

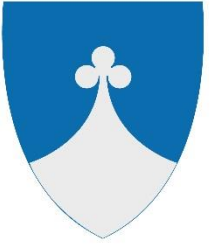
Skolematordningen i Indre Fosen kommune

Erfaringer

v/ Folkehelsekoordinator Eva Støbakk og prosjektmedarbeider Liv Heide



Forsknings-prosjektet RissaMat 2014 - 2018



Forsknings-samarbeidspartnere:

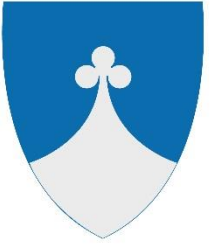
Nofima AS, NTNU, Sintef

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:

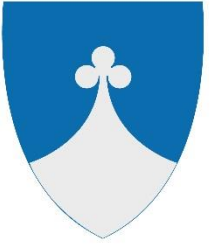
Bidra til bevisst bruk av råvarer og mat for å bedre helsen i befolkningen og gjennom dette optimalisere bruken av ressursknappe offentlige tjenester



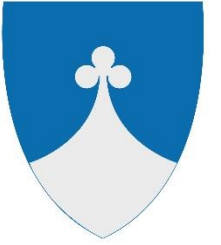
Metode

- ❑ Valgte å bruke skolemåltid som en «case» - ny skole med nye muligheter
- ❑ Mat for bedre mestring og trivsel i skolen
- ❑ Design thinking – Kvadrupel helix modell
- ❑ Økonomi en utfordring – hvordan få et måltid så billig at alle har mulighet

Tanken om en bærekraftig modell

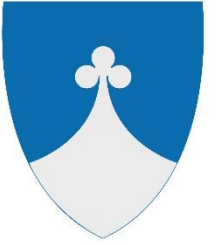


- ❑ Kommunen var ikke villig til å bruke penger på skolemåltid – hvilke løsninger finnes?
- ❑ Finansiering gjennom prosjekt for å komme i gang
- ❑ Arbeidskraft er den største kostnaden, hva så?
 - Bruk av frivilligheten
 - Bruk av arbeidslivsfag og mat- og helsefaget
 - Bruk av NAV voksenopplæring og integrering
 - Bruk av NAV – aktivitetsplikten
 - Billige råvarer – klimasmart skolemat



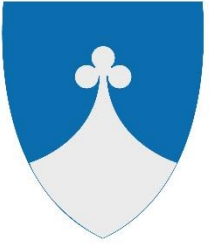
Gjennomføring

- ❑ Arbeidsgruppe – god bredde – jevnlige møter (kvadruppel helix) - ildsjeler
- ❑ Brukte metoden design thinking for det den var verdt
- ❑ Bruk av frivillige supert – men behov for en kontinuitetsperson (kokk)
- ❑ Bruk av elever – arbeidslivsfag – fungerte supert – læreravhengig
- ❑ Voksenopplæring og integrering – språk og arbeidspraksis – viktig at de er interessert
- ❑ Aktivitetsplikten – et ubrukt potensiale



Utfordringer

- 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
- Minst 50% av elevene må kjøpe mat for å få det til å gå rundt



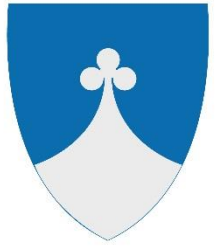
Resultat

- ❑ Serverer lunsj to dager i uka – 220 elever og noen lærere
 - ❑ Tirsdager – to fra frivilligheten, kommer mot slutten av tilberedninga, ferdigstiller, serverer og vasker opp
 - ❑ Torsdager - elevene produserer måltidet – hjelp fra NAV VI (elevene må forlate klokka 12)

- ❑ 25 kr per måltid - abonnement – halvt år om gangen

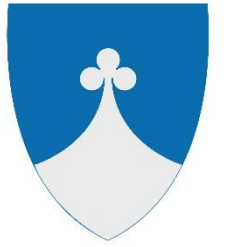
- ❑ Meny – kvalitetssikring gjennom Nofima

- ❑ Ulik meny noen dager



Klimasmart på menyen

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



Takk for oss!

