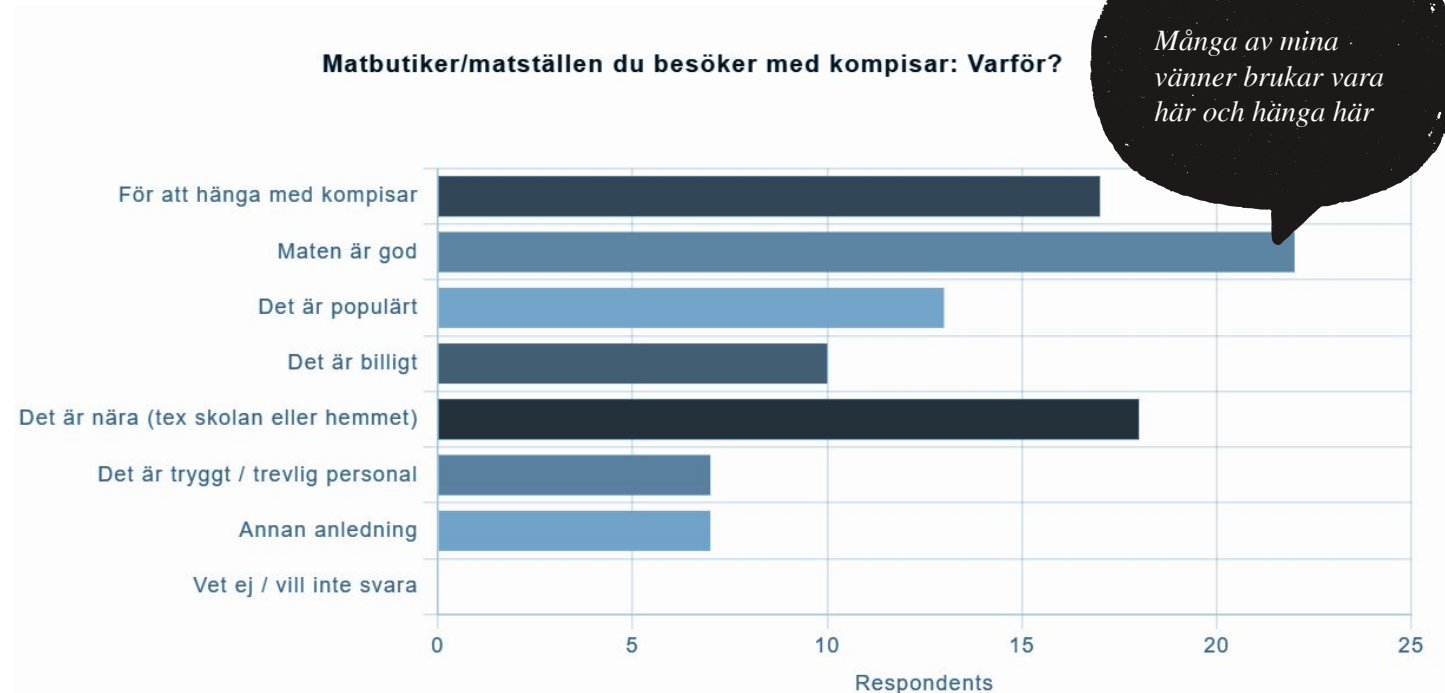
Att maten är god är det viktigaste både när eleverna besöker matställen med kompisar och med familj. Ett gott och varierat utbud är en kvalitet som återkom gång på gång under såväl vandring som workshop.



Populärt både för besök med kompisar och familj - med kvaliteter som stort utbud, sköna sittplatser, gott om platser och trevlig personal.



Milano har godast pizza!



Många av mina vänner brukar vara här och hänga här

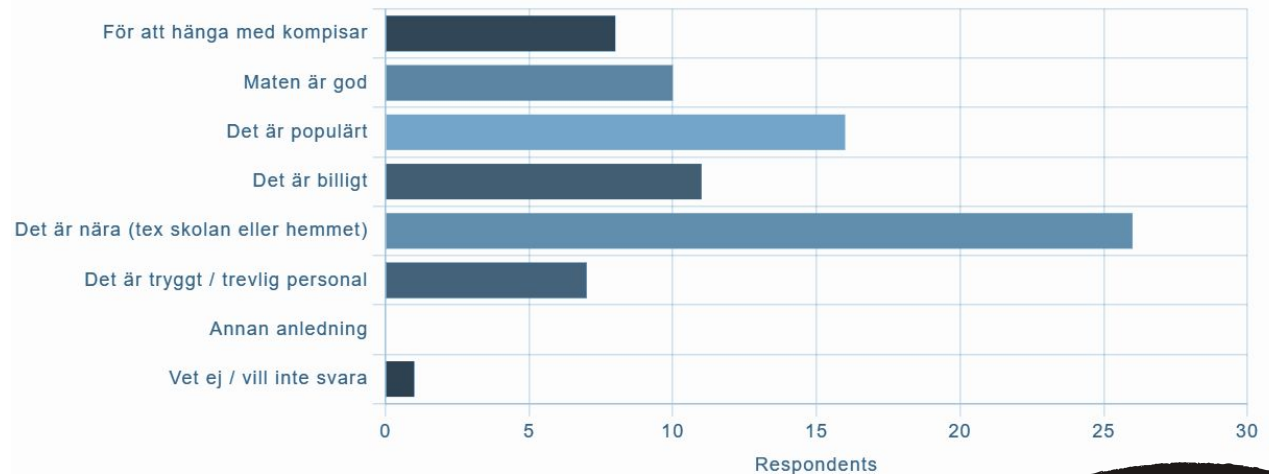
Närhet och tid är avgörande för val av matställe

Närhet är en **klart avgörande** faktor för val av matställe i relation till skoldagen när tiden är knapp. Närhet har stor betydelse både om man äter med kompisar och familjen.

- Närhet kan ofta väga tyngre än andra faktorer, som pris och utbud.
- Max-restaurangen, som ligger en knapp km från skolan, är på gränsen till för långt bort för att kännas relevant, men kan besökas om rasten är lång nog.
- Södertälje centrum däremot, ca. 3 km från Ronnaskolan, ligger alltför långt bort och besöks i så fall utanför skoltid/efter skoldagen.
- Tid påverkar inte bara de ungas val av matställen - utan gör även att eleverna äter snabbt i matsalen för att ha tid till mer rast. När de handlar/äter ute värdesätts snabb service och de undviker matställen som har kö eller går långsamt.

Närhet är extra viktigt under skoldagen eller när man är på väg till eller från skolan.

Matbutiker/matställen du besöker på väg till/från skolan eller på rasten: Varför?



Exempel: Ronna Gulf är en riktig hotspot

Bensinstationen Gulfs butik ligger tvärs över gatan från skolan och är det matställe eleverna besöker oftast. Här kan man snabbt handla både snacks och varor som ersätter måltider.

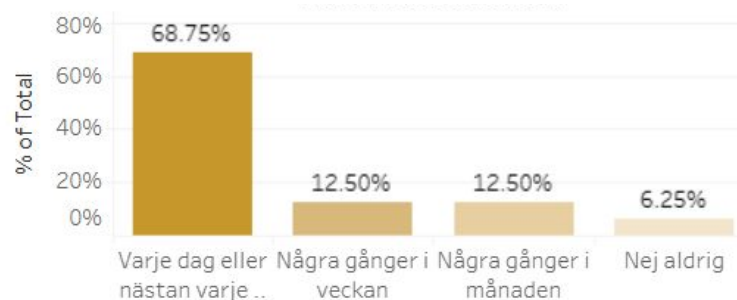
Gulf (bensinstation med tillhörande butik) bredvid skolan är områdets mest besökta matställe.



Vissa skillnader i vanor mellan tjejer och killar syntes

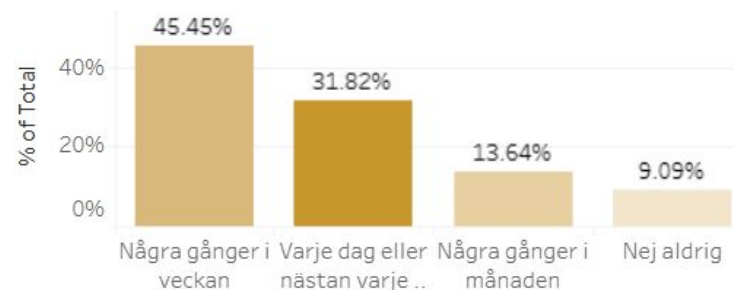
Denna förstudie och pilot visade tendenser till skillnader mellan könen när det kommer till beteenden i relation till mat- och hängställena. Detta är dock en preliminär insikt som kräver mer fokus och analys än vad som var möjligt under detta projekts tidsramar.

Fler tjejer anger att de äter på skolan varje dag



Tjejer

Två tredjedelar anger att de äter i skolrestaurangen varje dag (16 svar)

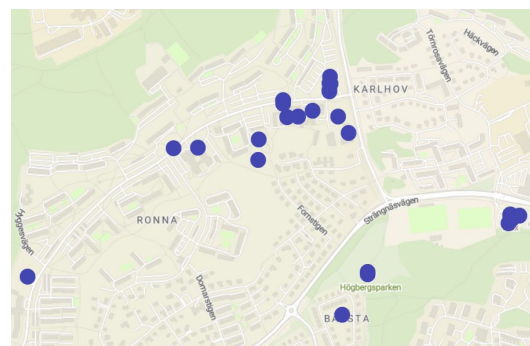


Killar

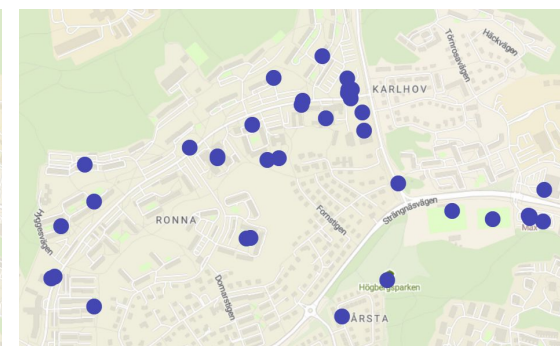
En tredjedel anger att de äter i skolrestaurangen varje dag (22 svar)

Tjejer och killar söker lite olika typer av hängställena

Hängställena markerade av killar är något mer utspridda och något fler i antal. Tjejer har fler markeringar på skolgården och killarna något fler som relaterar till sport eller fysisk aktivitet.



Tjejer



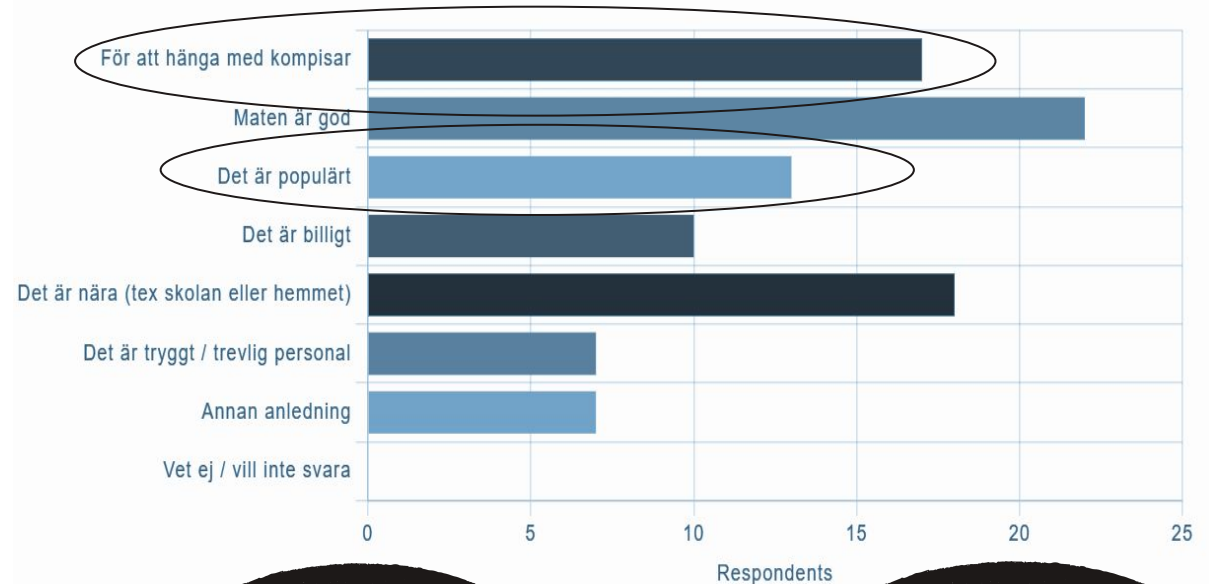
Killar

Det **sociala** påverkar matvanorna hos de unga

Att kunna umgås med kompisar är något av det viktigaste i val av matställe. Man går dit vännerna går - och besöker ofta matmiljöer i grupp.

- Kvaliteter som möjliggör social samvaro i grupp är viktigt - t.ex. gott om plats och sociala sittplatser.
- En viktig kvalitet är att det är tillåtet att stanna länge och att utbudet erbjuder något för olika smaker och budgetar.
- En tillåtande atmosfär - att även den som väljer att inte handla får sitta med eller t.ex. att alla tillåts ta vatten att dricka - är viktigt.
- Vikten av det sociala påverkar inköpen. Exempelvis leder "gruppbesök", dvs. när man hänger med kompisarna för att handla, ofta till spontanköp.

Matbutiker/matställen du besöker med kompisar: Varför?



Man kan sitta där hur länge man vill, det finns utrymme för alla, det finns mat och fika.



När vi går ett gäng till Ronna livs slutar det nästan alltid med att jag köper något



Socialt umgänge +
aktiviteter + mat
= hängmiljö med kvalitet

Några kvaliteter spelar extra mycket in för att de unga inte enbart ska välja att handla utan också välja att uppehålla sig på en viss plats och känna sig välkomna. En kombination av de viktigaste kvaliteterna skapar ett mer attraktivt hängställe.

Viktiga ingredienser är att det är **nära och tillgängligt, inbjudande och tillåtande att stanna och delta i någon aktivitet eller kunna sitta bekvämt och vara social**. Det ska gärna också finnas tillgång till att köpa något att äta men utan att det är ett måste.

Vuxna får gärna finnas i närheten utan att ge en känsla av alltför mycket regler och kontroll. Tryggheten är viktig men det ska också finnas en känsla av frihet.

(Svar på frågan “varför väljer ni att hänga här” i Maptionnaire)



Exempel: Idrottsplatsen och Chillhallen

Idrottsplatsen pekas ut som ett populärt hängställe bland niondeklassarna. Här finns en lite friare känsla än på skolgården, samtidigt som det både är praktiskt och tryggt att skolan ligger intill. Hit tar de unga med sig mat och snacks som de t.ex. köpt på Gulf.

I Ronnaskolans chillhall kombineras också flera viktiga kvaliteter - närhet, trygghet, social miljö, aktiviteter och möjlighet att köpa något att äta.



Många matställen fungerar idag inte som mötesplatser för de unga

Trots att flera matställen i närmiljön har viktiga matmiljökvaliteter som närhet, trevlig personal eller bra och varierat utbud så fungerar de och dess närmiljö inte alltid som attraktiva mötesplatser, eller hängställen i sig.

Detta beror bland annat på den fysiska miljön - brist på sittplatser eller något att göra, men även på känsla av otrygghet på vissa platser. Känslan av otrygghet grundar sig ofta i vetskap om kriminell aktivitet, eller i tidigare händelser på platsen, men också i att vissa platser är folktomma eller dåligt upplysta på kvällen.

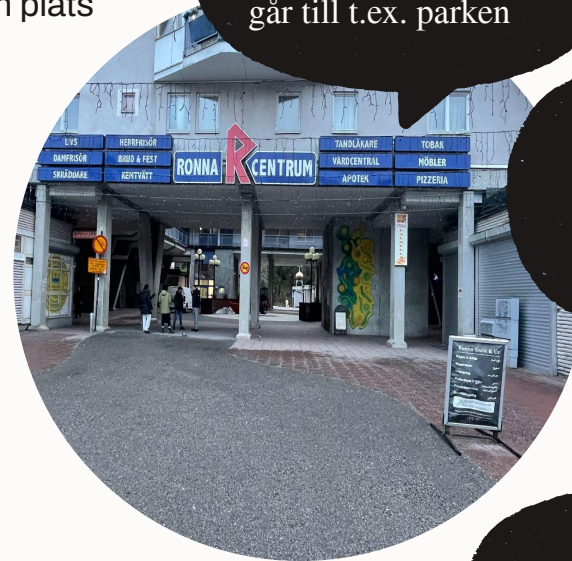
Exempel: Ronna Centrum - inte en plats där man stannar

Ronna centrum är välbesökt av ungdomarna. Man går speciellt ofta till Ronna Livs för att köpa snacks - men även för att handla åt föräldrarna.

Inne i Ronna centrums galleria saknas sittplatser och där finns inte heller funktioner eller service som vänder sig direkt till unga. Känslan inne i centrumet är "privat område" och det är inte en miljö de unga vistas i.

Exempel: Otrygghet i de offentliga rummen

Eleverna uppger att området överlag kan kännas otryggt, men känslan är speciellt kopplad till vissa platser.



Man stannar inte vid Ronna livs - man köper med sig och går till t.ex. parken

Det är inte för ungdomar... (inomhus i Ronna centrum)



Miljön runt omkring är läskig, otrygg

Slutsatser och möjliga nästa steg

Hur skulle metoden kunna
vidareutvecklas i framtida projekt eller
initiativ?

Ungas matmiljöer

Denna förstudie pekar på följande insikter om ungas behov och vanor i förhållande till matmiljöer:

Stark relation mellan matställen och sociala hängmiljöer

Matmiljöer och hängmiljöer är starkt sammankopplade för den målgrupp vårt pilotprojekt vände sig till. Det yttrar sig exempelvis genom att köpa mat nära skolan (tillgänglighet) och äta den i parken eller på idrottsplatsen (socialt och bekvämlighet/komfort). Detta har delvis att göra med att man vill känna sig lite friare än man gör på skolgården som även delas med de lägre klasserna, men också med platskvaliteter som sittplatser, en bra plats att sitta i solen eller att det finns gungor att sitta på.

Det sociala väger tungt

De unga har starka preferenser för miljöer som tillåter social samvaro och aktivitet. Till exempel föredrar de unga den mer informella chillhallen där det finns flera sätt att umgås framför skolrestaurangen. Samma egenskaper finner man på idrottsplatsen, där man upplever sig vara lite friare än på skolgården samtidigt som närheten till skolan är både praktisk och trygghetsskapande.

Unga har många tankar om matmiljöerna

Eleverna fokuserar i sina svar ofta på utbud, närhet och pris först, men när diskussionen går djupare och på ett mer kvalitativt plan, så finns tankar och preferenser kring upplevelsen av den fysiska miljön både när det gäller underhåll, design och trygghet.

Tid är avgörande - närhet och bekvämlighet påverkar matvalen

Unga, liksom vuxna generellt, har en upplevelse av begränsad mängd tid och ett dagligt schema att förhålla sig till. Den mat och de matmiljöer som finns i ens omedelbara närmiljö utgör också i realiteten, för de allra flesta, det spektrum och utbud inom vilket man kan göra sina matval.

Detta gör matmiljöer till en fråga av yttersta relevans för såväl stadsplanering, lokalt näringsliv, folkhälsa och lokala miljömål såsom minskade konsumtionsbaserade utsläpp.

Matmiljöer - tillvägagångssätt och metod

Hur kan vi bäst förstå och arbeta vidare med utvecklingen av matmiljöer? Detta projekt pekar på följande slutsatser:

Det är en förutsättning att, så långt som möjligt, både i kartläggning, analys och genomförande av ev. åtgärder lära av och inkludera medborgare i den aktuella miljön

Viktigt att se en enskild matmiljö i sin kontext

Utvärdering av matställena enskilt visar inte så mycket jämfört med att undersöka den samlade matmiljön. Skolrestaurangmiljön och de kringliggande matmiljöerna behöver undersökas tillsammans och i relation till varandra för att förstå hur de samverkar eller motverkar varandra.

Bygg vidare på det befintliga

Det finns ett värde i att bygga vidare på de platser där de unga redan befinner sig. Det kan därför finnas en potential i att bygga vidare på den uppskattade Chillhallen, som skulle kunna vidareutvecklas.

Man frågar sig även om det kanske finns ännu fler miljöer att ta med i kartläggningen som skulle kunna styrkas som matställen/hängställen - t.ex miljöer relaterade till idrott, föreningar, replokaler - dvs miljöer där unga potentiellt redan spenderar tid.

Behov av att arbeta med temat matmiljöer inom skolan

Det finns en generell utmaning i att skollunchen bortprioriteras av vissa elevgrupper och åldersgrupper i Sverige till förmån för andra kommersiella matmiljöer i skolornas närområden. Det finns behov av att ta sig an skolans matmiljöer i samverkan med elever, skolledning, måltidspersonal, fastighetsägare och kanske externt processtöd, och tillsammans utforma skolans matmiljöer utifrån vad som fungerar och uppskattas och hur eleverna kan inkluderas mer - samtidigt som man behåller ett helhetsperspektiv och styr de offentliga måltiderna mot hälsa och hållbarhet.

Behov av många insatser samtidigt

Många olika professioner och aktörer har en viktig roll att spela framåt och flera insatser behövs för att främja utvecklingen av matmiljöer. T. ex:

- Ökad flexibilitet i detaljplaner, styrning av etablering/inriktning i stadsplaneringen.
- Forskningsaktörer bidrar med datainsamling och idéer på hur data kan användas.
- Myndigheter kan ange riktning med riktlinjer samt sprida kunskap och bidra med metodstöd.
- Kommuner kan arbeta med kartläggning av befintliga matmiljöer och människors upplevelse av platserna.
- Politiker och beslutsfattare kan utveckla styrmedel eller ekonomiska incitament.

Vidareutveckling av metodologi för matmiljökartläggning

Addera fler analysmetoder för djupare insikter

För att fördjupa förståelsen av matmiljöerna ytterligare, och ge idéer till samt understödja förbättringsåtgärder, skulle Gehls analysmetoder av den fysiska miljön kunna appliceras. Detta skulle kunna vara utvärdering av stadsrum och analys av matställen i förhållande till exempelvis exponering och marknadsföring, utbud, samt människors beteende- och rörelsemönster.

Vidareutveckling av matmiljövandring

Det kan finnas ett värde i att vidareutveckla vandringen för större relevans för den specifika gruppen ifråga, för att ytterligare engagera eleverna i att tala om platserna.

Systematiskt arbete med matmiljöer som pedagogiskt inslag

Som ett återkommande pedagogiskt inslag i exempelvis hem- och konsumentkunskapen finns det fördelar med att elever i en och samma årskurs deltar i kartläggning av matmiljöerna och som en del av sin skolundervisning får utveckla sina egna kvalitetskriterier. Det väcker egna reflektioner och medvetenhet som konsument om faktorer som påverkar ens matval. Det finns även potential i att involvera elevråd eller matråd/måltidsråd på en skola i framtida matmiljökartläggningar.

Vidareutveckling av kvalitetskriterier

Kriterierna skulle kunna vidareutvecklas och förtydligas dels genom att testas och verifieras på matställen av olika typer (restaurang, snabbmatsställe, skolrestaurang etc.), på andra geografiska platser (exempelvis i ett glesbefolkat område i relation till ett tätbefolkat område), av ungdomarna, av andra ungdomar eller även med andra åldersgrupper inom målgruppen “ungdomar”. Kvalitetskriterierna skulle även kunna vidareutvecklas genom ytterligare detaljerade beskrivningar och exemplifieringar av vad de betyder.

Studera skillnader inom gruppen baserat på kön, genus och jämlikhet

I denna förstudie noterades vissa skillnader mellan hur tjejer och killar använder och interagerar med sin närmiljö, vilket skulle kunna studeras vidare. Att få en bättre förståelse för om och hur tjejer och killar använder matmiljöer på olika sätt utifrån olika behov och preferenser kan ge viktiga insikter om hur framtida insatser och åtgärder skulle kunna ge olika effekter på olika målgrupper.

Idéer till experiment i Ronna/Södertälje eller andra kommuner

Pilotprojektet hade som fokus att testa en metod som ger insikter om de ungas upplevelse av sina matmiljöer idag. Dessutom så har både den samskapande processen med de unga samt workshopen med nyckelaktörer gett idéer kring hur fortsatt förbättringsarbete för hållbara matmiljöer i Ronna, eller andra geografiska platser i Sverige, skulle kunna se ut.



Chillhallen uppfyller många önskemål - bygg vidare på det!

Det finns ett stort värde i att bygga vidare på de platser de unga redan uppskattar och använder. Chillhallen får i princip 'full pott' när den testas mot de ungas kvalitetskriterier. Konkreta förslag på hur platsen skulle kunna vidareutvecklas ännu mer är;

- Vara öppen även kvällar, och kanske helger?
- Ha temakvällar

Utmaningar att lösa är t.ex den kostnad bemanning innebär. Chillhallen skulle även kunna användas som ett gott inspirerande exempel för andra skolor. Samtidigt finns det svårösta intressekonflikter eftersom cafeterians utbud och öppettider till viss del konkurrerar med skollunchen. Detta blir en balansgång då skolan vill ha ett utbud och priser i cafeterian som kan förmå eleverna att stanna i skolan istället för lämna skolområdet för att handla.

Låt elevernas beteenden inspirera samverkan och samarbeten

Matmiljövandringarna visar samband i elevernas beteenden mellan matställen och platser, och dessa skulle kunna inspirera samarbeten. Ett konkret exempel är Gulf (där mat och snacks köps) och idrottsplatsen (där den inköpta maten äts).

En idé kunde vara att skolan undersöker möjligheten att samarbeta med Gulf kring butikens utbud. Kan man t ex komma överens om att inte rea ut de mest ohälsosamma produkterna under skoltid? Kan man sälja frukt billigt?

I samband med beslut om en ny detaljplan för området intill skolan (entrén till Ronna) och byggandet av fler butikslokaler, kan det finnas möjligheter för kommunen och fastighetsägaren att i samverkan med skolan styra mot etablering av mer hållbara och hälsosamma matmiljöer i skolans direkta närområde?

Det finns även potential att utforska samverkan med det lokala näringslivet kring möjliga insatser för bättre matmiljöer i och runt Ronna centrum.

Ökad elevdelaktighet kring skolmaten och stärk skolrestaurangen som social hängmiljö

Det finns redan en del pågående initiativ i Ronnaskolan i relation till elevdelaktighet och skolmaten - t.ex ett matråd. Personalen tycker det är viktigt med ett gott bemötande - något som eleverna enligt kvalitetskriterierna också värdesätter högt. Att en god relation till eleverna finns märks i interaktionen mellan skolkökspersonal och elever under matmiljövandringarna.

Skolrestaurangen genomgick nyligen en renovering, men det skulle vara gynnsamt att undersöka om det finns ytterligare insatser som kan göras för att öka attraktiviteten. Ljuddämpande insatser? En uppdelning av utrymmet skulle eventuellt kunna förbättra både ljudnivå och trivsel. Kan utökade öppettider i skolrestaurangen främja en välkomnande känsla? En större variation i sittytor i olika form och höjd kan kanske öka bekvämligheten och främja sociala konstellationer samt öka attraktivitet även hos äldre elever? Kan vattenstationen vara tillgänglig hela dagen? En utmaning i relation till detta är förstås ekonomiska medel och rent praktiskt underhåll av lokalen.

Forts. Idéer till experiment i Ronna/Södertälje eller andra kommuner

Återkommande forum för lokala dialoger

Den workshop med lokala och nationella nyckelaktörer som hölls under projektet visar tydligt att sådana tvärprofessionella och gemensamma forum uppskattas och efterfrågas.

Att undersöka formerna för återkommande samtal mellan det lokala näringslivet, kommunens representanter och relevanta tjänstemän samt aktörer som exempelvis skola på teman som matmiljöer, folkhälsa, trygghet, tillgängliga och hälsosamma livsmiljöer är en idé. En sådan plattform skulle kunna fungera som ett lokalt "acceleratorforum" för åtgärder och samarbeten med hållbarhet och hälsa i fokus.

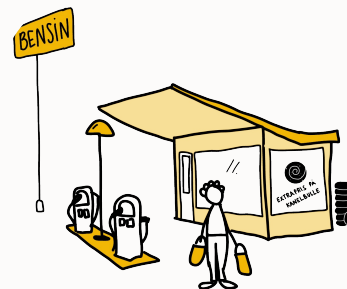
Addera framsyn och framtidstro som en ingrediens

Föreställningsförmåga eller fantasi är en förmåga som de flesta av oss behöver öva, både gamla som unga. Vi behöver ständigt träna oss i att kunna föreställa oss alternativa framtider. Detta pilotprojekt men även tidigare studier och projekt, har visat att det generellt är svårt för människor idag att föreställa sig något nytt eller något som helt avviker från normen. Att därför ställa frågan *hur de skulle önska att något såg annorlunda ut* eller hur något kunde se ut *istället*, blir en väldigt svår övning för eleverna! Svaren som ges kan ofta kategoriseras in i *mer eller mindre* av saker som redan finns.

I ett utvecklat koncept och projekt så finns det potential i att addera någon typ av framsynsövning eller inslag med skapandet av möjliga alternativa framtidsscenarier för matmiljöerna.

Detta skulle dels vara värdefullt ur ett skolperspektiv då det går att involvera fler ämnen i temat, exempelvis bild, svenska, SO/geografi m.fl. Dels så hjälper detta eleverna i att utveckla sin framsynsförmåga och kreativitet samt öka sin framtidskompetens ([futures literacy](#)).

Exempel på andra projekt att inspireras av: [Utopian Stories](#) och [Danish Design Center](#).



Samskapa morgondagens hållbara matmiljöer lokalt - elevdelaktighet på riktigt!

Som en uppföljning och fortsättning till matmiljökartläggningen vi arbetat med i det här projektet skulle prototyper, skisser eller till och med experiment för framtidens hållbara och hälsosamma lokala matmiljöer kunna **samskapas** av skolans elever, tillsammans med representanter för det lokala näringslivet och kommunala tjänstepersoner.

Ett sådant konkret steg skulle också kunna bidra till att bygga framtidskompetens, stärka tilltron till demokratiska processer och unga människors inflytande, samt bidra till vidgade perspektiv och förmåga att engagera sig för samhällsförändring.

Ta gärna kontakt med oss om du vill veta mer

Ulrika Backlund, WWF Sverige

ulrika.backlund@wwf.se

Maria Micha, MatLust Utvecklingsnod/Södertälje kommun

maria.micha@sodertalje.se

Maja Bredberg, Reformaten

maja@reformaten.com

Louise Kielgast

louise@gehlpeople.com

Malin Nilsson

malin@gehlpeople.com



MISSION Matmiljö



Med finansiering från

VINNOVA
Sveriges innovationsmyndighet

Läs mer om Mission Matmiljö på reformaten.com/mission-matmiljo