



Statsforvalteren i Trøndelag

Trööndelagen Staatehaaltoje

Skolemåltid i Trøndelag

Rapport fra prosjekt i 8 kommuner i Trøndelag, 2018 til 2021



Forord

Rapporten beskriver utprøving av skolemåltid i 8 kommuner i Trøndelag. Utprøvingen har foregått ved 17 barne- og ungdomsskoler i perioden 2018 til 2021. Følgende kommuner har deltatt: Nærøysund, Røyrvik, Lierne, Verdal, Røros, Indre Fosen, Ørland og Hitra.

Kommunene har søkt og fått finansiert prosjektene med skjønnsmidler til *0-24 samarbeidet*, felles innsats mot utsatte barn og unge.

Det er Statsforvalteren i Trøndelag som har ledet prosjektet, ved avdelingene oppvekst- og velferd, helse og omsorg, samt landbruk. Arbeidet har skjedd i nært samarbeid med prosjektkommunene og en rekke kompetansemiljø.

Vi vil takke for stort engasjement til alle som har deltatt, og håper erfaringene fra prosjektet kan være til inspirasjon og nytte for andre skoler som skal i gang med innføring av skolemåltid.

Steinkjer, 7. desember 2021

Frode Kvittem, oppvekst- og velferdsdirektør

Jan Vaage, fylkeslege

Tore Bjørkli, landbruksdirektør

Tittel : Skolemåltid i Trøndelag
Dato : 7.desember 2021
Forfatter : Beate Sørлие Ålmo og Liv Gystad
Statsforvalteren i Trøndelag

Utgiver : Statsforvalteren i Trøndelag

Innhold

Forord	2
1. Prosjekt Skolemåltid i Trøndelag.....	5
Bakgrunn og formål	5
Organisering og gjennomføring.....	5
2. Erfaringer fra prosjektkommunene	8
Indre Fosen	8
Lierne.....	9
Nærøysund	11
Røros	14
Verdal	16
Ørland	18
Røyrvik.....	19
Hitra.....	23
3. Oppsummering og konklusjon.....	25

1. Prosjekt Skolemåltid i Trøndelag

Bakgrunn og formål

Prosjekt Skolemåltid i Trøndelag har vært en del av Statsforvalterens arbeid for aldersgruppen 0-24 år. Hensikten har vært å utvikle modeller som sikrer barn og unge sunn og næringsrik mat i løpet av skoledagen. Det er tre avdelinger hos Statsforvalteren som sammen har stått bak satsingen, og disse er; oppvekst- og velferdsavdelingen, helse- og omsorgsavdelingen, samt landbruksavdelingen. Arbeidet har vært gjennomført i tett samarbeid med en rekke eksterne aktører.

Prosjekt Skolemåltid i Trøndelag har hatt følgende målsetting:

- Gjennomføre piloter ved utvalgte skoler i Trøndelag
- Utvikle bærekraftige modeller for skolemåltid ved barne- og ungdomsskoler i Trøndelag
- Dele gjennomførbare modeller, slik at skolemåltid kan innføres på andre skoler, både i Trøndelag og ellers i landet

Det er gjennomført piloter i 8 kommuner og til sammen 17 skoler. Kommunene som har deltatt er: Indre Fosen, Lierne, Røros, Verdal, Nærøysund, Ørland, Hitra og Røyrvik. De åtte kommunene har prøvd ut ulike modeller som vil bli nærmere beskrevet i denne rapporten. Lokal utforming og tilpasning har vært en viktig forutsetning for å kunne gi et tilbud om skolemåltid.

Det er mange gode grunner for å innføre skolemåltid, og det er mye god erfaring og hente og bygge videre på fra skoler både i Trøndelag, Norge ellers, samt naboland som Sverige, Danmark og Finland. Skolemåltidet handler først og fremst om bedre læringsmiljø, sosial utjamning og forebyggende folkehelsearbeid.

Skolemåltidet gir også en mulighet for å styrke barn og unges forhold til regionens mangfoldige matproduksjon. Barn kan se og lære om sammenhengen mellom kulturlandskapet vi omgir oss med og maten vi spiser. Mat er næring og gode smaksopplevelser. Mat er også kultur historie og tradisjon.

Organisering og gjennomføring

Styringsgruppe hos Statsforvalteren:

- Frode Kvittem (første periode Erik Stene) – oppvekst og velferdsdirektør
- Jan Vaage – fylkeslege
- Tore Bjørkli – landbruksdirektør

Arbeidsgruppe hos Statsforvalteren

- Beate Sørlije Ålmo (første periode Margareth Halle) – oppvekst- og velferdsavdelingen
- Liv Gystad (første periode også Kari Frøseth) – landbruksavdelingen
- Laila Hoff Johansen og Toril Bjørken Skjørholm (begge deltok i første periode)

Prosjektkommunene i Trøndelag

Indre Fosen, Lierne, Røros, Verdal, Nærøysund, Ørland, Hitra og Røyrvik

Kompetansegruppe for skolemåltid

Foruten de 8 deltakerkommunene har prosjektet også knyttet til seg en stor kompetansegruppe, som har bidratt med kunnskap og faglige råd til prosjektet og pilotkommunene.

Kompetansegruppen har bestått av følgende aktører: Bonde og småbrukerlaget, Bondelaget, DebiolInfo, Folkehelseinstituttet, Høgskulen på Vestlandet/Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet, KS Midt-Norge, LianTunet, Nasjonalforeningen for folkehelsen, NOFIMA, Nord Universitet, Norsk Senter for barneforskning NTNU/Institutt for pedagogikk og livslang læring, Oi! Trøndersk Mat og Drikke, Stiftelsen Skolematens venner, Sør-Trøndelag Bygdekvinnelag, Trøndelag Fylkeskommune, Unge kokker og Gjensidigestiftelsen.

Tildeling av skjønnsmidler – fellestiltak for utsatte barn og unge

Statsforvalteren har tildelt skjønnsmidler for å stimulere til fornyingsarbeid gjennom felles tiltak i fylket. For fellestiltaket *utsatte barn og unge 0-24* var et av målene knyttet til skolemåltid. På bakgrunn av dette fikk kommunene mulighet til å søke skjønnsmidler til prosjekt som:

“legger til rette for at barn og unge sikres sunn og næringsrik mat og gode måltidsopplevelser i løpet av skoledagen”

Det ble til sammen tildelt kr.3 225 000 i 2018 og kr.1 050 000 i 2019 – fordelt på 8 kommuner.

Aktiviteter i prosjektet

Vi har gjennomført en rekke aktiviteter i løpet av prosjektperioden for å bygge opp under utviklingsarbeidet i kommunene. Vi har blant annet arrangert seminarer, webinarer, workshop, nettverkstreff og teamsmøter. Presentasjoner fra arrangementene og nyheter som er utarbeidet underveis i prosjektet, er samlet på en

egen prosjektside for skolemåltidet hos Statsforvalteren i Trøndelag. Prosjektsiden ble opprettet etter at prosjektet kom i gang.

En av kommunene som deltok, Verdal, ble dessuten evaluert av *Forskergruppa Mat og måltider i skole og barnehage* ved Høgskulen på Vestlandet. Dette resulterte i rapporten *Matpakkelunsj, smørelunsj eller varmlunsj? Ungdomsskoleelevers erfaringer og oppfatninger av ulike skolemåltidsordninger*. Rapporten viser blant annet at 20% av elevene sjelden eller aldri spiser mat på skolen, og at smørelunsjen kan redusere andelen og ha positiv effekt på frukt- og grøntinntaket. Skolemåltidet er dessuten en viktig arena for å markere sosialt felleskap og sosial tilhørighet.

2. Erfaringer fra prosjektkommunene

Som allerede nevnt er det til sammen 8 kommuner og 17 skoler som har deltatt i prosjektet. Under følger en beskrivelse fra kommunene av hvordan de har arbeidet med skolematprosjektet, hva de har lyktes med og hva de har erfart av utfordringer.

Indre Fosen

Antall skoler og elever: Mælan skole – gjennomsnittlig 55 elever per år

Mål og delmål: Alle barn i skolen får tilbud om skulelunsj flere dager per uke gjennom ulike modeller som er tilpasset den enkelte skole. Dette er et reelt tilbud til alle

Måloppnåelse: Ved Mælan skole har de hatt et tilbud om skulelunsj to ganger i uka. Det har i hovedsak vært smøremåltid. De har også tilbudt et varmmåltid i måneden. Varmmåltidet har blitt levert fra kjøkkenet på det lokale aldershjemmet. Skulelunsjen har vært populær og med høy oppslutning. Skolen har lagt vekt på gode råvarer og at det serveres ferskt grovbrød, frukt og grønt hver gang.

Forankring og eierskap

- Skolemåltidet har vært populært, og foresatte ønsker flere måltider i uka.
- Mælan har hatt en oppslutning på cirka 90% av elevene.
- Det lokale aldershjemmet har levert varmmåltidet til Mælan skole. Nå er kjøkkenet ved det lokale aldershjemmet vedtatt nedlagt, det vil gjøre tilbudet dårligere.

Organisering

- Mælan skole har hatt god hjelp av helselaget ved servering av det varme måltidet. Dette har vært avgjørende for kunne tilby varmmat.
- Det er viktig at en person har ansvaret for innkjøp og organisering, ved Mælan har det vært en assistent. Elevene har også vært involvert.

Måltidet

- Mattilbudet har vært variert, og har bestått av grovt brød, knekkebrød og pålegg med lavt sukkerinnhold. Det er lagt vekt på lange karbohydrater og at man skal holde seg mett over tid.

- Mellomtrinnet og ungdomstrinnet har sittet i aulaen rundt runde bord. Mælan har satt søkelys på at måltidet skal være sosialt, og at elevene skal ha det fint sammen.
- Å unngå matsvinn har vært hensyntatt ved planlegging og innkjøp.

Finansiering

- Kostnad har vært kr. 25,- per måltid i snitt. Dette har dekket innkjøp av matvarer. Assistenten har blitt lønnet over ordinært lønnsbudsjett og elever har vært med i forberedelser og gjennomføring. Assistenten har hatt en time i uka for planlegging og innkjøp.

Maten og måltidet som pedagogisk verktøy

- Elever har vært med assistenten på å forberede og gjennomføre måltidene. Dette har vært svært positivt for elevene som har fått bidra. Mange har behov for å gjøre noe praktisk i løpet av skoleuka. Elevene har måttet regne for å kunne beregne mengde. De har også lært prinsippene for hvordan planlegge og gjennomføre en arbeidsoppgave.

Lierne

Antall skoler og elever: Stortangen skole – 77 elever, Sørli skole – 68 elever

Mål og delmål: Lokalprodusert mat skal være et daglig tilbud på det som serveres på barnehagene/skolene, og varmmat er etablert som et tilbud flere dager per uke + økt fokus på lokalmat og økt fokus på varmmat i barnehagen og skolen

Måloppnåelse: Deler av prosjektet har hatt god måloppnåelse, men enkelte områder har ikke kommet så langt som planlagt:

- Kommunen har hatt partnerskap med lokalt næringsliv for innkjøp av lokalmat. Dette samarbeidet er delvis videreført, men i noe mindre omfang enn i prosjektperioden. Kostnadene med å kjøpe inn mat har ligget noe høyt for at det skal være en bærekraftig løsning med tanke på økonomi
- Skoler og barnehager har tilgang til lokalt næringsliv for å lage partnerskapsavtaler.
- Det er videreført samarbeid med eksterne for å gjennomføre skolemåltid. På den ene skolen bidrar pensjonister for å lage varmmat en dag per uke, og på den

andre skolen samarbeider skolen med en vekstbedrift for å få bistand med den praktiske gjennomføringen.

- Lierne kommune har signert Trøndersk matmanifest.
- Lierne kommune har utarbeidet prinsipper for et sunt og godt måltid i barnehager i samarbeid med ernæringsfysiolog. Det samme er ikke ferdigstilt for skolene.
- Tema knyttet til skolemåltid er en del av fag i skolen. På den ene skolen har de laget en grønnsakshage som både brukes i fag og til skolemåltid. Den ene skolen kjøper hvert år inn en elg (med bidrag fra FAU), som brukes både til skolemåltid, samt mat og helse. På ungdomstrinnet har flere elevbedrifter produksjon av mat som deler av konseptet. Skolene har ikke iverksatt valgfag med mat/måltid som hovedaktivitet.

Forankring og eierskap

- En nøkkel for å lykkes er elever, ansatte og foresatte som er positivt innstilt til måltidets rolle skolen.
- I dialogmøter med elevrådene løftes skolemåltidet som en av de mest positive aspektene ved skolen.
- Foresatte støtter matordningen fullt ut.

Organisering

- En nøkkel for å lykkes er ansatte som er positivt innstilt til måltidets rolle i skolen.
- Det må avsettes personalressurser på skolen for å sikre organisering av måltidet.
- Samarbeidet med frivillige har gitt rom for å tilby et varmmåltid.

Måltidet

- Skolene har en infrastruktur som er godt tilrettelagt for måltidet. Begge skoler har storkjøkkenutstyr til matlaging og oppvask.
- Lokalene er også godt tilrettelagt for å skape gode sosiale arenaer for måltidet. Elevene kan sitte sammen og spise.
- På den ene skolen kan alle elevene sitte og spise samtidig, men på den andre skolen må det skje i to puljer.

Finansiering

- Lierne kommune har hatt 100% deltakelse på skolemåltidet.
- Skolemåltidet har blitt gjennomført 5 dager per uke, med varmmat enkeltdager.
- Det faktum at alle deltar, har sammenheng med den lave prisen.
- Kostnadene for det frivillige skolemåltidet er gjennomsnittsprisen for innkjøp av matvarene. Pris per elev, per dag har i snitt vært i overkant av kr.10,-
- Personalressursene har blitt finansieres fullt ut av kommunen.

Maten og måltidet som pedagogisk verktøy

- Den viktigste nøkkelen er det sosiale fellesskapet som måltidet gir. Måltidet gir en mulighet for å jobbe godt med sosial kompetanse, særlig blant de yngste elevene. Det har vært viktig at personalet sitter sammen med elevene.
- I Lierne har de ansatte hatt mulighet til å kjøpe måltid til lave kostnader. Det har vært forventet at ansatte sitter sammen med elevene og spiser.

Nærøysund

Antall skoler og elever: Rørvik skole, Austafjord skole – 590 elever

Mål og delmål: Legge til rette for læring og bedre psykisk- og fysisk helse gjennom tidlig innsats med søkelys på gode kostholdsvaner gjennom sunne skolemåltid

Måloppnåelse: Skolene har forsøkt flere og ulike modeller for gjennomføring og organisering av skolemåltider. Personalets og elevenes oppslutning har vært god hele perioden. Både frokost, matkasser til lunsj og involvering av elevene har fungert godt. Tilberedning og servering av mat til så mange elever er generelt en utfordring, særlig med tanke på strukturelle rammer og kapasitet (kjøkken, kjøling, osv.). En annen utfordring har vært å få til en frekvens, som gjør at måltidet har en effekt, og ikke kun blir enkeltstående hendelser. Fremover ønsker skolene at kosthold skal være en del av foreldresamarbeidet. Dette bør være et naturlig tverrfaglig samarbeid fra barna er ganske små. Nærøysund ser særlig utfordringer knyttet til kosthold for de litt eldre elevene.

Forankring og eierskap

- Måltidet har vært lite omdiskutert i skolene.
- Personalet har sett verdien og de positive effekter av måltidene.
- Selve forankringen har vært uproblematisk. Politikerne har vært med på utformingen av prosjektet sammen med skolene og administrasjonen.
- Etter sammenslåing av Vikna og Nærøy kommune har det fortsatt vært politisk vilje til å gjennomføre skolemåltid.

Organisering

- Nærøysund har forsøkt ulike modeller hvor de blant annet har samarbeidet med frivillige organisasjoner og videregående opplæring, samt benyttet interne ressurser (herunder elever) for å organisere skolemåltider.

- Utfordring med å bruke eksterne har vært å få til et forpliktende samarbeid som innebærer en hyppighet som gjør måltidene til noe annet enn enkeltstående hendelser.
- Spesielt på den største skolen har det vært utfordrende å servere mat til nesten 540 elever på samme dag. På denne skolen har de konsentrert seg om servering av mat per hovedtrinn (småtrinn, mellomtrinn og ungdomstrinn). Kantinekjøkkenet til ungdomstrinnet og ansatte i kantina har håndtert deler av prosjektet med innkjøp av mat, og organisering underveis.
- Erfaringene med å benytte kantina har vært gode, men skolen har en utfordring med kapasitet. Kantinekjøkkenet ble utbedret med ny oppvaskmaskin/steamer og dampovn i forkant av prosjektet, basert på tidligere erfaringer.
- Skolen har fått bistand fra frivillige lag og foreninger i kommunen, lokalt næringsliv, Ytre Namdal videregående skole, OFNT (Opplæringskontoret for fiskerifag i Nord-Trøndelag), folkehelsekoordinator, skolehelsetjenesten, elevråd og FAU.
- Etter covid19 har det vært utfordringer for skolen å gjennomføre skolemåltidet. Den første perioden, fra mars til april 2020, var skolene stengt. Frem til høsten 2021 har vi vekslet mellom gult og rødt nivå. I denne perioden har skolene hatt mer fokus på skolemat til enkelte klasser istedenfor hele skolen. Vi har for eksempel benyttet mat i forbindelse med turer utendørs med wok og fiskekaker på bål.

Måltidet

- Pilotskolenes erfaring er at elevene er takknemlige og ikke kravstore. Det behøver ikke være varmmat for at mattilbudet skal oppleves godt. Oppslutningen blant elevene har vært like god ved enkle brødmåltid med varierte pålegg, som når det har blitt servert for eksempel lapskaus eller fiskeburger
- Servering av frukt og grønt, som ikke er kuttet opp på forhånd, medfører en del svinn og unødvendig matavfall.
- Skolene har servert skolefrukt til elever i 1.- 4.trinn, frokost til utvalgte grupper for 1.- 4.trinn, skolefrokost til ungdomstrinn, fellesmåltider for alle trinn hver tredje til fjerde uke. Det er gjennomført forskjellige tema på måltidene, som for eksempel sjømatdag.
- Måltidsmiljø: det er vesentlig at det lages en ramme rundt måltidet som elevene opplever som hyggelig og innbydende. Det trenger ikke være store justeringer. Det handler blant annet om at det settes av nok tid til å få ro rundt måltidet, samt at maten eller utvalget av mat er innbydende.
- Skolemåltidet har også vært en fin anledning til å snakke med elevene om hva hver enkelt kan gjøre, for at de sammen skal få et hyggelig måltid.

- Flytting av elever mellom skolebygg kan by på utfordringer, dette gjelder spesielt de minste elevene. I siste del av prosjektet har de derfor valgt å servere elevene på sine klasserom (gjelder enkelte trinn).
- Felleskap og integrering: Felles måltid er en fin måte å bygge bånd, både innad i klasser, men også på tvers av trinn og mellom trinn.
- For å få fulgt opp måltidet på en god måte, er det veldig viktig at voksne er til stede og spiser sammen med elevene. Dette gjelder både de minste og de største elevene. I tillegg til det sosiale har de satt søkelys på matskikker, lokale råvarer og kortreist mat.
- Matsvinn og bærekraft: Det kan være en utfordring å beregne passe mengde mat
- Før skolen ble stengt grunnet covid, prøvde de ut matkasser per klasse. Dette fungerte veldig godt, spesielt til de minste. De kunne benytte mat som ikke var blitt brukt i ny matkasse neste dag.
- Skolene har hatt avtaler med lokale leverandører, og har fått levert både kortreist egg og laks.
- Det er muligheter for å lage avtaler med lokale butikker for å hindre matsvinn og øke bærekraft, men dette har ikke blitt utprøvd i pilotperioden.
- Mattrygghet: Skolen må ha gode systemer for å fange opp dietter og allergier. Det innebærer dialog med foresatte og utarbeidelse av system for å håndtere informasjon.
- For mellom- og ungdomstrinnet har tema vært å lage trygg og ernæringsmessig god mat.

Maten og måltidet som pedagogisk verktøy

- En av skolene har lagt *mat i skolen* inn som en del av valgfag på ungdomstrinnet. Elevene har vært medvirkende i hele kjeden, fra menyplanlegging, tilberedning, organisering og servering. Dette har vært en effektiv måte å organisere det på, og har skapt eierskap i elevgruppa
- Elevrådet har vært involvert i forbindelse med fellesmåltider, frokost og kantinedrift. Ungdomsskoleelever har fått påvirke hva som tilbys og hvordan måltider gjennomføres. Elever har også vært med på å lage måltidene.
- På småtrinnet har elevene vært med i planlegging, innkjøp, produksjon av måltid, servering og rydding etter måltider.
- Skolene erfarer at flere elever er vant til lite variert kosthold, samt at flere elever ikke spiser frokost. Dette gjelder flere trinn. Skolene erfarer også at flere elever, spesielt fra ungdomstrinn, ikke spiser lunsj. Dette er det forskjellige forklaringer på. På bakgrunn av disse erfaringene har skolene satt søkelys på enkelte grupper elever på småtrinn, samt ungdomsskoleelever, underveis i prosjektet.

- Erfaringer viser at elever fra småtrinn tok stort ansvar i arbeidet med skolemåltidet. De erfarte også at ungdomsskoleelever kommer tidligere til skolen på morgenen, når det er tilbud om frokost. Dette gir dem en god start på dagen.
- Elevene var mer fokusert utover dagen etter å ha spist frokost på skolen. Denne tilbakemelding fikk de, både fra elevene selv, samt ansatte ved skolen.
- Skolefrokost til ungdomstrinnet har vært koblet opp mot leksehjelp og det har i perioder vært opp mot 60 elever som har spist enkel frokost bestående av havregrynsgrot og knekkebrød med enkelt pålegg.
- De testet skolefrokost tre dager i uken som et prøveprosjekt i uke 13 til 15 i 2019. Det ble totalt servert 300 frokoster i perioden. Etter tre ukers prøveprosjekt utvidet de til 5 dager i uken.

Røros

Antall skoler og elever: Glåmos, Brekken og Røros skole, og til sammen 554 elever

Mål og delmål: Servere 1 skolemåltid hver dag til alle elever på grunnskolen. Styrke skolen sin rolle som sosialt utjevneende folkehelseaktør

Måloppnåelse: Har bidratt til sosial utjevning ved å gi alle elever tilbud om frukt i løpet av skoledagen. Løsningen ønskes videreført som en naturlig del av skolehverdagen. For enkelte elever har arbeidet med mottak og fordeling av frukt, blitt en del av skolehverdagen. I søknaden skrives det at det ønskes et samarbeid med parter utenfor skoleverket. Samarbeidspartene ble underveis i planleggingsperioden skalert ned til en samarbeidspartner. Pandemien satte videre begrensninger for planen om utdeling av frokostgrøt på ungdomstrinnet, men dette er noe som vil bli gjenopptatt. Unge kokker gjennomførte prosjektet på ungdomstrinnet skoleåret 2019/2020. I løpet av dette prosjektet gjorde de seg gode erfaringer på hvordan utdeling av frokostgrøt kan gjennomføres.

Forankring og eierskap

- Prosjekteier er Røros kommune.
- Ordfører, kommunalsjef oppvekst og virksomhetsleder har vært styringsgruppen
- Ledelsen av prosjektet og utarbeidelse av modellen ble gjort av ansatte ved LHL-klinikken Røros, i dag Unicare Røros.
- Forankret hos elevene gjennom elevundersøkelse, informasjon og spørreundersøkelse.

- Elevråd og lærere har fått informasjon underveis i prosjektet
- Personalet er informert.
- Enkelte av personalet har deltatt på kurs for å øke kompetansen omkring ernæring.
- Lærer i faget mat og helse var deltakende i prosjektet med unge kokker
- Foresatte har fått informasjon skriftlig.
- FAU har fått en presentasjon av formålet med skolemåltidet.
- Politisk ledelse har blitt holdt godt orientert om prosjektet gjennom direkte orientering i formannskapet og gjennom skriftlig rapportering til kommunestyre i årsrapporter.

Organisering

- Merkantile ved skolen har stått for bestilling av frukt fra skolefrukt.no
- Elevene får utdelt frukt eller grønnsaker på skolen. Det kan være eple, pære, appelsin, banan, minigulrøtter, kiwi, nektarin eller klementin – avhengig av sesong.
- Leverandørene har forpliktet seg til å levere ulike frukt og grønnsaker i løpet av en uke.
- Skolefrukt.no har en ordning som er lett å håndtere og administrere.
- Skolen har hatt en ansatt som har koordinert utdeling på de forskjellige trinnene og fulgt opp med opplæring av elevene som har hatt ansvar for mottak og utlevering av frukt. Oppgaven innebærer kvalitetssjekk av frukt og eventuelt veiing av frukt som må returneres på grunn av dårlig kvalitet.

Måltidet

- Erfaringene viser at oppdelt frukt spises lettere.
- Fruktmåltidet har blitt delt ut og satt frem ved første friminutt på ungdomstrinnet. For flere elever viser dette seg å være det første måltidet på dagen.
- Det har vært få rester og lite matsvinn.
- Eventuelle rester har blitt brukt til bakst eller smoothie og har blitt servert senere.

Finansiering

- Fruktmåltidet koster cirka 4 kr per elev per dag.
- Innhentet pristilbud på levering av frokostgrøt er cirka kr 2600,- per uke for ungdomstrinnet.
- I tillegg trengs det noe bemanning. Cirka 30% for å koordinere arbeidet mer frukt og grøt.
- Kostnadene må innarbeides i budsjett dersom dette skal videreføres.

Maten og måltidet som pedagogisk verktøy

- Elevene har vært delaktige i arbeidet med organisering og utlevering. Arbeidet trekkes inn i den daglige opplæringen: praktisk gjennomføring, opplæring i mat hygiene, praktisk matematikk. Samarbeid står i fokus i tillegg til at viktige arbeidsoppgaver blir utført.
- Alle elever får tilgang til noe de bør spise mer av. Rester kan brukes når det skal lages mat i faget mat og helse. På denne måten ser elevene hvordan de kan redusere matsvinn, og ta i bruk frukt og grønt for å lage måltider.

Verdal

Antall skoler og elever: Verdalsøra barneskole. Cirka 300 elever og 60 ansatte

Mål og delmål: Tilby et gratis skolemåltid til alle elever for å bidra til bedre læringsutbytte, bedre helse og utjevning av sosiale ulikheter

Måloppnåelse: Skolen har gjort seg veldig positive erfaringer, men økonomi må på plass for å få til en permanent ordning.

Forankring og eierskap

- Viktig med dialog med elevene. Dette ble gjort gjennom elevrådet.
- Prosjektet ble flere ganger diskutert i FAU og på foreldre møter, slik at også foresatte kunne komme med uttalelser om tilbudet og innholdet i det som ble servert
- Videre var det viktig at også ansatte ble involvert. Dette ble gjort gjennom informasjon og diskusjoner på personalmøter.
- De hadde jevnlig møter med elevrådet der de fikk komme med innspill til rektor
- I tillegg var det drøftinger i klassene om hvilke mattyper som skulle tilbys
- Det var også møter mellom elevrådet og kokken på kantina. Det var ikke alltid det var samsvar mellom elevenes ønsker og skolens ønske om hva som skulle serveres, men mye av det elevene kom med som innspill, kunne etterkommes.

Organisering

- Ved Verdalsøra har de hatt gode fysiske fasiliteter for gjennomføring, med stor kantine og stort, og godt utstyrt, kantinekjøkken. Dette har forenklet logistikken veldig

- De hadde en egen kokk ansatt for å drifte prosjektet. Dette var i sambruk med Verdalsøra barneskole og deres behov for kokk på SFO. Å ha en person med hovedansvar, har vært lurt. Vedkommende har hatt ansvaret for planlegginga av meny, innkjøp og tilberedningen av mat. Denne personen var tilsatt i sin helhet, i cirka 80% stilling, til å ordne med skolemåltid og mat på SFO.
- Vi prøvde både med frokost og lunsj. I tillegg hadde vi flere varianter av lunsj. Både kald- og varmlunsj.
- Vi diskuterte muligheten for å bruke frivilligheten, men konkluderte med at det ville bli krevende med så mange elever. Det ville blitt uforutsigbart å forholde seg til.

Måltidet

- Det var viktig å servere mat som elevene likte, mat som smaker godt og mat som ser god ut.
- De opplevde at elevene spiste mye når det var lunsj. Hvis det var godt brød, polarbrød og rundstykker spiste de masse. De hadde forskjellig pålegg som ost, skinke, salami, syltetøy, kalkunpålegg og grønnsaker. Når det var grønnsaker var det viktig at det var tomat, agurk og paprika. Oliven, sylta agurk og kapers fungerte dårlig.
- De varierte også med egg, leverpostei og smøre ost noen ganger. Det var alltid juice til måltidet, både eple og appelsinjuice. Dette var en stor suksess.
- Veldig viktig med allergivennlig mat som laktose- og glutenfri.
- De prøvde ut mange forskjellige modeller, og varierte i hyppighet.
- Den mest optimale modellen, var å servere en enkel frokost for elevene som ønsket dette. Dette var et tilbud som om lag 30 av totalt 440 elever benyttet seg av. En liten frokost som står tilgjengelig fra 7.45-8.30 krever lite ressurser. Da var det 30 flere elever som spiste frokost, enn det ellers ville ha vært.
- Videre burde det blitt servert smørelunsj tre dager per uke og varm lunsj to dager per uke. Viktig å justere meny i forhold til det elevene liker.
- De hadde enkelte perioder hvor det ble servert frukt. Dette var dyrt og medførte en god del svinn. Det krevde også mer organisering med oppdeling av frukt og servering i klassene.
- Måltidsmiljø: De har ei stor kantine, men opplevde likevel lunsjene som veldig positive. Når mange spiser sammen, blir det ofte god stemning. Noe uro og noen mindre artige episoder blir det riktignok. Viktig å ha inspiserende lærere i området der det spises.
- Felleskap og integrering: De inkluderte alle elevene i måltidet. De serverte mat som elever fra alle religiøse tilknytninger kunne spise.
- Matsvinn: matsvinnet ble for stort når det ble servert mat som elevene ikke likte. Konklusjonen er at elevene må involveres og lyttes til når menyene utarbeides

- Mattrygghet: De var nøye med å tilrettelegge for ulike allergier.

Finansiering

- Positivt at skolemåltidet ble eksternt finansiert. Da kunne alle elevene spise uten at de måtte holde orden på hvem som eventuelt hadde betalt for maten. Alle sammen var velkommen til bordet. Det var godt å kjenne på
- De ønsker eksterne midler for videre drift. Viktig at skolemåltidet skaper felleskap stedefor utenforskap. Det må ikke være foreldrenes betalingsevne som skal styre om ungene får mat på skolen eller ikke.

Maten og måltidet som pedagogisk verktøy

- Burde fått til et bedre samarbeid mellom faget mat og helse og skolemåltidet. Dette hadde gitt en ekstra dimensjon til skolemåltidet og det hadde favnet alle elevene.
- I løpet av tre år på ungdomsskolen har alle elevene mat og helse. Et bedre samarbeid mellom mat og helse og skolemåltidet kunne gitt elevene en større forståelse for viktigheten av skolemåltidet, og hvilket rom dette bør ha i skolen.

Ørland

Antall skoler og elever: Botngård ungdomsskole, 160 elever

Mål og delmål: Servere elevene måltid 3 ganger per uke

Måloppnåelse: De klarte, i store deler av året, å servere elevene måltid 3 dager i uken.

Forankring og eierskap

- De forankret prosjektet i elevrådet, samarbeidsutvalget og i kollegiet.

Organisering

- De har hatt en ansatt i 60% stilling som har sørget for alt rundt skolemåltidet
- Situasjonen med covid har ført til noen utfordringer, men de føler selv de har løst disse utfordringene godt. I perioder med strenge tiltak, servert de maten på arealet til elevene. Dette har krevd en del involvering av de ansatte, derav viktigheten av forankring hos de ansatte.

- Skolen har kantine. Målet i planleggingen av den nye skole, var at alle elever skulle spise i kantinen. Det er først høsten 2021 at de har kunnet samle alle elever i kantinen.
- De vil ha mer fokus på samarbeid med frivilligheten framover.

Måltidet

- De har servert variert og god mat, som i tillegg er sunn. Elevene har storkost seg de dagene de har fått servert mat, og spesielt når det har vært varmmåltid.
- Menyen har vært variert slik som:
 - Smøremåltid m/grovt brød og pålegg
 - Lapskaus
 - Fiskepinner
 - Fiskekaker
 - Gryterett
 - Supper med brød
- I tillegg har de servert brød og grøt til frokost på fagdager.
- De registrerer at elevene er sosiale i lag, har mye godt humør og viser glede ved å kunne samles til skolemåltidene

Finansiering

- De har brukt prosjektmidlene til nå.
- Fra og med august i 2021 vil de ta betaling for skolemåltidet. Kostnaden er cirka kr.11,- per måltid per elev. De kommer til å servere mat til slutten av mai 2022. Det vil si en kostnad per elev på 1100 kr.

Røyrvik

Antall skoler og elever: Røyrvik Oppvekstsenter, 51 av 55 elever har deltatt

Mål og delmål: Sunt kosthold for alle barn i barnehage og skole i Røyrvik kommune:

Måloppnåelse: Målet har vært en kombinasjon av følgende:

- Tilby skolelunsj 2 dager i uken, til så mange elever som mulig (alle som vil være med).
 - Største del av våren 2021 har de tilbudt skolelunsj 2 dager i uken, varm lunsj på mandager og brødmat på tirsdager.
 - 51 av 55 elever deltok våren 2021 (frivillig å være med)

- Lage god mat som barna liker og som havner i barnet mage
 - Forslag på ønskemat fra elevrådet.
 - Søke etter oppskrifter som de fleste barn og ungdommer liker, samtidig som de er sunne.
 - Positiv tilbakemelding fra elever, lærere og foreldre
- Lage næringsrik mat fra grunnen av.
 - Har servert grønnsaker og frukt til hver lunsj.
 - Har «gjemt» mye grønnsaker i den varme lunsjen.
 - Så få søte pålegg som mulig. De har servert syltetøy som søtt pålegg.
 - Har laget nesten all varm lunsj fra grunnen.
 - Varierende mat, gryter, supper, fisk, etc.
- Lage trygg mat i forhold til mikrobiologi, allergier, etc.
 - Den som har arbeidet på kjøkkenet hittil har kompetanse innen mattrygghet.
 - Viktig at alle som skal arbeide på kjøkkenet har kunnskap om dette. Alternativt en person i nærheten som kan organisere dette arbeidet.
- Sosialt samvær for elevene under måltidet for en god helhetsopplevelse.
 - Positiv tilbakemelding fra elever og lærere, men begrenset på grunn av covid 19.
- Økonomisk bærekraftig mat.
 - Mye grønnsaker i den varme lunsjen gjør den billigere og sunnere.
 - Har servert suppe annenhver uke for å holde kostnadene nede
 - Våren 21 måtte vi kjøpe kuver pakninger med pålegg på grunn av covid – dette ble dyrere enn store enheter.
 - Vi har kommet på cirka kr. 17,- per person per dag, og regner med å komme ned på cirka kr. 15,- per person per dag over tid – når vi etter hvert kan kjøpe større enheter.
 - Det ble laget litt for store mengder varm lunsj ved oppstarten, og de mener det er mulig å redusere mengden etter hvert som de får mer erfaring med hvilken mengde som kreves av de ulike rettene.
- Få orden på det praktiske med henhold til gjennomføring av måltidet.
 - På grunn av covid måtte de kjøre ut maten til ulike klasserom og kohorter, noe som gjorde at flere lærere var tvunget til å involveres ved serveringen. Dette vil bli bedre og mer effektivt under normale forhold.
- Skolelunsjen skal bidra til så like forutsetninger som mulig for alle elever (sosialt, økonomisk og faglig)
 - Hittil har lunsjen vært prosjektbetalt, noe som har vært positiv. Alle elever som har ønsket det, har kunnet delta.
- Langsiktig mål: fortsette og utvide servering av skolelunsj etter prosjektperioden

- Dersom fortsatt interesse hos foreldre og elever er målet at skolelunsjen skal fortsette og da være foreldrebetalt, i alle fall 3 dager i uken.
- For at dette skal kunne skje må det finnes politisk interesse i kommunen, ikke minst for finansiering av bemanning.

De har ikke kunnet utføre alt i henhold til plan, på grunn av covid-restriksjoner. De har ikke hatt mulighet til å få hjelp fra frivillighetssentralen, men håper på å få til det høsten 2021.

Forankring og eierskap

- Møte mellom prosjektleder for skolemåltidet, politiker, foreldrerepresentant, skoleledelse og frivillighetssentralen i oppstarten av prosjektet der de diskuterte alle ønsker, ideer og krav.
- Møte med elevrådet der de fikk komme med forslag til varm lunsj og pålegg
- Elever har til en delvis hjulpet til på kjøkkenet, noe de har satt stor pris på.

Organisering

- 1 person i 30% stilling for planlegging, organisering, innkjøp, matlaging, dekking, oppvask og oppfølging er for lite.
- De dagene vi serverer varm lunsj starter matlagingen kl.7.00, servering kl.11.15 og oppvasken er ferdig cirka kl.15.30. Bare en kort matpause midt på dagen og veldig hektisk å skulle rekke over alt.
- 1 person i 30% stilling for planlegging, organisering og innkjøp, som også hjelper til med matlaging, samt 1 eller 2 personer fra frivillighetssentralen som lager mat, dekker, serverer og tar oppvasken hadde fungert bra. Da hadde vi kunnet tilby skolelunsj flere dager i uken også.
- Alternativt en større stilling enn 30% dersom det kan finansieres
- Mer tid til planlegging hadde vært positivt for å kunne planlegge mer, for eksempel slik at rester (fra grytene) fra varm lunsj kan brukes i annen varm lunsj. Noe som er både økonomisk og klimasmart.
- Ordenselever kunne også blitt involvert mer. Har fått hjelp av elever med det de hadde anledning til å hjelpe til med hittil, for eksempel pådekking.
- Lærere har hjulpet til med serveringen hittil, men det tar mye av deres tid
- Kunnskap om mattrygghet kreves for et sikkert måltid, dette gjelder både mikrobiologisk/hygiene og også spesielle dietter/allergier. Det kreves mye planleggingsjobb og ekstra organisering i kjøkkenet når det blir mange ulike spesialdietter. Det er smart å lage retter som de fleste kan spise, slik at det blir så få spesialdietter som mulig.
- Næringskunnskap er også viktig for å kunne tilbyde elevene næringsrik mat

- Innkjøp/lokalt: Bestilling av mat fra grossist, supplert med innkjøp fra lokal matbutikk – der vi også har et samarbeid med innfrysing av brød som de har til overs.
- Lokale og utstyr har ikke vært tilpasset for storkjøkken. Det fungerer, men tar mer tid og krever kreativitet for å finne løsninger som fungerer.

Måltidet

- Eksempel på varm lunsj som vi har servert er spagetti og kjøttsaus, tomatsuppe med makaroni, pastasalat, fiskesuppe med hvitløksbrød. Suppe annenhver uke. Serverte pizza siste uke før sommerferien
- Pålegg som har vært servert hver uke er: smør, majones, hvitost, leverpostei, jordbærsyltetøy og makrell i tomat. Noen uker har vi også servert salami, egg og kaviar, noe som har vært populært.
- Har servert staver av 2-3 ulike frukter/grønnsaker i kopper til hver lunsj. Som oftest gulrot, agurk og eple. Vi har også servert for eksempel banan, appelsin, vannmelon og druer. De erfarte at flere elever tar en kopp med frukt/grønnsaker og spiser opp alt, dersom det ligger noe mer spennende i koppen, for eksempel druer eller vannmelon.
- Det tar litt tid å få erfaring om mengde mat som skal lages. Mengden i oppskriftene oppdateres kontinuerlig for å komme så nære rett mengde som mulig.
- En del matsvinn (fra grytene) har kunnet bli brukt til andre måltider senere, men langt i fra alt.
- Det som blir over på tallerkenen har ikke vært store mengder. Hittil har lærerne servert elevene. Når det igjen blir mer normale tider kan det være en fordel at elevene får ta mat selv, under tilsyn av voksen.
- Elevene har fått sitte ved sine pulter, i sine kohorter, i klasserommene på grunn av covid restriksjoner. Planen på sikt er at alle får spise sammen i kantinen, da det blir mer sosialt å sitte flere elever ved samme bord når de spiser. Det gjør det lettere med servering av maten. For å unngå lang ventetid i kø for elevene vil de legge opp til servering i puljer, først småskolen, så mellomtrinnet og til slutt ungdomsskolen.

Finansiering

- Varm lunsj/brødlunsj inklusive frukt og grønnsaker bør være mulig å lage for cirka kr. 15,- per elev per dag.
- Et ønske og en forutsetning for å kunne tilby lunsj hver dag til så mange barn som mulig er at staten og kommunene er med og finansierer dette, slik som de gjør i Sverige. Dette er nødvendig for å utjevne sosiale forskjeller og for å gi alle barn mulighet til å prestere på sitt beste både, faglig og sosial. Alle bar bør få like forutsetninger for å få i seg energi og næring under skoledagen.

- Sverige har lovfestet krav på kostnadsfrie og næringsrike skolemåltider. Se «Nationella riktlinjer för måltider i skolan».
- Alternativet er at skolelunsjen er foreldrebetalt, men da kan man miste de som behøver det mest.
- Så lenge staten ikke er med og finansierer skolelunsj kreves det at politikerne i hver kommune har en interesse for skolelunsj og vil sette av penger til dette. Selv foreldrebetalt lunsj krever finansiering av noen type bemanning.

Maten og måltidet som pedagogisk verktøy

- Mange barn er interessert og vil gjerne være med og hjelpe til på kjøkkenet
- Det finnes mange muligheter for læring: matlaging, samarbeid, hygiene, mattrygghet, matproduksjon, bordskikk, etc.
- Det er også mulig å lære (å våge) å smake ulike råvarer og matretter – selv fra andre land, kulturer og religioner.

Hitra

Antall skoler og elever: 6 skoler

Mål og delmål: Sunne matvaner, trivsel og god helse. Inkludering og sosialt felleskap. Et godt og trygt læringsmiljø. Måltidet er en arena hvor høytider også kan markeres.

Måloppnåelse: De ulike skolene har gjennomført skolemåltidet etter egne forutsetninger, både i utvalg og omfang, men alle har hatt gratis mat.

Forankring og eierskap

- Felles arbeid i rektormøte der prosjektskisse ble laget. I utvikling av prosjektskissen ble det lagt vekt på oppvekst sektorens to hovedmål for utvikling av Hitraskolen:
 - Gjennom utforsking og lærelyst skal barn og unge utvikle grunnleggende ferdigheter.
 - Gjennom et inkluderende og helsefremmende læringsmiljø, skal barn og unge utvikle respekt for menneskeverdet og naturen.
- Utprøving av gratis skolemåltid i Hitraskolen som fremmer.
 - Sunne matvaner, trivsel og god helse.
 - Inkludering og sosialt felleskap.
 - Et godt og trygt læringsmiljø.
 - Måltidet er en arena hvor høytider også kan markeres.

Organisering

- De ulike skolene har gjennomført skolemåltidet etter egne forutsetninger, både i utvalg og omfang, men alle har hatt gratis mat.
- Ansatte og elever spiser lunsj sammen (integrert tilsyn).
- Frikjøp av fagarbeider som får ansvar for å bestille, lage, servere og rydde etter måltidet.
- Elever hjelper til (mindre i koronaperioden).
- Alle elever har minst 25 minutter til måltidet.

Måltidet

- Frokost med havregrøt hver dag.
- Lunsjbuffet hver dag med fersk, sunn brødmat med vann og melk til drikke og to til tre varianter pålegg.
- Direkte servering i klasserommene i koronatiden.
- Det skal alltid være fisk på bordet.
- En dag med varmmat.
- Frisk frukt og grønt.
- Elevene melder at skolemåltidet gir en god opplevelse og godt samhold. Noen kunne ønsket seg enda flere valg av pålegg, men i det store og hele er de fornøyde.

Maten og måltidet som pedagogisk

God måltidsopplevelse. Hensikten med skolemåltidet er at det skal være:

- Inkluderende og sosialt utjevnende.
- Oppdragende.
- Forbedring av matvaner.
- Opplagte elever og flere holder dagen ut.
- Mindre atferdsproblematikk – elevene blir mere kjent.
- Høy trivsel på elevundersøkelsene.
- Stolthet og tilfredshet blant innbyggerne.
- Forebyggende innsats for inkludering.
- Mer opplagte og fornøyde elever.
- Bedre kontakt mellom lærer og elev.

For videre organisering og gjennomføring av skolelunsj er de i kontakt med lokalt næringsliv for levering av enkelte måltid hver uke.

3. Oppsummering og konklusjon

Prosjektets mål har vært å:

- Gjennomføre piloter ved utvalgte skoler i Trøndelag.
- Utvikle bærekraftige modeller for skolemåltid ved barne- og ungdomsskoler i Trøndelag.
- Dele gjennomførbare modeller, slik at skolemåltid kan innføres på andre skoler, både i Trøndelag og ellers i landet.

Hensikten har vært å utvikle modeller som sikrer barn og unge sunn og næringsrik mat i løpet av skoledagen. Vi har lagt vekt på at modellene skal være bærekraftige, både økonomisk, sosialt og miljømessig.

Prosjekt Skolemåltid i Trøndelag har tydelig vist at det ikke finnes *en* oppskrift, eller *en* modell, for hvordan innføre skolemåltid. Til det er forutsetningene i skolene for forskjellige. Vi ser likevel at det er noen fellesnevnerne, og på bakgrunn av disse sitter vi igjen med følgende sju anbefalinger til skoler som skal i gang med skolemåltid:

1. Engasjer barna

Ta med barna i planleggingen og gjennomføringen av skolemåltidet. Barna vil med stor sannsynlighet ta tak i oppgaven med stort alvor og engasjement. Lag mat som barna liker, som ser innbydende ut, er næringsrik og som havner i magen og ikke i søpla.

2. Satsingen må forankres

Det må være enighet, både politisk og administrativt, om at skolemåltidet skal prioriteres. I flere av prosjektkommunene er det fattet politisk vedtak om skolemåltidet. Med dette i ryggen, er det betydelig lettere å finne løsninger på de praktiske utfordringene som kommer, for de kommer.

3. Lag en ordning som favner alle

Skolemåltidet skal bygge felleskap, ikke utenforskap. Tilby mat som alle kan spise, uavhengig av allergier, religiøs tilknytning eller etnisitet. Lag finansieringsordninger som gir alle en reell mulighet for å delta. Alle barn skal kunne ønskes velkommen til bords!

4. Det enkle er ofte det beste

Start i det små og med de forutsetningene dere har på skolen. Et sunt, godt måltid trenger ikke være komplisert. Vår erfaring er at smøremåltid kan være like

bra som varmmåltid. Utvalget trenger ikke være stort, bare det er kvalitet på det som tilbys.

5. Måltidet mer enn mat

Måltidet skal dekke flere behov. Det skal gi energi, mestring trivsel og livskvalitet. Måltidet skal også bygge felleskap, være inkluderende og en god sosial arena. Høgskulen på Vestland har gjennomført en studie i en av prosjektkommunene. Den slår, blant annet, fast at barna selv mener det sosiale aspektet er det viktigste med måltidet.

6. Utnytt muligheten for læring

Ny læreplan løfter følgende samfunnsutfordring: folkehelse og livsmestring, demokrati og medborgerskap, samt bærekraftig utvikling. Dette er samfunnsutfordringer som krever engasjement og innsats fra enkeltmennesker og fra samfunnet ellers. Skolemåltidet er en glimrende mulighet til å undervise i store, abstrakte tema på en konkret måte og forståelig måte.

7. Gi måltidet et lokalt tilsnitt

Gjennom skolemåltidet kan man skape stolthet til egen matkultur, og gi barn og unge en forståelse for sammenhengen mellom maten vi spiser og landskapet vi omgir oss med. En sterkere bevissthet om ressursgrunnlaget vil igjen kunne gi mer bevisste forbrukere som gjør kloke valg, for egen helse og for miljøet.

Skolemåltidet fremmer trivsel og sosialt felleskap, og bidrar til et positivt og inkluderende læringsmiljø. Dette vet vi fra tidligere, men det har vi også fått bekreftet gjennom prosjektet i Trøndelag. Prosjektet synliggjør dessuten betydningen av skolemåltidet for alle barn og unge som ellers ville gått gjennom skoledagen uten å spise.

Prosjektet har vist at skolemåltidet er mulig å gjennomføre, uansett forutsetninger ved skolen. Det avgjørende er vilje og enighet om at måltidet skal prioriteres. Skolemåltidet trenger hverken være dyrt eller komplisert. Hva skolemåltidet skal inneholde og hvordan det kan gjennomføres i praksis, har vi fått mange gode eksempler på fra prosjektkommunene.

Et bærekraftig skolemåltid er først og fremst et måltid som havner i magen og gir energi til lek og læring. Et bærekraftig måltid gir også praktiske ferdigheter, samt kunnskap, forståelse og engasjement for store, viktige samfunnstema.

Skolemåltidet er bra for den enkelte elev, og det er bra for samfunnet som helhet. Vi håper erfaringsgrunnlaget i rapporten kan være til nytte for andre kommuner, når skolemåltid skal innføres og lokale løsninger utvikles.

STATSFORVALTEREN I TRØNDELAG
Postboks 2600, 7734 Steinkjer

