

Projektet: FoodJams

- påskynda omställningen till mer lokalt producerat växtbaserat protein i skolmåltider.

Idag är utbudet av växtbaserade produkter med högvärdig proteinkvalitet anpassade till kommuner med höga klimatambitioner begränsat. Lokalt producerade produkter med låg klimatpåverkan som underlättar för kockar att laga maträtter som blir favoriter hos matgästerna, är sällsynta. Samtidigt ökar den svenska produktionen av baljväxter. Takten i att minska de offentliga måltidernas klimatpåverkan måste öka och lokalt odlade baljväxter är en viktig del av lösningen.

Syftet med projektet: Det är en utmaning att minska klimatpåverkan från skolmåltider och samtidigt säkerställa att alla elever får en näringsriktig portion skolmat i magen dagligen. Tack vare sitt höga proteininnehåll av god kvalitet samt att de inte behöver gödslas med kväve, är baljväxter otroligt klimatsmarta proteinkällor för humankonsumtion. Om genomsnittssvensken skulle äta hälften så mycket kött och ersätta detta kött med svenskodlade baljväxter skulle både markanvändning och klimatpåverkan från vår matkonsumtion minska. Dessutom är baljväxter nyttiga; genom sitt relativt höga innehåll av kostfiber och vitaminer, bland annat folat, har de positiva hälsoeffekter. Aktiviteter där forskare, producenter och kockar möts är viktiga för att öka omställningstakten.

Vad ska vi göra i projektet?

För att öka takten i att minska de offentliga måltidernas klimatpåverkan och stimulera till ökat inslag av lokalt odlade baljväxter i skolmåltider ska projektet utveckla och tillgängliggöra ett forskningsbaserat material som kommuners måltidsorganisationer kan använda för att genomföra FoodJams. Under en FoodJam samlas en grupp deltagare (ca 20 personer) för att under kort tid experimentera fram baljväxtbaserade maträtter. De delas in i små grupper som får var sin matstation med råvaror och receptförslag. De uppmuntras att utveckla recepten efter egna erfarenheter. Rätterna dukas slutligen upp till en buffé och avnjuts av deltagarna. Syftet är att väcka nyfikenhet och kreativitet samt att utveckla måltider eller måltidskomponenter som blir inslag i skolornas matsedlar. För att kicka igång inspirationen under en FoodJam utvecklas i projektet ett material där forskare, odlare, producenter med flera coachar deltagarna. Lokala odlare engageras för att diskutera utmaningar och lösningar. På så sätt bidrar projektet även till att skapa affärsmöjligheter för baljväxtodlare. Materialet sprids via en kampanj och lanseras på den FoodJamfestival som avslutar projektet.

Aktiviteter:

1. Forskningsläget kartläggs och anpassas till målgruppen
2. Upplägg tas fram för FoodJams innehållande forskarpresentationer, receptsamling, inköpslista, intervjuer, instruktion. Relevanta aktörer, exempelvis elever, lokala odlare och producenter, görs delaktiga i innehållet.
3. FoodJams genomförs vid minst tre tillfällen med måltidspersonal från tre olika kommuner. Vid dessa tillfällen deltar projektgruppen och relevanta aktörer på distans. Coachningen sker alltså i realtid. Efter genomförd FoodJam utvärderas tillfället av deltagarna i respektive kommun tillsammans med projektgruppen.
4. Materialet utvecklas och anpassas efter testpiloternas synpunkter. FoodJam-konceptet produceras och lanseras med en kampanj för att nå ut till målgruppen.
5. En digital FoodJamfestival arrangeras där materialet presenteras. Inbjudan går ut brett till alla Sveriges kommuner.

Målgrupper: Den primära målgruppen är kommuners måltidsorganisationer. De ska få verktyg att minska de importerade köttinköpen till förmån för svenskodlade baljväxter. Det är dock skolelever som ska gilla och äta måltiderna så även de är en viktig målgrupp och materialet ska kunna användas i undervisning. Det material som tas fram i projektet ska anpassas så att en vidare målgrupp (lärare, politiker, allmänhet) ska kunna

använda det. På så sätt skapas en snöbollseffekt som kan få stor betydelse för baljväxtbaserade måltiders popularitet och spridning.

Projektgrupp:

Projektledare: Maria Ivansson, Klimatkommunerna

Forskare Georg Carlsson och Elin Röös, båda från SLU och Anita Gunnarsson och Eva Edin, båda från Hushållningssällskapet

Kommunikationsbyrån Azote.

Receptutveckling och måltidsinspiration: Andreas Malmgren, tidigare Hushållningssällskapet.

Projektid: 2021-2024

Finansieras av: Formas kommunikationsutlysning