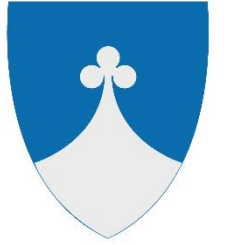


# Skolemat Åsly skole

Steinkjer, 16.01.2020

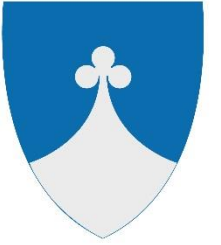




## Litt om oss – Indre Fosen kommune

- 5 offentlige grunnskoler
- Ca 1230 elever
- Ca 10 000 innbyggere
- Negativ befolkningsutvikling
- Anstrengt økonomi :-)
- Tor Langsæter





# Fra "Rissamat" til skolemat

---

Finansiering: Regionale Forskningsfond Midt-Norge RFF

Samarbeidspartnere:

- Nofima AS - kompetanse mat og barn, prosjektleder
- NTNU - organisasjonsutvikling og innovasjonsprosesser
- Sintef - følgeforskning KS - videreformidling

Hensikten med prosjektet:

- Identifisere og teste ut situasjoner/steder i kommunen hvor riktig bruk av mat (matglede og helse) kan optimaliseres i et målrettet arbeid

Mål:

- Bidra til bevisst bruk av råvarer og mat for å bedre helsen i befolkningen og gjennom dette optimalisere bruken av ressursknappe offentlige tjenester

# Satsingen ved Åsly skole



Tilbud om skolemat til alle elevene



Design thinking – tverrfaglig  
teamarbeid for å generere ny  
kunnskap og innovative  
løsninger

Det betyr i praksis:  
kommunisere, prøve,  
feile, justere



Bredt  
sammensatt  
arbeidsgruppe

Rektor, inspektør,  
lærer, Fosenmat, Kulturcompagniet,  
Frivilligsentralen, VI,  
Folkehelsekoordinator, prosjektmedarbei  
der, veileder



Ny skole med kantinekjøkken



## Gjennomføring Åsly skole

- Gratis prøvemåltider høsten 2016 (finansiert av forskningsprosjektet)
- Spørreundersøkelse til elever/heimer
- logistikk
- porsjonsstørrelser
- utstyr
- lokalmat, råvarer, kultur
- samarbeid med frivilligheten og NAV VI, elever
- sosial kompetanse
- I full drift våren januar 2017



# Tilbudet ved Åsly skole

Mandag

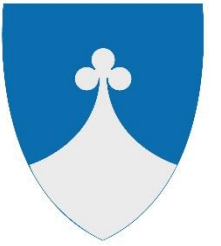
smøremåltid/grøt til alle elevene

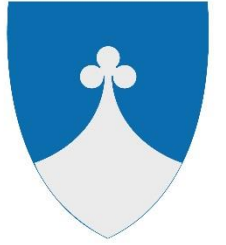
Tirsdager

smøremåltid til de som abonnerer

Torsdager

varm mat til de som abonnerer





# Tilbudet ved Åsly skole

## Mandager

Kokken, sammen med elever fra mellomtrinn lager måltidet

## Tirsdager

- to fra frivilligheten, kommer mot slutten av tilberedninga, ferdigstiller, serverer og vasker

## Torsdager

- elever produserer måltidet, knyttet opp mot faget Arbeidslivsfag - hjelp fra NAV VI etter måltidet (elevene må forlate klokka 12)

# Tilbudet ved Åsly skole

20 -25 kr per måltid - abonnement

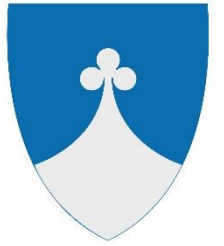
- halvt år om gangen
- voksne betaler kr 40 og har en "klippekortordning".

Barn fra familier med dårlig råd kan  
få økonomisk bistand til å delta  
(NAV)

Ny meny ca hver 8. uke, også  
tilrettelagt uten allergener og  
tilpasset halal

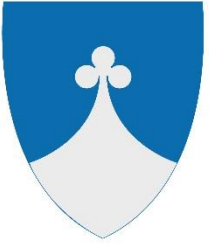






# Eksempel Meny - Åsly

Uke	Dato	Småtrinn	Mellomtrinn	Ungdomstrinn
9	Tirsdag 27.feb	Havregrynsgrøt	Havregrynsgrøt	Havregrynsgrøt
9	Torsdag 1.mars	Klimasmart måltid	Klimasmart måltid	Klimasmart måltid
10	Tirsdag 6.mars	Ostesmørbrød	Pastasalat med kylling	Pastasalat med kylling
10	Torsdag 8.mars	Stekt laks	Ostesmørbrød	Ostesmørbrød
11	Tirsdag 13.mars	Suppe med pølse	Suppe med pølse	Suppe med pølse
11	Torsdag 15.mars	Klimasmart måltid	Klimasmart måltid	Klimasmart måltid
12	Tirsdag 20. mars	Smøremåltid	smøremåltid	Smøremåltid
12	Torsdag 22.mars	Fiskeburger	Fiskeburger	Fiskeburger
13	Påskeferie	Påskeferie	Påskeferie	Påskeferie



# Utfordringer

---



- Logistikk - "flyt" i tilbudet viktig
- Påfyll/ikke påfyll
- Kasting av mat
- Småtrinn og ungdomstrinn har ulike behov
- Få elevene til å spise grønnsaker
- Å finne en kokk som vil ha denne typen stilling – fordel å ha en person som også underviser i skolen
- Hva skjer hvis kokken blir syk?
- Minst 50% av elevene må kjøpe mat for å få det til å gå rundt økonomisk
- Sikre gjenkjøp

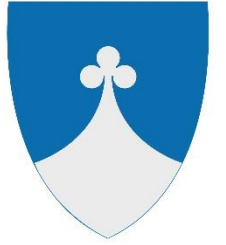
# Klimasmart måltid

## **Redusert matsvinn gjennom:**

- Å bruke matvarer og råvarer som ikke blir solgt fra butikker og primærprodusenter
- Å gi opplæring og ahaopplevelser som gjør elevene i stand til å vurdere hva slags mat som er trygg å spise selv om den har gått ut på dato

## **Målet:**

- Redusere mengden matavfall
- Finne en finansieringsmodell for skolemåltid som gjør måltidet så billig at alle har råd til det – for mestring og trivsel i skolen
- Samarbeidspartnere: Coop, Rema
- Fosen renovasjon, Frivilligsentralen, kommunen (skole, NAV, integrering og opplæring)



# Utprøving ved Åsly



Alle 420 elevene får tilbud om gratis skolemat en dag i uka



Alternerer mellom brødmåltid og havregrøt hver uke for henholdsvis 5. til 10. trinn og 1. -4. Trinn

Kapasiteten i kantinekjøkkenet i minste laget for 420 elever



Elever fra 5. - 7. trinn hjelper til med tillagingen sammen med kokken vår.

Kompetanse mål fra mat og helsefaget

# Utprøving ved Åsly



Mer matlaging som en del av  
aktivitetene på SFO



Gratis havregrøt til alle barn på  
SFO hver morgen.



"Brørdavtale" med lokale  
kjøpmenn, klimasmart måltid

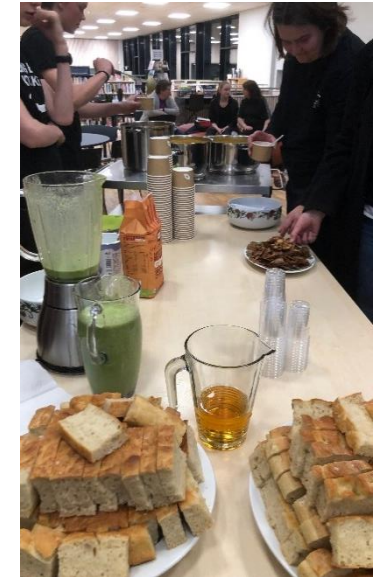


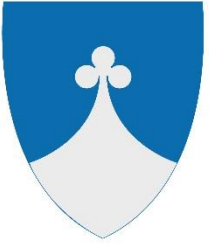


# Fjernsynkjøkken

«Skolene i Indre Fosen kommune ønsker å sette fokus på sunn og enkel mat for foreldre og elever i en hektisk hverdag. Vi inviterer derfor til en kveld på Mælan skole med fokus på sunn og enkel mat. Elever fra 8. og 9. vil sammen med kokk Rune Sandø servere og demonstrere enkle retter. Rune Sandø vil også holde et foredrag om sunn mat og barn.»

- De fikk smake:
  - Laksewraps
  - Gulerotsuppe
  - Smoothie «Hulken»



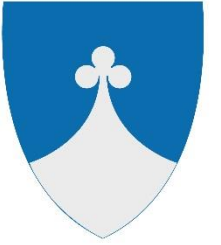


# Arrangement sammen med «Framtiden i våre hender» på Åsly

---

- Fokus på matsvinn
- Et opplegg på skolekjøkkenet med 9. trinn
  - Informasjon og matlaging, hvordan utnytte «restemat»
- Foreldrekveld med fokus på matsvinn
  - Informasjon og tips til hva man kan gjøre for å redusere matsvinn
  - Dessverre lavt oppmøte





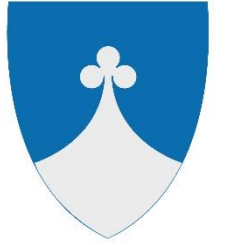
# Hva sier politikerne?

---



- Kommunestyret var på skolelunsj på Åsly skole
- Fikk se hvordan tilbudet er lagt opp, orinetering om opplegget og fikk smake maten
- De politiske partiene er positive til ordningen og synes det er et flott tiltak
- Våre locale politikerne vil imidlertid ikke være med å finansiere ordningen
- Lyspunkt nasjonalt: Arbeiderpartiet har gratis skolemåltid i sitt partiprogram



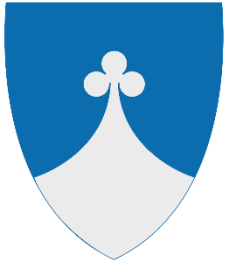


# Åsly skole

- Åsly skole har kompetanse og fasiliteter til å gå i gang med fullskala skolemat til alle elevene
- Noe utstyr må suppleres
- Skolen mangler midler til gjennomføring

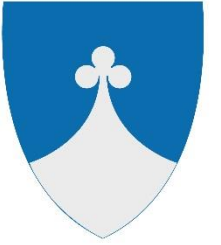


# Det viktigste å tenke på er .....



- **Bærekraft, bærekraft, bærekraft**
- Personell, en ansvarlig kokk nødvendig
- Ikke "slite ut" samarbeidspartnere
- Økonomi, positive politikere har ikke nødvendigvis midler å avse
- Et samspill med øvrige ansatte
- Ikke på bekostning av fagene
- "Reserveløsninger" nødvendig, ROS - analyse
- Administrativ «flyt»
- Vilje til gjenkjøp





# Skolematundersøkelse og påmelding

---

- [Undersøkelse og påmelding](#)