

Prosjekt skolemåltid

Avslutnings/ erfaringsseminar



Verdalsøra ungdomsskole

Utvikling og trivsel for alle

www.verdal.kommune.no

Innledning



Verdal
kommune

- **Kort innledningsvis om:**

- **Mål og delmål for prosjektet**

Servere gratis mat til elevene. Ulike varianter av frokost, lunsj, varmmat. Maten skal være sunn og attraktiv.

- **Skoler og antall elever som har deltatt**

Verdalsøra ungdomsskole bygd i 2012. Mellom 420-440 elever i perioden

- **Hvilke fysiske fasiliteter har dere hatt til rådighet: kjøkken, kantine, ny eller gammel skole?**



www.verdal.kommune.no

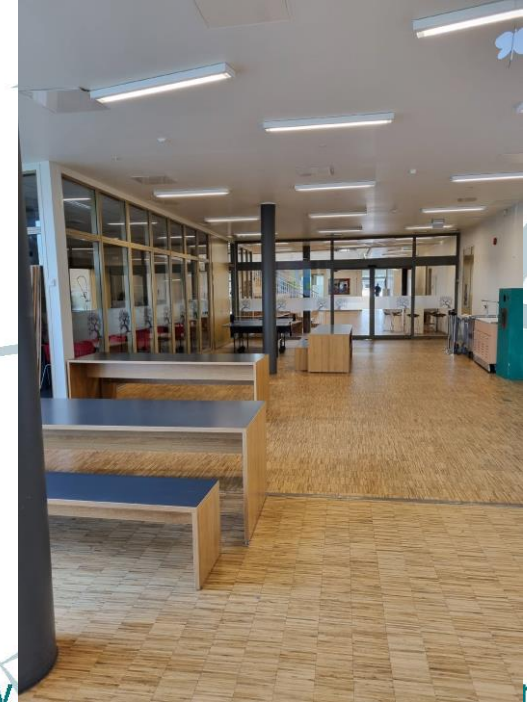
Fysiske fasiliteter. *Skolen har:*

Kantine- kjøkken



www.verdal.kommune.no

- ***Kantine med sitteplasser til ca. 250 og amfi med sitteplasser til ca. 200***



Ulike modeller

- **Hvilke(n) modell(er) har dere testet ut? Og hvilken modell har dere landet på som den som er mest egnet hos dere?**

- **Mat (varm mat/kald mat), type måltid (frokost/lunsj/annet), hyppighet**

Frokost. Her ga vi et tilbud hver dag. Dette var det en mindre gruppe som benyttet seg av. Flere som benyttet seg hvis vi brukte av første del av 1. time. I enkelte perioder både frokost og lunsj.

Lunsj: 2 ganger per uke var den varianten vi brukte mest. Varierte litt på antall dager.

Både varm og kald lunsj. Enkelte ganger hadde vi en varm- og en kald lunsj, men mest populært med kald mat.

Grøtdag til jul, varmmat på joggedag, pizzasnurrer, supper etc

Matpakkeprosjekt

Fruktordning

- **Organisering/logistikk**

Langbord med buffet var mest effektivt. Matpakker og frukt ble hentet til klasserom

- **Økonomi (cirka pris per måltid/matkostnad + stillingsressurs)**

Variierer veldig ut fra tilbudet som ble gitt.

Kostnad per måltid. Frokost og smørelunsj var absolutt billigst. Varierende sum med mellom 4-6 kr per elev

Ved varmmat ble summen mellom 8-12 kr per elev



Lønnskostnaden er den høyeste kostnaden

www.verdal.kommune.no

Hva er de viktigste erfaringene og læringen fra prosjektet?

- Alt er avhengig av kvalitet på mat, tilgjengelighet og at det frister elevene.
- Kan få til veldig mye bra med få ressurser
- Lønnskostnadene blir høy. Mulighet for sambruk/ kombistillinger



Suksesskriterier og tips

- **Servere mat som elevene vil ha.**
- **Nær dialog med ansatte, FAU og elevråd**
- **Skift på de ulike tilbudene frokost, lunsj, varmmat.**
- **Noe ekstra noen ganger. Pizza, gryterett, påskelunsj, julefrokost, hyggekvelder foresatte.**
- **Frukt som et tilbud enkelte dager**
- **Allergivennlig og religionsnøytral mat**
- **Trivsel samhold**



www.verdal.kommune.no

Veien videre:

- **Skolen ønsker virkelig å få til et skolemåltid framover. Vi hadde veldig positive erfaringer med prosjektet.**
- **På nåværende tidspunkt er dette ikke lovpålagt, og skolen/kommunen har ikke avsatte midler til dette.**
- **Økonomien må på plass for at vi skal ta opp prosjektet å gjøre det til en permanent ordning.**
- **Nå jobber vi med en ekstern aktør om mulig drift av kantina basert på salg. I tillegg til muligheter for ADL trening / elevbedrift.**

