

Höskolan Kristianstad
291 88 Kristianstad
044-250 30 00
www.hkr.se

Självständigt arbete (examensarbete), 15 hp, för
examensarbete Kandidatexamen i mat- och måltidsvetenskap
VT 2021
Fakulteten för Naturvetenskap

Vatten och bröd eller närlingsriktiga och klimatanpassade måltider?

En deskriptiv studie av
måltiderna på ett svenskt häkte

Hanna Gustafsson och Linda Gustafsson

Författare

Hanna Gustafsson och Linda Gustafsson

Titel

Vatten och bröd eller näringsriktiga och klimatanpassade måltider? - En deskriptiv studie av måltiderna på ett svenskt häkte

Engelsk titel

Water and bread or nutritious and climate-adapted meals? - A descriptive study of the meals at a Swedish Remand Prison

Handledare

Maria Biörklund Helgesson

Examinator

Elisabet Rothenberg

Sammanfattning

Måltiden som frihetsberövad är komplex och det finns många aspekter att beakta. Förutom att maten ska vara god för att hamna i magen så behöver den också vara hälsofrämjande för individen. Måltiderna inom Kriminalvården har inte tidigare studerats och detta öppnar upp för ett helt nytt område av studier kopplat till mat- och måltider. Kriminalvården är en dold aktör inom den offentliga måltidsverksamheten eftersom de inte omfattas av Livsmedelsverkets uppdrag och nationella riktlinjer som stödjer andra offentliga måltidsaktörer inom vård, skola och omsorg.

Syftet med denna studie är att göra en undersökning av hur måltiderna på ett svenskt häkte förhåller sig till Nordiska näringsrekommendationerna 2012 samt Kriminalvårdens miljömål. I studien har enkäter delats ut till intagna på det undersökta häktet, näringsvärdesberäkningar har gjorts på en veckas matsedel och semistrukturerade intervjuer har genomförts med nyckelpersoner som arbetar på

häktet. Resultaten visade ett högt energiinnehåll på måltiderna som serveras och att medelvärdet på BMI indikerade på måttlig övervikt hos de intagna. Trots utmaningar och begränsande faktorer såsom mycket specialkost, strama ramavtal och budgetmål är personalens ambition att maten ska vara god och lagad från grunden. Dessutom ska de även förhålla sig till miljömål och certifieringskraven de har för att få titeln “Grönt Häkte”, något som de i dagsläget uppfyller. Utifrån denna studie kan slutsatsen dras att det finns stor utvecklingspotential för måltiderna inom Kriminalvården och att det undersökta häktet inte helt når upp till det som de Nordiska Näringsrekommendationerna 2012 rekommenderar.

Ämnesord

kriminalvård, offentliga måltider, häkte, hållbarhet, nutrition

Author

Hanna Gustafsson and Linda Gustafsson

Title

Water and bread or nutritious and climate-adapted meals? – A descriptive study of the meals at a Swedish Remand Prison

Supervisor

Maria Biörklund Helgesson

Examiner

Elisabet Rothenberg

Abstract

The meal in remand prison is complex and there are many aspects to consider. The meals do not only have to taste good they also need to be health-promoting for the individual. Meals within the remand prison have not previously been studied and this is a whole new arena of studies linked to food and meals. The Prison Service is a hidden player in public meal operations because they are not covered by the Swedish Food Agency's mission and national guidelines that support other public meal actors in the healthcare and school sector.

The purpose of this study is to conduct a study of how meals at a Swedish remand prison relate to the Nordic Nutrition Recommendations 2012 and the Prison Service's environmental goals. In the study, questionnaires have been distributed to inmates at the examined remand prison, nutritional value calculations have been made on a week's menu and semi-structured interviews have been conducted with key people working at the remand prison. The results showed a high energy content of meals served to inmates and that the mean value BMI indicated moderate obesity for the inmates. Despite challenges and limiting factors such as special diets, tight framework agreements and budget targets, the staff's ambition

is that the food should taste good and be cooked from scratch. In addition, they must also relate to environmental objectives and the certification requirements they have, to be titled "Green Remand prison", something that they currently meet.

Based on this study, it can be concluded that there is great development potential for meals within the Prison Service and that the remand prison examined does not fully meet what the Nordic Nutrition Recommendations 2012 recommend.

Keywords

Probation, public meals, custody, sustainability, nutrition

Innehållsförteckning

Innehållsförteckning	6
Förord	8
Inledning	9
Måltider inom Kriminalvården	9
Miljömål inom Kriminalvården	9
Syfte	10
Bakgrund	11
Den komplexa måltiden som frihetsberövad	11
Varierande resultat beroende på undersökningsmetodik	12
Riktlinjer för måltider på häktet	13
Material & Metod	13
Enkätundersökning	14
Näringsvärdesberäkning	14
Semistrukturerade intervjuer med nyckelpersoner	15
Dataanalys	15
Urval	16
Etiska överväganden	17
Resultat	17
Enkätundersökning	17
Näringsvärdesberäkningar	18
Måltidsorganisation	19
Intervjuer med nyckelpersoner i måltidsorganisationen	20

Styrsystemet kontra yrkesstolthet	20
Hälsa och miljö, utmaningar och matgästen	22
Utvecklingsförslag	26
Diskussion	28
Etiska och samhällseliga aspekter	34
Relevans för mat-och måltidsvetenskap	34
Slutsats	35
Referenser	35
Bilagor	39
Bilaga 1 Frukostmeny	39
Bilaga 2 Näringsvärdesberäknad veckomeny	41
Bilaga 3 Veckomatsedlar	42
Bilaga 4 Intervjuguide	46
Bilaga 5 Enkät	49

Förord

Tack till alla som har hjälpt till att göra denna studie möjlig. Personalen i köket som har vägt och räknat all mat, Kriminalvårdsinspektör och Köksansvarig som stått till förfogande med material och tagit sig tid för att ta emot oss på studiebesök samt intervjuer. Häktespersonalen som varit behjälpliga vid enkätundersökningen och de intagna som deltagit i studien.

Särskilt tack till Kriminalvårdschefen på detta häkte som liksom vi såg denna unika möjlighet att få en inblick i måltiderna i Kriminalvården, utan ditt tillstånd hade vi inte kunnat genomföra studien.

Detta arbete har skrivits gemensamt och i samförstånd, Linda har haft huvudansvar för intervjuer och transkribering. Hanna har ansvarat för beräkning av menyer och dess sammanställning.

Vi vill även ta tillfället i akt och tacka lärarlaget på Gastronomiprogrammet för all kunskap vi fått med oss från programmet och särskilt vår handledare för detta examensarbete, Maria Biörklund - Helgesson.

Inledning

Kriminalvården är en statlig myndighet med ansvar för häkte, anstalt och frivård. Det huvudsakliga uppdraget är att verkställa straff och minska återfall i brott. Arbetet utförs med visionen "Bättre ut" vilket innebär att de intagnas tid i Kriminalvården ska leda till en positiv skillnad för klienterna och samhället. Under 2019 hanterade Kriminalvården nästan 16 600 klienter varje dag varav 2 000 intagna i häkte (Kriminalvården 2021). År 2019 satt 44% häktade i upp till en månad och 17% satt häktade fyra månader eller längre (Kriminalvården, 2021).

Måltider inom Kriminalvården

I Kriminalvården serveras det dagligen cirka 19 200 måltider fördelade på frukost, lunch, middag och eventuella tillkommande mellanmål. Den ungefärliga kostnaden för måltiderna är 45 kr per person och dag (Kriminalvården 2021). I Sverige serveras det ca 3 miljoner offentliga måltider om dagen inom vård, skola och omsorg (Livsmedelsverket 2021). År 2011 fick Livsmedelsverket i uppdrag att starta ett kompetenscentrum för offentlig måltid för att stödja kommuner och regioner, men uppdraget omfattade inte andra myndigheter som Kriminalvården (personlig kommunikation med Inger Steven, rådgivare, Livsmedelsverket, 23 februari 2021). Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för måltider inom förskola, skola, sjukhus och äldreomsorg ligger till grund för måltiderna som serveras inom kommun och region. För att planera vilken mat som ska serveras utgör även de Nordiska näringsrekommendationerna (NNR 2012) en riktlinje för matens innehåll av energi och näringsämnen. Med bakgrund av det inte finns några specifika nationella riktlinjer för Kriminalvårdens måltider väcktes intresset för att undersöka hur måltiderna planeras på ett svenskt häkte samt hur energi- och näringsinnehåll i en veckomeny är i relation till NNR 2012 för friska vuxna.

Miljömål inom Kriminalvården

Kriminalvården har som statlig myndighet uppdrag inom en rad olika områden såsom ekonomi, verksamhetsplanering och miljöledning. Agenda 2030 och

Sveriges miljömål används som bakgrund till miljöarbetet (Kriminalvården, 2021). Myndigheten skall verka för att maten som köps in minimerar skada på naturen och ett av miljömålen är att minst 15% av de livsmedel som köps in skall vara ekologiska. Detta miljömål är ännu inte uppfyllt, men målsättningen är att årligen öka andelen ekologiska inköp med en procentenhet jämfört med året innan. Utöver detta ska häktet arbeta med konceptet “Grönt Häkte”. Det är en intern miljödiplomering som innebär att uppfylla ett antal kriterier för miljöledningsarbetet. Kriterierna ligger inom områden där miljöpåverkan från verksamheten vanligtvis är stor, som till exempel måltiderna. Ett av miljömålen är därför att servera tre vegetariska rätter i veckan. Under året 2021 ingicks ett nytt livsmedelsavtal som ställer skarpare krav på bland annat djurrätt. Avtalet innehåller även fler svenska produkter än tidigare och visar den huvudsakliga inriktningen för miljöarbetet 2021–2023 inom livsmedelsområdet (Kriminalvården, 2021).

Syfte

Syftet är att genomföra en deskriptiv studie av måltiderna på ett svenskt häkte.

Frågeställningar:

Hur förhåller sig måltiderna på detta häkte till NNR 2012?

Uppfyller måltiderna på häktet Kriminalvårdens miljömål?

Bakgrund

Vid litteratursökning visade det sig att de flesta studier inom kriminalvård relaterar till områden såsom beteendevetenskap och kriminologi. Nutrition, kostvetenskap och mat- och måltidsvetenskap är ämnen som inte är lika väl utforskat i den nordiska kriminalvården. Forskning finns att inhämta från andra länder utanför Norden, men det bör då tas i beaktning att kriminalvård bedrivs på olika sätt i ett internationellt perspektiv. Resultat från internationella studier kan därmed bara ge indikationer och måste tolkas i en svensk kontext före de kan implementeras. En svensk forskare Lidmark (2016) menar att det borde utvecklas särskilda näringsrekommendationer för Kriminalvårdens måltider eftersom viktuppgång i fängelse är vanligt förekommande. Enligt Lidmark (2016) kan viktuppgång utgöra en risk för återfall i brottslighet, då vissa kan välja att försöka bli av med övervikt med hjälp av droganvändning efter frigivning.

Intagna på Kriminalvården är frihetsberövade och kan inte styra över sin måltidssituation. Därför är det viktigt att planera för måltider som bidrar till att de intagna eller häktade bibehåller eller uppnår en så god hälsa som möjligt och att förebygga kostrelaterad ohälsa. Goda matvanor och fysisk aktivitet är två faktorer som påverkar hälsan genom hela livet och dessa kan förebygga våra livsstilssjukdomar såsom högt blodtryck, övervikt och fetma hjärt- och kärlsjukdom samt diabetes typ 2 för att nämna några (Livsmedelsverket, 2021).

Den komplexa måltiden som frihetsberövad

Måltiden för en frihetsberövad kan för många vara dagens höjdpunkt då det är en rutin och ett avbrott i dagen (Johns et al., 2013). Att äta mat innebär mer än endast näring - maten har även ett symboliskt, kulturellt och emotionellt värde (Vanhouche & Beyens, 2020). Maten till de intagna ska tilltala personer i olika åldrar och från olika kulturell bakgrund och historia. En "bra måltid" ska dessutom hamna i magen för att fylla sin funktion trots att matgästen inte får välja

vad den ska äta själv. Johns et al., (2013) menar att måltiderna på en anstalt eller häkte kan jämföras med hur måltiderna uppfattas på ett äldreboende eller sjukhus - matgäster som inte heller har möjligheten att välja vad som serveras.

Livsmedelsverkets nationella riktlinjer säger att verksamheter inom vård, skola och omsorg bör arbeta "för att skapa måltider som bidrar till välbefinnande, hälsa och värdighet" (Livsmedelsverket, 2019). Häktet som ansvarar för den intagne har inga dylika riktlinjer för måltiderna, men en målsättning att tillgodose ett jämlikt, värdigt och respektfullt omhändertagande av de intagna.

Offentliga måltidsverksamheter, inklusive Kriminalvården har ofta strama budgetar och upphandlade ramavtal med livsmedelsleverantörer att ta hänsyn till i planeringen av menyer. Oavsett detta ska måltiderna leva upp till de intagnas förväntningar och behov (Hannan-Jones och Capra, 2015).

Varierande resultat beroende på undersökningsmetodik

Hannan-Jones och Capra (2015) samt Edwards et al. (2008) har studerat näringsintaget på fängelser i Australien och Storbritannien, men det finns skillnader i deras slutsatser. De förstnämnda författarna inkluderade även energi- och näringsinnehåll från mat och dryck som inhandlades i fängelsets kiosk, vilket inte Edwards et al. (2008) gjorde i sin studie. Hannan-Jones och Capra (2015) slutsats var att de intagna överskred sitt dagliga rekommenderade energiintag med stor marginal, medan Edwards et al. (2008) kom fram till att de intagnas dagliga energiintag låg nära det rekommenderade.

Hannan-Jones och Capra (2015) valde att kombinera kvantitativa och kvalitativa metoder i sin studie. Fördelen med att kombinera kvantitativa och kvalitativa metoder är att det går att få mer kompletterande svar på luckorna de kvalitativa metoderna lämnar (Bryman, 2011). I undersökningen av måltiderna på aktuellt häkte har inspiration hämtats från metodiken av Hannan-Jones och Capra (2015) och legat till grund för studiens upplägg.

Riktlinjer för måltider på häktet

Häktet har 139 platser för häktade med restriktioner, det vill säga begränsningar i sin kontakt med omvärlden enligt Kriminalvårdsinspektör (Kvinsp) med ansvar för måltidsverksamheten (Personlig kommunikation 9 april 2021).

Häktet omfattas inte av Livsmedelsverkets nationella riktlinjer för skola, sjukhus och äldreomsorg och arbetar inte heller utifrån några andra uttalade riktlinjer för måltidernas näringsinnehåll. Det finns således en kunskapslucka att fylla samt att det saknas ett övergripande ramverk för de flera tusen måltider som serveras dagligen inom Kriminalvården.

Enligt Kriminalvårdschefen (KVC) på det undersökta häktet (personlig kommunikation, 8 februari 2021) fokuserar häktet främst på att maten och måltiderna ska uppskattas av de intagna, ”vara god”, och lagad från grunden.

Utöver detta arbetar även häktet för att vara klimatsmarta och innehar Kriminalvårdens egen certifiering “Grönt Häkte”. Häktet uppfyller sina miljömål, däremot uppnår inte den övergripande verksamheten inom Kriminalvården miljömålet, då det under 2019 serverades i snitt 2,5 vegetariska måltider i veckan. Miljöarbetet faller under uppdraget från regeringen och förordningen SFS 2009:907 som innebär att 187 statliga myndigheter skall införa och utveckla samt redovisa och följa upp sitt miljöledningsarbete. Detta går att påverka genom val av livsmedel. Här hänvisas det även till Sveriges livsmedelsstrategi som säger att 60% av den offentliga livsmedelskonsumtionen ska utgöras av certifierade ekologiska produkter år 2030 (Regeringskansliet, 2021).

Material & Metod

Denna studie har ett undersökande angreppssätt och data har inhämtats via kvalitativ metod, som semistrukturerade intervjuer, och via kvantitativa metoder som näringsberäkning samt en enkät. Genom att kombinera kvalitativ och

kvantitativ metod kan datainsamlingen ge en djupare och mer heltäckande förståelse av ett komplext ämne (Bryman, 2011). Arbetet har delvis grundats på en tidigare arbetsrelation med häktet vilket möjliggjort att vi fått en unik inblick och väg in i verksamheten. Det har därmed skett en växelvis samverkan från båda parter för att få fram data för studien.

Enkätundersökning

En enkät delades ut av häktespersonalen till de intagna på två avdelningar. 56 av 139 intagna besvarade enkäten. Där ombads de anonymt att svara på frågor om ålder, kön, längd och vikt. Ett medelvärde räknades ut för att beräkna ett genomsnittligt BMI (Body Mass Index). BMI är ett mått som anger förhållandet mellan längd och vikt och det används för att definiera undervikt, normalvikt eller övervikt och fetma hos individer. BMI-måttet beräknas genom att dividera kroppsvikten (kg) med längden (meter) i kvadrat (World Health Organization, 2021).

Näringsvärdesberäkning

Matsedlar inhämtades från kostansvarig i köket. Dessa tillhandahölls löpande och den först inkomna matsedeln fick utgöra grunden för näringsvärdesberäkningen. Denna matsedel har kompletterats med recept där samtliga komponenter vägts upp och skrivits ned av kockarna på häktet. Recept och måltider för en vecka, måndag till söndag enligt Bilaga 2, har sedan näringsberäknats i kostdataprogrammet Dietist Net.

Den rekommenderade energinivån för de intagna har utgått från NNR 2012 för män i åldern 31–60 år med en referensvikt på 74,4 kg och ett BMR (basal metabolism) på ca 1648 kcal (NNR, 2012). För att korrigera för fysisk aktivitet har ett värde för Physical Activity Level (PAL) uppskattats och sedan multiplicerats med individernas genomsnittliga BMR, dvs energibehovet = BMR x PAL.

Som ett komplement till näringsvärdesberäkningen har en subjektiv bedömning av matsedlarna för en fyra veckors period genomförts utifrån ett antal kriterier, se bilaga 3. Kriterierna utgick från Livsmedelsverkets råd om hälsosamma livsmedelsval (Livsmedelsverket, 2021). Bedömningen utvärderade förekomst av livsmedel med hög halt av fullkorn, färska frukter och bär, grönsaker och baljväxter, vegetabiliska oljor såsom rapsolja samt rött kött, chark och halvfabrikat.

På häktet har de intagna möjlighet att handla från en kiosk som erbjuder bland annat snacks, godis och läsk. Energi- och näringsinnehåll från dessa livsmedel är inte inkluderade i näringsberäkningen, då studien inte har undersökt kostintaget för de häktade utan endast är en beräkning av en veckas matsedel.

Semistrukturerade intervjuer med nyckelpersoner

Dataanalys

Semistrukturerade intervjuer har genomförts med Kvinspen med ansvar för måltidsverksamheten och Köksansvarig på häktet. Inför intervjuerna togs en intervjuguide fram, se bilaga 4. Frågorna ställdes i den ursprungliga ordningen, med ett undantag för några få spontana följdfrågor. Denna form av intervjuer ger även utrymme för flexibilitet i samtalet för att knyta an till något som intervjupersonen uttryckt. Intervjuerna spelades in med bandspelare och materialet transkriberades. Materialet har bearbetats ett flertal gånger för att få en fördjupad förståelse och analys genomfördes. Analysmetoden som användes för att få fram ett resultat av intervjuerna var tematisk analys (Braun & Clarke, 2006). Genom denna analysmetod kunde återkommande och betydelsefulla ord och nyckelbegrepp bilda koder. Med dessa koder kunde fyra subkategorier utläsas och tillslut bilda två kategorier, se *tabell 1*. Dessa kategorier kan ses som en sammanfattning av intervjuernas kärna och ge förståelse kring vad som framgick under intervjuerna.

Tabell 1. Översikt över kategorisering och tematisk analys.

Koder	Subkategori	Kategori
<ul style="list-style-type: none"> • Ramavtal • Budget • Miljömål (ekologiskt & vegetariskt) 	Styrsystemet	Styrsystemet kontra yrkesstolthet
<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitet • Frihet • Variation 	Yrkesrollen som kock.	
<ul style="list-style-type: none"> • God mat • Mat lagad från grunden • Svensk matkultur 	Den offentliga måltiden.	Hälsa och miljö, utmaningar och matgästen
<ul style="list-style-type: none"> • Hälsostatus • Specialkost/allergi 	Matgästen	

Urval

Urval av intervjupersoner har skett genom målinriktat urval på grund av att Kvinsp med ansvar för måltidsverksamheten och köksansvarig har störst insikt i verksamheten och störst mandat att göra förändringar.

Etiska överväganden

Studien har genomförts med tillstånd av KVC på häktet och har anpassats för att följa Kriminalvårdens rutiner om sekretess. Därför har det undersökta häktet och dess personal anonymiserats i denna studie.

Att sitta frihetsberövad är en känslig fråga som behöver hanteras med respekt för individen och dess omgivning. Att kunna delta i studien under sekretess är av största vikt och anonymiteten kommer att respekteras fullt ut under projektet. Med anledning av restriktioner för intagna i sin kontakt med omvärlden fanns inte möjlighet att överlämna något inbjudningsbrev till enkätundersökningen. Detta medförde att de intagna som besvarade enkäten samtidigt gav sitt samtycke att medverka i studien. Se bilaga 5. All data har förvarats och behandlats konfidentiellt och förstörts efter studiens färdigställande.

Resultat

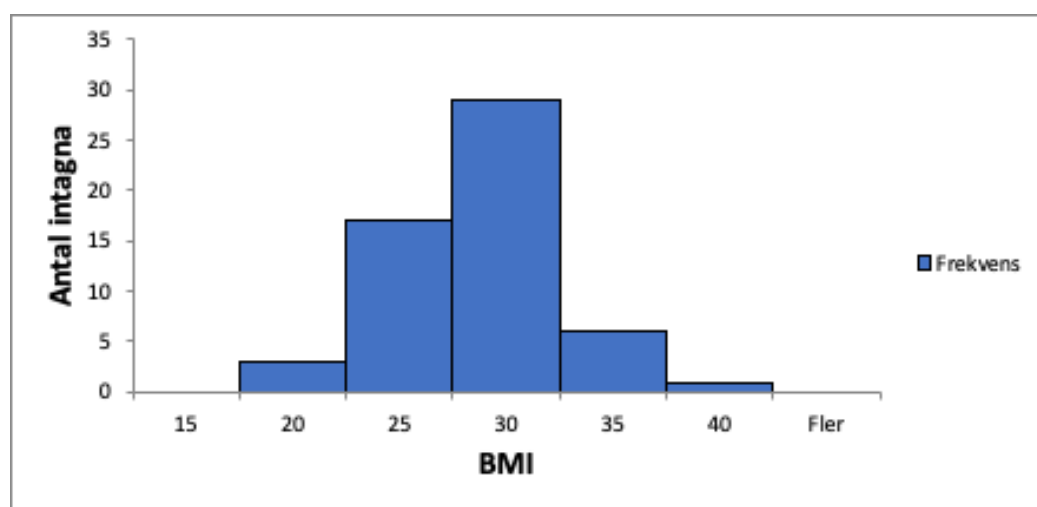
Enkätundersökning

Enkäten delades ut vecka 17, 2021 och 40% av de intagna på häktet besvarade enkäten. På grund av restriktioner och sekretess är det inte för oss redovisat från häktet hur många som gavs möjlighet till att besvara enkäten. Urvalet avgränsas till den manliga populationen eftersom de stod för 96,5% av de svarande på enkäten.

Medelvärdet för de intagnas Body Mass Index (BMI) är 26, vilket definieras som övervikt (25–29,9) enligt BMI-måttet (Livsmedelsverket, 2020).

Tabell 2. Medelvärde och standardavvikelse för populationen (n=56), intagna på häktet i maj 2021.

	Ålder (år)	Vikt (kg)	Längd (m)	BMI
Medelvärde ± SD	32 ± 10	83 ± 14	1,79 ± 0,07	26 ± 3,65



Figur 1. Fördelningen av BMI för de intagna på häktet.

Näringsvärdesberäkningar

De intagnas fysiska aktivitet skattas som generellt låg enligt Kvinspen med ansvar för måltidsverksamheten (personlig kommunikation, 9 april 2021). Vilket innebär ett förväntat PAL-värde på 1,3 som motsvarar “stillasittande arbete med liten eller ingen aktivitet på fritiden” (NNR, 2012).

Energibehovet beräknades som $BMR \times PAL = 1648 \times 1,3 = 2142,4$. Vilket används som utgångspunkt för att jämföra veckomatsedelns energi- och näringsinnehåll med de intagnas behov.

Tabell 3. Näringsberäkning av en veckas måltider (frukost, lunch, middag och kvällsfika) på häktet i jämförelse med NNR 2012 samt fördelning av makronutrientier i energiprocent (E%).

	Medelvärde häktet	NNR 2012 Rekommendation
Energi (kcal)	2914	2142
Protein (g)	110 (15 E%)	83 (10–20 E%)
Fett (g)	116 (35 E%)	82 (25–40 E%)
-varav mättat fett (g)	35 (11 E%)	25 (max 10 E%)
Kolhydrater (g)	341 (47 E%)	297 (45–60 E%)
Fibrer (g)	33	25–35
Järn (mg)	7	9
Kalcium (mg)	1353	800
Vitamin D (µg)	18	10
Natrium (mg)	5548	2400

Måltidsorganisation

I köket på häktet finns det en person som är köksansvarig, det är främst denna person som planerar menyer och ser till att alla beställningar blir gjorda. Det finns även ett antal kockar, där de flesta har en kockutbildning. Kockarna är med i

planeringen av menyn och kommer ofta med egna förslag på vad de vill servera. Kvinsp med ansvar för måltidsverksamheten är chef över köksansvarig, dock har denna person ingen kockutbildning eller utbildning inom kost eller näringslära. Kvinspen utför vissa oanmälda kontroller av köket ett par gånger per år för att garantera kvalitet och livsmedelssäkerhet.

Köket på häktet serverar upp till 180 portioner per måltid, frukost, lunch, middag samt kvällsfika. 139 portioner avser häktesavdelningarna och 20 portioner serveras till intagna i arresten. Lunch erbjuds även som personalmåltid för häktespersonalen och finns till försäljning i köket. Det hanteras även specialkost. Eftersom intagna på häktet kommer och går beroende på till exempel rättegång, frisläppning eller förflyttning är dessa specialkosterna varierade och kan förändras från dag till dag.

Intervjuer med nyckelpersoner i måltidsorganisationen

Intervjuperson 1 (IP 1) - Kvinsp med ansvar för måltidsverksamheten

Intervjuperson 2 (IP 2) - Köksansvarig

Styrsystemet kontra yrkesstolthet

Det var tydligt att köksansvarig på häktet kände sig inskränkt av ramavtalet som är upphandlat hos Martin & Servera. Denna inskränkning innebär att valmöjligheterna av råvaror blir begränsad då hänsyn måste tas både till budgetförutsättningar och miljömål. Det finns en ambition hos köksansvarig att göra sitt yttersta för att både hålla budget och följa Kriminalvårdens miljömål, som i detta fall är tre vegetariska rätter i veckan och 15% ekologiska livsmedel.

Förr har det funnits en kostansvarig för hela Kriminalvården, men denna tjänst finns inte längre. Därför vilar ansvaret nu hos köksansvarig tillsammans med kvinspen med ansvar för måltidsverksamheten, att sörja för måltiderna som serveras på häktet.

IP 2: "Vi får inte gå utanför ramavtalet och det är väldigt begränsat, det blir mer och mer begränsat tycker jag."

IP 2: "Så där och så har vi väldigt dåligt som har börjat förste mars så det är inte så gammalt det ramavtalet vi har det har blivit inkomna igen en del produkter som har varit innan som de har blivit vana vid på olika anstalter och häkten. Det är dom som sätter vi har ingen kostansvarig idag inom kriminalvården den tjänsten är borta."

IP 1: "Alltså vi har på huvudkontoret, liksom många andra verksamheter så har man två olika rör, nu förenklar jag lite men du har expertröret, sen har du chefs röret där det kan komma direktiv eller inriktningar direkt från huvudkontoret dom passerar inte ens regionkontoret. På regionkontoret finns det ingen som helst styrning vad gäller kosten utan det kommer från huvudkontoret och en expert där och raka vägen ner till verksamhetsområdena."

Att kockarna ska trivas på sitt arbete och känna arbetsglädje är viktigt för både köksansvarig och kvinsp med ansvar för måltidsverksamheten. Denna arbetsglädje vill de nå genom att erbjuda sina anställda kockar utrymme för kreativitet och denna kreativitet anser köksansvarig att kockarna får möjlighet till genom att inte följa specifika recept. Att erbjuda de intagna variation anses också viktigt. Eftersom variationen på råvaror är begränsad på grund av ramavtal och budget finns det utmaningar med att planera menyerna med stor variation vecka efter vecka. Kvinnspen med måltidsansvar på häktet (personlig kommunikation 9 april 2021) menar att det är allmänt känt inom yrkeskåren på Kriminalvården att god mat är lika med nöjda och lugna intagna och måltiden är ett sätt att arbeta med säkerheten på enheten.

IP 2: "Absolut! Alltså du vet redan när du kommer på morgonen att du får använda bara det som står där, inte ett dugg mer så det är ju liksom bara att röra ihop, pouff! Det är ingen kreativitet, det är så."

IP 2: "Idéerna, idékläckning jag jobbar väldigt mycket med kockarna men dom tycker bara dom inte får presentera menyn. Variation för som sagt det vet ni ju själv vi har korv, vi har färs, vi har kyckling, alltså det är ju samma ingredienser men att få upp det på matlistan så att det ser varierat ut det är ju en liten konst. Tycker jag."

Det finns en koppling mellan kreativitet och mat lagad från grunden i köket på häktet tycker kriminalvårdsinspektör med köksansvar. Därför vill de använda sig av hel- och halvfabrikat i minsta möjliga mån.

IP 1: "För en kock så är det ju kopplat till att det är ett kreativt yrke och då jag menar vill du måla en särskild typ av tavla ja men då ska du få lov att måla den typen av tavla. Det är ju liksom det som jag har jobbat med och det märker, det tar lite tid sånt tar lång tid framför allt då man har varit mer styrd innan kontra när jag då tillträdde och ville då liksom sätta igång det här att det skulle som jag ville skulle bli bättre mer arbetsglädje."

IP 1: "Man vill laga maten från grunden, man vill inte bara ta en plåt och köra in den i ugnen och sen så låta det bli klart. Det vill man inte, återigen kopplat till det där jag pratade om kreativiteten, det är ingen kock som tycker det är roligt."

Hälsa och miljö, utmaningar och matgästen

Det finns utmaningar med att planera en måltid som är anpassad för varje intagen då de intagna är olika och har olika förutsättningar såsom ålder, kön, hälsotillstånd och olika kulturell bakgrund.

Kriminalvårdens kök är bemannade med personal anställd av den egna

myndigheten därför ges möjligheten till större flexibilitet och kortare beslutsvägar.

IP 1: "Det är svårt att bedöma likväl som vi har ju alla åldrar, allt från barn, dvs intagna under arton till femtio, sextio ibland sjuttio plus som sitter häktade."

IP 1: "Jag tror framförallt möjligheten att påverka är större om du inte har en upphandlad entreprenör, det märker ju jag bland annat jag har ju allt vad gäller avtal och så som vi hanterar lokalt, det ligger ju på mig och sköta den biten. Och det är när du väl har skrivit avtal med en kioskleverantör till exempel ja men då då då sitter du i det och du har någon som hela tiden pekar på avtalet och som så fort det är någon förändring så pekas det på avtalet, ja det här kostar ju mer."

Hälsospekten vid måltidsplaneringen ses som synonymt med ekologiska varor och tas därför inte i beaktning vid planering av menyerna.

IP 2: "Eh ja jo jag höll först på i ett par år med det ekologiska och diverse saker. Men jag har gått lite ifrån och hälsosam ja, ja och det kan jag säga mer att så länge vi kör etthundra procent hälsosamt alltså eller ekologiskt eller vad vi än gör så länge jag blandar då kan vi göra då kan vi lika gott köra med det vi har på avtalet. Förstår ni, jag kör fortfarande på ekologisk mjölk för den är bra och billig och det är en stor produkt som är ekologisk och det är mellanmjölken så den är inte en trea det är mellanmjölken vi kör i huset så jag går lite ner i fetthalten där om ni tänker så...?"

Köksansvarig har en ambitiös inställning till miljömålet som är kopplat till inköp av ekologiska varor, på grund av ekonomiska begränsningar och ramavtal så tvingas hen till kompromisser som inte alltid har känts etiskt bra ur en personlig

synvinkel. I dagsläget så har köksansvarig valt att även ta hänsyn till andra klimatvänliga alternativ till exempel kött från Sverige.

IP 2: "Det som jag har sagt innan jag har varit långt över, jag var uppe i 30% eller mer innan. Jag ligger säkert över 15% fortfarande. Men jag har inte så ont i magen när nu inte allt är ekologiskt mer det har jag inte"

IP 2: "Man kan tänka lite mer, jag kan köpa lite mer svenskt kött när jag köper för den är ändå inte ekologisk maten... det är mitt tänk nu."

Köksansvarig uppger att det inte finns någon särskild matgäst i åtanke vid planering av menyer på häktet. Trots att det sedan framkommer i intervjun att det tas hänsyn till de intagnas förväntade hälsostatus som antas vara "dålig", vilket i detta fall syftar till att den intagne skulle vara undernärd samt att de därför bör äta sås med grädde. Trots att de troligtvis sitter mycket stilla i sina bostadsrum. Vidare ses svensk matkultur vara en faktor som dels är viktig för köksansvarig dels även motiverar valet av potatis på menyn.

IP 2: "Nej inte klienterna, det är alla gemene man alla ska kunna äta maten. Jag har ett tänk att även när vi har gräddsås så kanske man får använda en liter grädde i såsen och sedan köra upp den på vatten och mjölk och sen få till det, det räcker med gräddsås till exempel för de sitter väldigt mycket stilla."

"Så tänker jag och så tänker jag mycket på att vi bor i Sverige för det är svenskt att ha potatis en gång om dagen även om det är gott eller inte det bryr jag mig inte ett dugg om. Ja vi har lite sånt vi har soppa en gång i veckan som ni vet, vi har fisk två gånger och vegetariskt minst tre gånger i veckan. Det ska kunna vara fullgod mat till alla, och dom är många i dåligt skick så dom ska ha lite sås och sånt."

Att maten ska vara lagad från grunden är viktigt för både köksansvarig och kvinspen med ansvar för måltidsverksamheten på häktet. Köksansvarig berättar att många av deras vegetariska rätter är tillagade från grunden som till exempel spenatlasagne, falafel och grytor.

IP 2: "Oja det gör vi mycket. Lasagne, ja pastaplattorna köper jag ju hem men annars vi gör jättemycket lasagne, vi är jättebra på spenatlasagne och den gör vi jättemycket sånt. Vi gör ju mycket såser både hollandaise och bearnaise från grunden och potatis gör vi från grunden. När vi tar hem och så gör vi klart dem, vad gör vi mer vegetarisk mat vi gör mycket biffar från grunden och vi gör falafel från grunden. Vi lägger in gula ärtor och gör falafel själv, ja vi gör jättemycket. Vad kan man säga mer, grytor, vi gör mycket grytor."

IP 1: "Jag vet om att man i upphandlingen där lite, vi ska inte få vad som helst levererat hit. Det ska vara viss kvalitet på det som levereras, om det sen är färdig skalad potatis eller om det är, nu försöker vi ju ha så lite, alltså vi vill ju i möjligaste, målet är att så mycket som möjligt ska lagas från grunden."

För att underlätta för kökspersonal vid tillagning av specialkost har häktet valt att inte servera fläskkött till de intagna. Däremot serveras det vid vissa tillfällen fläskkött till personalen i personalmatsalen. Specialkost på häktet avser inte bara de vanliga allergenerna, till exempel gluten, komjölksallergi och skaldjur, utan kan även vara andra individanpassade kost som de intagna bett om att bli serverade.

IP 1: "Det serveras till exempel aldrig fläskkött uppe i huset, enda gången det serveras fläskkött så är det i personalmatsalen. Om det är någon

måltid där det är, där lagar dom det speciellt till oss. jajamän om det är fläsk med löksås, potatis, ja men då är det ju nöfläsk, vänta, ja ni förstår vad jag menar, ja här uppe medan det är riktigt fläsk nere hos oss.”

Köksansvarig önskar att rutiner för specialkost ses över och att dessa ska styrkas av läkarintyg.

IP 2: “Jag har försökt i 25 år att få in en fråga, man kan ju ställa en enkel fråga som om det finns någon dokumentation i deras bagage. Förstår ni skillnaden på...? jag har lite olika kost är det något som ouj ja massa man inte tål eller inte kanske tycker om men det kommer in som man inte ska ha denna mat.”

IP 2: “Dom kan ju ha diabetes eller något annat s de verkligen är sjuka, någon som verkligen har fått ett intyg på att man är sjuk. Det kan man göra med detsamma men det här med att man ställer en fråga jag vet inte riktigt hur man ställer frågan, jag vet inte det ... men det växer och det växer hela tiden och så får jag upp och prata med klienterna. Liksom försöka ta väck lite grann för jag tycker det är löjligt, det räcker att jag frågar dom –” va fan äter du på utsidan”?? Vad äter du där för här är det jättesvårt. Det är morot i allt nästan och nånting i all mat liksom att.”

Utvecklingsförslag

För att bistå häktet att planera för mer hälsosamma och hållbara måltider så har Livsmedelsverkets kostråd och de Nordiska näringsrekommendationerna 2012 legat till grund för utvecklingsförslaget. Frukosten är den måltid som bedömdes vara i störst behov av justering eftersom det är den måltid som är mest statisk. Frukostmeny finns i bilaga 1.

Följande rekommendationer gavs för frukost måltiden.

- Samtliga mejeriprodukter bör ersättas med ”lätt” alternativ för att sänka andelen mättat fett och balansera energiinnehållet.
- Färska frukter / bär och grönsaker bör ingå i frukosten för att nå rekommenderade intaget av 500 gram frukt och grönt per dag. Till exempel i smoothies eller i form av tillbehör som paprika, morotsstavar.
- Ersätta mjukt bröd med fullkorn och nyckelhålmärkta alternativ samt variera med knäckebröd. Servera havregrynsgröt vid några tillfällen per vecka för att öka andelen fullkorn och fiber samt minska tillsatt socker.
- Ost- och charkpålugg med högt energiinnehåll och hög andel mättade fetter kan varieras med till exempel rökt makrill, hummus, leverpastej på kyckling och tonfiskröra.

Rekommendationer för veckomatsedlar:

I grunden så kan samma tillvägagångssätt som för frukostmenyerna appliceras på veckomatsedlarna för att uppnå mer hälsosamma och hållbara måltider.

Rekommendationen är att generellt minska mängden salt, socker och mättat fett samt att öka andelen fullkorn, grönsaker och frukt/bär. Konsumentverkets matsedlar kan vara till stöd och hjälp för att planera menyer då dessa är näringsvärdesberäknade och klimatavtrycksberäknade (Konsumentverket, 2021). Vidare kan även guiden från Folkhälsoguiden i Stockholm med hälsosamma matval för män i åldern 19–60 år vara till hjälp (Folkhälsoguiden, 2021).

Diskussion

Denna studie visar att veckomatsedlarna för de intagna på det undersökta häktet har ett högt energiinnehåll i förhållande till det rekommenderade energiintaget för ålderskategorin enligt NNR 2012. Utöver mängden energi överskrider även natrium och mättat fett rekommendationerna. Natriuminnehållet i veckomatsedlarna utmärker sig med ett värde dubbelt så högt som rekommendationerna föreskriver, något som även noterades i en studie på en anstalt i Storbritannien (Edwards et al., 2008). I den brittiska studien var källan till ett högt natriuminnehåll i första hand ifrån hel- och halvfabrikat. I denna studie kommer natrium främst från tillsatt salt, charkprodukter och halvfabrikat. Dessutom har de intagna möjlighet att få extra salt vid serveringstillfället om så önskas. Det är svårt att säga exakt hur mycket som kockarna saltar maten vid tillagningen då de saltar på känsla och inte följer exakta recept. Näringsvärdesberäkningen visar även att andelen mättat fett ligger i överkant i förhållande till NNR 2012.

En tolkning av vårt resultat är att en måltidsplanering som innebär att de intagna serveras måltider med högt innehåll av energi, natrium och mättat fett kan bidra till ökad risk för viktökning och kostrelaterad ohälsa. Livsstilssjukdomar är vår tids stora folkhälsoproblem, detta är sjukdomar som inte är smittsamma men som ändå dödar 2/3 människor i världen och hit räknas hjärt- och kärlsjukdomar, cancer, KOL, astma och diabetes (WHO, 2021).

Övriga makro- och mikronutrientier är i nivå med rekommendationerna, men detta beror på att energiinnehållet är högt och kan till viss del därför vara missvisande. Om energiinnehållet varit lägre, det vill säga i nivå med NNR 2012 för den undersökta gruppen, så skulle förmodligen resterande näringsvärdena vara på en lägre nivå.

Faktorer som har haft betydelse för studien har varit att näringsvärdesberäkningarna utgått från en veckomatsedel, detta innebär att insamlad data inte är så stabil som skulle önskas för ett helt tillförlitligt resultat.

För denna veckomatsedel har kockarna på häktet själva uppskattat portionsstorlekar och mängder.

Ett medel BMI på 26 för de intagna som besvarade enkäten indikerar att dessa respondenter har en måttlig övervikt som kan bidra till en viss ökad risk för ohälsa. För en person med måttlig övervikt kan fysisk aktivitet och en i övrigt hälsosam livsstil minska risk för ohälsa relaterat till kroppsvikt. Generellt kan det antas att de intagna på häktet har en stillasittande och passiv livsstil under tiden de är häktade. Således är det av betydelse att måltiderna som serveras de intagna baseras på hälsosamma komponenter som exempelvis fullkorn, frukt och grönt samt komponeras kreativt för att bidra till den intagnes välbefinnande under häktetiden.

Måltiderna som serveras på häktet är i huvudsak styrta av tre faktorer; för det första finns det ett ramavtal att förhålla sig till, för det andra måste hänsyn tas till budget och för det tredje så finns det även uppsatta miljömål att förhålla sig till.

I denna studie framgick det att de intagna på det undersökta häktet har ett medel BMI på 26, men för att i förlängningen kunna ta fram riktlinjer och näringsrekommendationer för Kriminalvården skulle det förmodligen krävas en nationell kartläggning av hälsa hos intagna. Det skulle även vara intressant att undersöka hur de intagna mår både fysiskt och psykiskt i förhållande till övriga svenska befolkningen.

Eftersom denna studie endast innefattat ett begränsat antal individer med avseende längd och vikt som en indikator för näringstillstånd är det inte möjligt att dra några generella slutsatser för populationen på gruppnivå. En större studie skulle även behöva undersöka bland annat kroppssammansättning hos individerna. Choudhry et al. (2018) talar i sin studie om den rådande gymkulturen där de intagna ägnar sig åt bodybuilding som finns på många anstalter. Denna kultur är sannolikt även stor ibland de svenska intagna och en större mängd muskelmassa kan ge upphov till missvisande resultat vid BMI beräkningar.

Måltiderna i Kriminalvården kan likställas med måltider som serveras inom vård och omsorg, det vill säga där gästen i båda fallen är “ofrivillig” (Johns et al., 2013; Livsmedelsverket, 2019). För aktörer inom den offentliga måltiden i skola, vård och omsorg finns det tydliga nationella riktlinjer och rekommendationer. Både intressant och oroväckande är att Livsmedelsverkets uppdrag för den offentliga måltiden i dagsläget inte omfattar Kriminalvården och Försvaret. Förmodligen för att folk i allmänhet inte tänker på dessa som aktörer inom offentliga måltider, Kriminalvården kan troligen uppfattas som en hemlighetsfull myndighet som är dolda med liten insyn från omvärlden, likaså Försvaret. Detta kan diskuteras då uppdraget nu är att främja hållbara offentliga måltider. Även om Kriminalvården är en relativt liten aktör i jämförelse med måltidsverksamheterna inom skola, vård och omsorg kan det vara intressant att ta upp frågan om att även häkten och anstalter borde ingå i Livsmedelsverkets uppdrag och omfattas av specifika nationella riktlinjer för att främja de intagnas hälsa genom hälsosamma och klimatanpassade måltider.

Häktet arbetar inte i dagsläget efter några särskilda näringsrekommendationer trots att de kan betraktas som offentlig måltidsverksamhet. Liknande förhållanden presenteras i studier från brittiska fängelser (Edwards et al., 2008). Det framgick även vid intervju med köksansvarig och kvinspen med ansvar för måltidsverksamheten att riktlinjer för maten som serveras saknas och att maten planeras utifrån kökets egna preferenser. Denna frihet skapar utrymme för kreativitet och arbetsglädje enligt personerna som intervjuats, dock framgår det även genom samtalen att de ofta kämpar med att hitta variationen i matsedelsplaneringen. Någon form av riktlinjer från högre instans och bred kompetens kring hälsosamma och klimatanpassade måltider hade med stor sannolikhet förenklats arbetet kring matsedelsplanering utan att beröva personalen på sin arbetsglädje. Genom intervjuerna framgick det tydligt att kreativitet och variation var en betydande faktor för köksansvarig och kockarna. Liksom de flesta offentliga måltidsverksamheter har häktet ett begränsat utbud av livsmedel att

använda på grund av ramavtal och budget. Specialkost och individanpassade kostnader kräver extra resurser avseende arbetstid. Trots detta ansågs det viktigt att veckomatsedlarna skulle vara varierade. Deras egna krav på stor variation verkade även vara begränsande för kreativiteten. Många gånger lyser inspirationen med sin frånvaro, detta innebär att det tar mycket tid för köksansvarig att planera veckomatsedlar. Eftersom det serveras 14 måltider (lunch och middag) i veckan är det fullt förståeligt att stor variation på veckomatsedlarna kan vara svårt att uppnå. För att underlätta planeringen av veckomatsedlar för köksansvarig på häktet finns alternativet att ha en rullande fyra-veckors meny som innebär att det är 56 olika rätter på fyra veckor, vilket kan anses vara tillräckligt varierat. På den anstalt som Hannan-Jones och Capra (2015) genomför sin studie utgår kockarna från en rullande fyra-veckors meny, denna meny byts ut två gånger om året (sommar och vinter). Att byta ut menyn vid säsong är ett sätt att klimatanpassa måltiderna och förhålla sig till budget. En annan aspekt att ta hänsyn till vid denna jämförelse är skillnaden på häkte och anstalt. Häktningstiden är sällan längre än fängelsestraffet och därför ännu en motivering till varför ett fyra-veckors upplägg kan vara ett rimligt förslag. Konsumentverkets matsedlar som presenterats i samband med utvecklingsförslagen för köksansvarig är en fyra-veckors matsedel som kan tas som inspiration till att utveckla en egen meny (Konsumentverket, 2021).

En annan intressant fråga är hur Kriminalvården förhåller sig till sina miljömål. För dessa finns riktlinjer att ta i beaktning för köksansvarig. Målet att servera tre vegetariska måltider i veckan uppfylls i dagsläget och ibland serveras det till och med någon mer vegetarisk måltid. Detta ses som en slags maxgräns i nuläget på grund av motstånd till vegetarisk kost ifrån de intagna. Detta kan ställas emot skolans måltider där det serveras vegetariskt alternativ fem dagar i veckan, även vården erbjuder ofta vegetariska alternativ dagligen.

Det andra övergripande miljömålet som avser livsmedel är mängden ekologiska produkter. Det kan tänkas vara lämpligt att prioritera ekologiska produkter som mjölk, fil och yoghurt på grund av frekvent och regelbundna servering. Det har

visat sig i intervju med köksansvarig att det funnits ett “allt eller inget” synsätt på ekologiska varor men att hen numera även väger in andra miljöfaktorer i valet såsom svenskt kött och kortare transportkedjor. Häktet uppfyller miljömålen som är uppsatta för inköp av ekologiska livsmedel men det finns sannolikt flera andra sätt att bidra till ett gott klimat som till exempel att arbeta för ett minskat matsvinn.

Häktet har valt att utesluta servering av fläskkött till de intagna med anledningen att det ger upphov till mer tillagning av specialkoster, däremot serveras det ibland fläskkött i personalmatsalen. Detta väcker funderingar, för det första så blir variationen mindre då ett livsmedel väljs bort. För det andra är fläskkött billigare än exempelvis nötkött, vilket skulle kunna påverka budgeten i positiv bemärkelse. För det tredje föder grisar fler ungar per individ och orsakar mindre utsläpp än nötkreatur vilket är bättre ur klimatperspektiv. Nötkött ger upphov till 3–5 gånger så många koldioxidekvivalenter per kilo kött än vad griskött gör (Livsmedelsverket, 2021). Utöver dessa argument kan det även tilläggas att fläskkött är en stor del av svensk matkultur vilket köksansvarig anser vara viktigt vid planering av matsedlar på häktet.

En avgörande faktor för denna studie är demografin på häktet eftersom det är stor omsättning på personerna som sitter häktade, det vill säga att vissa sitter häktade en vecka och vissa någon månad eller ännu längre. Därför kan de angivna värdena i resultatet endast spegla tidpunkten på undersökningen utfördes. Det är inte heller helt tillförlitligt att de intagna svarar sanningsenligt då de av olika anledningar kan hysa agg gentemot rättssystemet och vill därför underminera studien. Detta är något som kan påverka studien negativt och ge felaktiga resultat.

I denna studie undersökte vi inte de intagnas matintag i en kostundersökning utan enbart genom att näringsvärdesberäkna en veckomatsedel. Därför går det inte att säga hur det faktiska energi- och näringsintaget ser ut för de intagna.

Näringsberäkningen har utgått från att de intagna erbjuds lika stora portioner och avser den kompletta måltiden enligt veckomatsedelns förslag. Det har inte funnits möjlighet inom denna studie att mäta exakt hur mycket av den serverade måltiden som den intagne faktiskt har konsumerat. På grund av sekretess och av säkerhetsskäl samt tidsbegränsningen av datainsamlingen var det inte möjligt att följa upp de intagnas energi- och näringsintag.

För att få fram ett BMI värde på de intagna på häktet användes en enkätundersökning där de intagna har självrapporterat sin data. Detta kan leda till en underskattning eller överskattning av vikten och längden hos individerna vilket i sin tur leder kan till inkorrekta BMI värden. Att använda BMI som mått kan också bli missvisande om personen till exempel är mycket muskulös (Livsmedelsverket, 2020).

Begränsningar i studien har utgjorts bland annat av att det eventuella energi- och näringsintaget för de intagna från häktets kiosk är inte medräknat i näringsvärdesberäkningen, vilket innebär att det egentliga energi- och näringsintaget är svårt att säga utifrån resultatet i denna studie. I Hannan-Jones och Carpas (2015) studie, där de även beräknade de intagnas energi- och näringsintag från det som inhandlades i fängelsets kiosk, visar deras slutsats att energiintaget hos dessa intagna var generellt långt över det rekommenderade värdet.

Mängden mat som erbjuds den intagne är också en faktor som är svår att helt kontrollera då maten delas ut av personal på avdelningarna. Det har inte varit möjligt att väga maten som serverats. Det har inte heller funnits möjlighet till att genomföra andra typer av mätningar, som till exempel att mäta midjemått, då de intagna inte får ha kontakt med personer andra än häktespersonal. Dessutom så måste hänsyn tas till sekretess och säkerhet.

Att befinna sig frihetsberövad i häkte eller anstalt innebär inte bara en begränsning av friheten utan även en begränsning av individuella val (Johns et al.,

2013). Individens fräntas makten över sin matsituation och ansvaret för en näringsmässig och hälsofrämjande kosthållning lämnas även till den myndighet som tillhandahåller måltiderna (Livsmedelsverket, 2019).

Etiska och samhällsliga aspekter

Att genomföra studier inom Kriminalvården är en utmaning då det är en verksamhet som är sluten från omvärlden. Dessutom är det undersökta häktet ett häkte där de flesta intagna är belagda med restriktioner i sin kontakt med omvärlden. Den kommunikation som krävdes för att genomföra studien bestod i att de intagna fick frivilligt besvara en enkät. För att få deras samtycke så utformades denna så att det skedde ett automatiskt samtycke när enkäten fylldes i och lämnades in till häktespersonalen. Trots detta uppstod det försök till otillåten kontakt i skrift på dokumentet och en del svar fick därför konfiskeras och destrueras.

Trots att de intagna kan ha begått grova brott så ska de behandlas humant och värdigt, som till exempel bli erbjudna goda och hälsosamma måltider under häktningstiden. Det kan sannolikt ses som provocerande i allmänhetens ögon att lägga tid och resurser på att utveckla dessa måltider till mer näringsriktiga och klimatanpassade alternativ. Lidmark (2016) menar att övervikten som många får under sin tid i Kriminalvården gör att återfall i brott efter frigivning ökar. Således skulle detta kunna vara en aspekt som motiverar till förändring av närings- och energiinnehåll i det de intagna serveras under häkte och anstaltstiden.

Relevans för mat-och måltidsvetenskap

Det finns sannolikt skäl och behov av fortsatta studier av måltiderna inom Kriminalvården. Här har gastronomer en bred kunskapsgrund eftersom utbildningen är tvärvetenskaplig, därför kan ett helhetsgrepp tas på verksamheten. För det första skulle det sannolikt vara till hjälp om Kriminalvården och häktet kunde ha tillgång till ett organisatoriskt ramverk som stödjer planeringen av

måltiderna. För det andra, hur kan då gastronomer hjälpa häktet att förbättra och utveckla sina måltider till att bli hälsosamma och hållbara? I denna aspekt skulle det gå att ta inspiration ifrån Livsmedelsverkets måltidsmodell för att se hur det skulle kunna gå att fördjupa sig i dessa pusselbitar anpassat till verksamheten inom Kriminalvården (Livsmedelsverket, 2021). För det tredje så finns det även måltidsvertyget *The Five Aspects Meal Model* (FAMM). De fem aspekterna omfattar *rummet, mötet, produkten, styrsystemet* och *atmosfären/stämningen* och inriktar sig på att utveckla och skapa en önskvärd måltidsupplevelse för matgästen (Gustafsson, Öström, Johansson & Mossberg, 2006).

Slutsats

Vatten och bröd eller näringsriktiga och klimatanpassade måltider? Denna studie erbjuder en unik inblick i måltidssituationen på ett svenskt häkte och visar på att det finns stor utvecklingspotential av den offentliga måltiden i Kriminalvården. Måltiderna på detta häkte är generellt inte i nivå med NNR 2012 rekommendationer och skulle kunna klimatanpassats i större omfattning än vad som görs i dagsläget. Framöver kan det behövas nationella riktlinjer för måltiderna inom Kriminalvården som knyter an till visionen och värdegrunden “Bättre ut”, det vill säga att detta även innefattar de intagnas hälsotillstånd.

Referenser

Bryman, A. (2011). *Samhällsvetenskapliga metoder* (upplaga 2). Liber.

Choudhry, K., Armstrong, D., & Dregan, A. (2018). Systematic review into obesity and weight gain within male prisons. *Obesity research & clinical practice*, 12(4), 327-335.

Edwards, J. S. A., Edwards, A., & Reeve, W. G. (2008). The nutritional content of male prisoners' diet in the UK. *Food Service Technology*, 1(1), 25–33.

<https://doi.org/10.1046/j.1471-5740.2001.00003.x>

Folkhälsoguiden. (2021). *Folkhälsoguiden Stockholm Matval män 19-60år*.

Hämtad 2021-05-13 från

<https://www.folkhalsoguiden.se/amnesomraden1/levnadsvanor/matguiden/matguiden-for-man-19-60->

Gustafsson, Inga-Britt; Öström, Åsa; Johansson, Jesper & Mossberg, Lena (2006). The Five Aspects Meal Model: a tool for developing meal services in restaurants. *Journal of Foodservice*, 17, 83-93.

Hannan-Jones, M., & Capra, S. (2016). What do prisoners eat? nutrient intakes and food practices in a high-secure prison. *British Journal of Nutrition*, 115(8), 1387-1396. <https://doi.org/10.1017/S000711451600026X>

Johns, N., Edwards, J. S., & Hartwell, H. J. (2013). Hungry in hospital, well-fed in prison? A comparative analysis of food service systems. *Appetite*, 68, 45-50.

<https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104514>

Konsumentverket. (2021). *Matkostnader*. Hämtad 2021-05-13 från

<https://www.konsumentverket.se/om-konsumentverket/var-verksamhet/privatekonomi/kostnadsberakningar/matkostnader/>

Kriminalvården (2021). *Kriminalvårdens policy för miljöledning 2021-2023 (2021:3)*.

https://www.kriminalvarden.se/globalassets/om_oss/miljo/kriminalvardens-policy-for-miljoledning-2021-2023.pdf

Kriminalvården. (23 april 2021). *Fängelse, frivård och häkte*.

<https://www.kriminalvarden.se/fangelse-frivard-och-hakte/>

Lidmark, A. M. (2016). Bra mat förebygger utanförskap och kriminalitet.

Socialmedicinsk tidskrift, 92(5), 584–593.

Livsmedelsverket. (2020). *Näringsrekommendationer*. Hämtad 2021-04-23 från

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/broschyer-foldrar/nordiska-naringsrekommendationer-2012-svenska.pdf>

Livsmedelsverket. (2020). *Övervikt och fetma*. Hämtad 2021-05-18 från

<https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/sjukdomar-allergier-och-halsa/overvikt-och-fetma>

Livsmedelsverket. (2021) *Kostråden - hitta ditt sätt*. Hämtad 2021-05-13 från

<https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/kostrad/rad-om-bra-mat-hitta-ditt-satt>

Livsmedelsverket. (2021). *Fakta om offentliga måltider*. [fakta-om-offentliga-](#)

[maltider](#)

Livsmedelsverket. (2021). *Kött & Chark*. Hämtad 2021-05-27 från

<https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/miljo/miljosmarta-matval2/kott-och-chark>

Livsmedelsverket. (2021). *Måltidsmodellen*. Hämtad 2021-06-17 från <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-var-d-skola-och-omsorg/maltidsmodellen>

Nordic Council of Ministers. (2014). *Nordic Nutrition Recommendations 2012*. <https://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:704251/FULLTEXT01.pdf>

Regeringskansliet. (26 maj 2021). *Regeringen lanserar ny handlingsplan för livsmedelsstrategin*. <https://www.regeringen.se/regeringens-politik/en-livsmedelsstrategi-for-jobb-och-hallbar-tillvaxt-i-hela-landet/handlingsplan-for-livsmedelsstrategin>

Vanhouche, A. S., & Beyens, K. (2020). Introduction: Prison foodways. International and multidisciplinary perspectives. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104514>

Virginia Braun & Victoria Clarke (2006) Using thematic analysis in psychology, *Qualitative Research in Psychology*, 3:2, 77-101, DOI:10.1191/1478088706qp063oa

World Health Organization. (2021). *Obesity and overweight*. Hämtad 2021-06-10 <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>

World Health Organization. (2021). *Noncommunicable diseases*. Hämtad 2021-06-17 <https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases>

Bilagor

Bilaga 1 Frukostmeny

Frukostmeny på det undersökta häktet. Denna meny upprepas varje vecka.

Måndag	Ljust/grov Skogaholmslimpa 2 skivor 1 skiva ost 28 %/ 1 skiva rökt kalkon 2 st. becel portion smör 1 msk apelsinmarmelad 3 dl mellanmjölk 2,5 dl lättyoghurt 2 St. nescafe gold organic 2gr, 2 St. yellow label m kuvert ca 2 dl cornflakes
Tisdag	Ljust/grov Skogaholmslimpa 2 skivor 2 skivor ost 24 % 2 st. becel portion smör 1 msk apelsinmarmelad 3 dl mellanmjölk 2,5 dl lättyoghurt 2 St. nescafe gold organic 2gr 2 St. yellow label m kuvert ca 1 dl müsli
Onsdag	Ljust/grov Skogaholmslimpa 2 skivor 1 skivor ost 28 % 1 skiva kalkonsalami 2 st. becel portion smör 1 msk apelsinmarmelad 3 dl mellanmjölk 2,5 dl lättyoghurt 2 St. nescafe gold organic 2gr 2 St. yellow label m kuvert ca 2 dl cornflakes
Torsdag	Ljust/grov Skogaholmslimpa 2 skivor 2 skivor ost 24 % 2 st. becel portion smör 1 msk apelsinmarmelad

	<p>3 dl mellanmjölk 2,5 dl lättyoghurt 2 St. nescafe gold organic 2gr 2 St. yellow label m kuvert ca 1 dl müsli</p>
Fredag	<p>Ljust/grov Skogaholmslimpa 2 skivor 1 skiva ost 28 %/ 1 skiva rökt kalkon 2 st. becel portion 1 msk apelsinmarmelad 3 dl mellanmjölk 2,5 dl lättyoghurt 2 St. nescafe gold organic 2gr 2 St. yellow label m kuvert ca 2 dl cornflakes</p>
Lördag	<p>Ljust/grov Skogaholmslimpa 2 skivor 2 skivor ost 24 % 2 st. becel portion 1 msk apelsinmarmelad 3 dl mellanmjölk 2,5 dl lättyoghurt 2 St. nescafe gold organic 2gr 2 St. yellow label m kuvert ca 1 dl müsli</p>
Söndag	<p>Ljust/grov bröd 2 skivor. 2 skivor ost 24 % 1 kokt ägg 1 tsk. Rökt kaviar 2 st. becel portion, 3 dl mellanmjölk 2,5 dl lättyoghurt 2 St. nescafe gold organic 2gr 2 St. yellow label m kuvert ca 2 dl cornflakes</p>

Bilaga 2 Näringsvärdesberäknad veckomeny

Veckomeny som näringsvärdesberäknats på det undersökta häktet.

	Lunch	Middag
Måndag	Chili con carne med bönor, kokt ris och råkostsallad	Rostad blomkål med parmesan, vegetarisk schnitzel och potatismos
Tisdag	Sprödbakad sejfilé, kokt potatis, kall dill & citronsås och grönsallad med rödlök	Nötchorizo, stekta rotfrukter och lökketchup
Onsdag	Lammrostbiff med råstekt potatis, tzatziki och sallad	Chicken Nuggets, kokt ris, majs och äpple-currydressing
Torsdag	Linssoppa med hembakat bröd och hummus. Pannkakor med sylt	Wienerkorv på kalkon, potatismos, gurka, senap och torkad lök
Fredag	Kycklingkassler med potatissallad, senaps crème och haricotsverts	Vegetarisk lasagne, grönsallad och baguette
Lördag	Henriks fiskpaj special med äggsallad	Ostfylld kycklingfärsbiff, rostad potatis, coleslaw och tomatsås
Söndag	Quinoasallad med salladsost, saltorkade tomater, grönsaksbiff India och vitlöksdressing	Moussaka med aubergine, zucchini och potatis. Grönsallad

Bilaga 3 Veckomatsedlar

Fyra veckomatsedlar på det undersökta häktet som subjektivt bedömts efter vissa kriterier.

Vecka 11

Måndag 15	Rotmos med wienerkorv, skånsk senap	Hönsköttbullar med champinjonris, tomatsås,
Tisdag 16	Lammstek med potatisgratäng, en klick tzatziki,	Henriks paella med kokt ägg, en klick aioli, ett gott bröd,
Onsdag 17	Vegetarisk mince sås med kokt spaghetti, ketchup, feferoni	Zorans pljeskavica i pitabröd, med olika tillbehör, potatissallad,
Torsdag 18	Högsbosoppa med köttbullar, baguette, kräm och skopor,	Strimlad kyckling i en tomatsås med fullkornsriss, feferoni,
Fredag 19	Kålpudding med potatis, brunsås, lingonsylt,	Falafel, vitlöksdressing, pastasallad,
Lördag 20	Prinskorv, egen böngryta, baguette med ost,	Lätt Panerad makrill med kokt potatis, gräddkokt spenat, rårivna morötter,
Söndag 21	Ugnsbakade rödbetsklyftor, pytt potatis, grönsaksbiff, Fetaost crème,	Kalkonschnitzel med egen bearnaisesås, valfri potatis, broccoli,

Vecka 16

Måndag 19	Köttfärssås med kokt spaghetti, vitkålssallad,	Kyckling pytt i panna med stekt ägg och rödbetor,
Tisdag 20	Stekt panerad sill med potatismos, lingonsylt, gröna ärter,	Röd quinoasallad med gurka och pumpakärnor Broccolimedaljong
Onsdag 21	Kycklingfärsbiffar med stekt lök, skysås, potatis,	Fylld tortellini med ost/broccoli/kalkon sås, sallad,
Torsdag 22	Köttsoppa med hembakat, pannkakor med sylt,	Morotsbiffar med grönt potatismos, stekta minimajs,
Fredag 23	Dansk sjömansbiff med skivade rödbetor,	Fylld baguette med en krämig pastasallad
Lördag 24	Ugnspannkaka med kalkonbacon/ost, lingonsylt,	Fisk bordelaise, kokt potatis, citron/dill sås, rårivna morötter,
Söndag 25	Vita bönor i tomat, potatisbullar, vegetarisk prinskorv,	Kycklinggryta med kokosgrädde/mangochutney, kokt basmatiris, sallad,

Vecka 17

Måndag 26	Bruna bönor, kalkonbacon, stekt potatis,	Hönsköttbullar med fullkornspasta och paprikasås, feferoni,
Tisdag 27	Laxpudding med skirat smör, grönsallad,	Pasta gnocchi med gorgonzolasås, saltrostade solroskärnor, baguette,
Onsdag 28	Wallenbergare med potatismos, lingonsylt, gröna ärter,	Falukorvs fajitas med tortillabröd, grönsallad, vitlöksdressing,
Torsdag 29	Kycklingsoppa med en grov baguette, pannkakor med sylt,	Nötpastrami med egen potatissallad, Röd lök/bön mixsallad
Fredag 30	Ostfylld panerad falukorv, kokt potatis, löksås, gröna ärter,	Stekt polenta med svamp/lök täcke, grönsaksbulgur, sweet chilisås rört med crème fraiche,
Lördag 1	Sejfilé sprödbakad, potatis, örtdressing,	Egna Hönsbiffar med grönsaksris thai/curry sås, inlagd gurka,
Söndag 2	Vegetarisk schnitzelburgare med tillbehör,	Helstekt kalkonfilé med rosepepparsås, potatis, smör kokta morötter,

Vecka 18

Måndag 3	Köttfärssås med fullkornsspaghetti, vitkålssallad	Egen kebabpytt, stekt ägg, kebabsås, feferoni,
Tisdag 4	Kycklingbiffar med rostad potatis, champinjonsås, tomatsallad,	Tonfisksallad, kokt ägg, baguette
Onsdag 5	Rimmad nötbog med kokt potatis, pepparrotssås, blomkål,	Vegetarisk gryta (soja)med fullkornsrís, inlagd gurka,
Torsdag 6	Linssoppa med nötfärs, pannkakor med sylt, hembakat fullkornsbröd,	Ost och senapsgratinerad nötkorv, potatismos, ketchup, gurkmix,
Fredag 7	Sesampanerad kyckling, ris, sweet chili sås, minimajs,	Lasagne på quornfärs, en grön sallad,
Lördag 8	Grillkorv med kokta makaroner och bönsalsa,	Stekt makrill, stuvad spenat, potatis, marinerad morotsmix,
Söndag 9	Vegetariska vårrullar med couscoussallad, soja,	Hjortfärs bolognese, med pasta farfalle, smörstekt vitkål,

Bilaga 4 Intervjuguide

Frågor märkta med * ställdes endast till Kriminalvårdsinspektören i övrigt ställdes samma intervjufrågor till de båda intervjupersonerna i studien.

Intervjufrågor Nutrition i Kriminalvården 9/4 - 2021

1. Är det något ni skulle vilja veta om era menyer, kan vi hjälpa till med att ta fram någon särskild information eller lösning på eventuella problem.
2. *Hur är er kostenhet organiserad?
3. *Finns det kostchef eller enhetschef?
4. *Vem har yttersta ansvaret?
5. Vad skiljer sig åt i måltidssituation / planering av menyer på häkte respektive anstalt?
6. Hur kommer det sig att kriminalvården inte ingår i livsmedelsverkets uppdrag över offentliga måltider?
7. Vem är ansvarig för att ta fram menyer?
8. För vem tas menyerna fram? Man, kvinna, ålder, sjukdom...?
9. Har menyerna utvecklats och förändrats genom åren? Hur? Serverar ni mer vegetariskt, varm/kall mat?

10. Får ni önskemål om rätterna?
11. Är det i så fall något som är lätt eller svårt att uppfylla?
12. Hur ser det ut med specialkost och är det vanligt förekommande?
13. Hur tar ni hänsyn till detta vid planering av menyer?
14. Vad säger ni är den största utmaningen med att ta fram menyer till häktet?
15. Känner ni till Nordiska näringsrekommendationerna (NNR 2012)?
16. Är dessa något ni tar i beaktning (NNR 2012)?
17. Känner ni till livsmedelsverkets måltidsverktyg ”trafikljuset”?
18. Tar ni hänsyn till att maten ska vara hälsosam vid menyplaneringen?
19. Tar ni hänsyn till vilka effekter maten har på miljön?
20. På vilket sätt tar ni er an Kriminalvårdens miljömål?
21. Har ni funderat över hur stort klimatavtryck era måltider ger upphov till?
22. Hur ser ni på att köpa ekologiska råvaror?
23. Hur ser ert livsmedelsavtal ut?

24. Finns det ett intresse för att vi tar fram en ”lathund” till köket med enkla tips på hur en måltid kan optimeras ur närings och klimatsynpunkt?
25. *Hur länge kan man sitta häktad?
26. *Hur länge kan man sitta på anstalt?

Bilaga 5 Enkät

Enkät

Vi är två studenter från Gastronomiprogrammet på Högskolan Kristianstad som gör vårt examensarbete inom forskningsområdet nutrition och hälsa.

Projektet syftar till att undersöka näringsriktigheten i detta häktes serverade måltider. Vi kommer att näringsberäkna måltiderna som serveras under en veckas tid här på häktet.

För att kunna beräkna näringsbehovet hos populationen på detta häkte behöver vi veta din ålder, vikt, längd och kön. Alla uppgifter är anonyma och hanteras konfidentiellt. Allt material kommer att raderas efter projektets slut. Du har rätt att avbryta din medverkan när du vill.

Om du inte vet din exakta längd och vikt, går det bra att uppskatta.

1. Kön

Markera endast en oval.

Man

Kvinna

Vill inte uppge

2. Din ålder

3. Din vikt (kg)

4. Din längd (cm)

Tack för din medverkan!