

Matvalget



Rapport økologi og bærekraftige måltider i Hordaland fylkeskommune

Rapport økologi og bærekraftige måltider I Hordaland fylkeskommunes videregående kantiner (2018-2019)	3
Bakgrunn	3
Gjennomførte aktiviteter	4
Kurs vinteren 2019	4
Kurs sommeren 2019	4
Matpedagogisk dag Hordaland fylkeshus	5
Veiledede skoler høsten 2019	5
Kort om måloppnåelse	6
20 mest kjøpte varer	6
Oversikt over andelen økologiske innkjøp	8
Generell vurdering	9



Rapport økologi og bærekraftige måltider I Hordaland fylkeskommunes videregående kantiner (2018-2019)

Bakgrunn

Hordaland fylkeskommune inngikk i 2018 et samarbeid med Matvalget, da fylkeskommunen ønsket bistand til å oppfylle Miljøfyrtårnsertifiseringens krav til økologiandel (ID 1871, 15 % av matinnkjøpet) for videregående skole. Alle skolene i Hordaland skal (re)sertifiseres for Miljøfyrtårn, og målet med bistanden fra Matvalget, er å gi de aktuelle skolene kompetanse, verktøy, veiledning og hjelp i prosessen slik at de kan oppnå at 15 % av matinnkjøpet/forbruket er økologisk. For de fleste skolene vil dette bety at de er kommet i gang med prosessen for å oppfylle kravet, men ennå ikke kan dokumentere 15 % økologisk på tidspunktet for (re)sertifisering.

Matvalget utfører oppdrag på vegne av Klima- og naturressursseksjonen, men har fra startet også vært i dialog med fylkeskommunens innkjøpsavdeling. Videre er Opplæringsavdelingen koblet på. Tidshorisonten for Matvalgets oppdrag, er i utgangspunktet satt fra 2018 til og med 2020.

Matvalget er en nasjonal, ikke-kommersiell veiledningstjeneste. Matvalget tilbyr veiledning, kunnskapsformidling og endringsledelse knyttet til konseptet *Et bærekraftig måltid* i offentlige og private virksomheter:

- *Lag mer mat fra bunnen av*
- *Bruk mer grønnsaker, belgvekster og korn*
- *Tenk sesong*
- *Gjør bevisste valg av kjøtt og sjømat*
- *Kutt matsvinnet*
- *Bruk mer økologisk*

Matvalget kommuniserer konseptet *Et bærekraftig måltid* i harmoni med relevante offentlige retningslinjer og rammeplaner. For videregående skoler, støtter Matvalget sin veiledning også til nasjonal faglig retningslinje om mat og måltid i skolen¹. Disse rådene er forankret i forskrift for miljørettet helsevern i skoler.

Matvalget jobber for økt måltidsglede og -kvalitet i offentlige institusjoner. Det bærekraftige måltidet sees både i økologisk, økonomisk og sosial sammenheng; og det er viktig at en satsning på bærekraft kan bidra til økt motivasjon og arbeidsglede for de involverte. Matvalget har tro på at skal vår veiledning bidra til varige og vektige endringer, trengs en helhetlig og omfattende tilnærming til tematikken.

¹ <https://www.helsedirektoratet.no/retningslinjer/mat-og-maltider-i-skolen>

Gjennomførte aktiviteter

Formålet i oppdraget har først og fremst handlet om å sikre mulig måloppnåelse av 15 % økologiske innkjøp for de videregående skolene i Hordaland fylkeskommune. Matvalgets metode og erfaring tilsier at en satsning på økologi og bærekraftige måltider, fordrer en bred innsats og tilnærming til tematikken. Inspirasjonstiltak og kompetanseheving hos personalet som jobber med maten, i tillegg til forankringsarbeid i de(n) aktuelle organisasjonen og systematisk arbeid med innkjøpsrammeverket er avgjørende innsatsområder. Matvalget har i dette oppdraget hatt begrenset med tid og ressurser til å gjennomføre et «ideelt veiledningsløp», men har gjennomført oppdrag etter plan- og i dialog med oppdragsgiver. Matvalget erfarer at vi har kommet et godt stykke på vei i å kartlegge og tilrettelegge potensiale for økologiandel og mer bærekraftige, sunne kantiner i Hordaland fylkeskommune.

Aktivitet	Hvor	Periode
Individuell veiledning	Hordaland	Uke 36-37, 2018
Kurs og Veiledning	Olsvikåsen	Uke 12, 2019
Kurs	Voss	18.6.2019
Individuell veiledning	Hordaland	Uke 36-38, 2019
Matpedagogisk dag	Hordaland fylkeshus	14.11.2019

I løpet av 2019 har Matvalget primært veiledet kantiner i deres daglige virke. Det har også blitt gjennomført kurs for kantinen på Olsvikåsen videregående skole og en inspirasjonsdag på Voss, der alle kantiner var invitert til å være med. I tillegg deltok Matvalget sammen med kantineleder fra Strømmen videregående skole på miljøpedagogisk dag på Hordaland Fylkeshus.

Kurs vinteren 2019

I februar holdt Matvalget kurs på Olsvikåsen videregående skole med tittelen «hvordan et bærekraftig måltid». Her deltok 14 kantineansatte fra 6 forskjellige skoler. Kurset var i stor grad praktisk. Matvalget presenterte hvordan de aktuelle skolekantineenes innkjøpe ser ut, og i felleskap drøftet kantinepersonalet hva de skulle ønske å endre på. Generelt var personalet overrasket over hvor mye sukkerholdig drikke som ble kjøpt inn, og hvor lite de tjente på det. Noen av skolene solgte til og med sukkerholdig drikke og meieriprodukter med tap. Det ble også brukt tid på å snakke om hva en kantine skal være og hvilke behov en kantine skal fylle i hverdagen.

Kurs sommeren 2019

I juni ble det holdt inspirasjonskurs på Voss. Alle videregående skoler i Hordaland fikk anledning til å melde seg på. Inspirasjonsdagen var primært rettet mot ansatte i kantinen, men også andre interesserte hadde

anledning til å delta. En representant fra Opplæringsavdelinga i fylkeskommunen deltok og 4 lærere fra en skole var også med. Det var totalt 23 deltakere på inspirasjonsdagen.

I løpet av dagen var vi på Finnegarden for å få et innblikk i hvordan man produserer økologisk mat, og hva som skiller økologisk matproduksjon fra konvensjonell matproduksjon.

Servicegrossistene, med Encon og Måkestad, var til stede og presenterte hvordan deres satsing på økologi og bærekraft arter seg i hverdagen, og hvordan disse grossistene kan hjelpe kantinen med å nå målsetningen om 15% økologiske matinnkjøp. Det kom frem at det meste ligger til rette for at man kan kjøpe økologisk, og på etterspørsel var det heller ikke vanskelig å ta inn varer som pr. nå ikke var sortimentsført. I ettertid er tilbakemeldingen fra kantinen at det ikke er så enkelt å få tak i de varene man ønsker på tross av hva de ble fortalt på samling. Dette viser at det vil være behov for økt oppfølging av grossistene og hvordan innkjøpsavtalen blir fulgt opp fra innkjøpsavdelingen, kantinen og grossistene.

På inspirasjonssamlingen på Voss ble det servert mat basert på lokale råvarer der minst 90% var økologisk. Rettene var basert på rimelige råvarer som gjør at det også var ment som inspirasjon til hva kantinen kunne servert på sin skole.

Matvalget snakket om verdien av en kantine. Mat er viktig som ernæring, men kantinen har også en viktig psykososial funksjon – det å spise sammen, sitte rundt et bord, se hverandre og snakke sammen. For noen elver er et smil og god morgen fra kantinepersonalet det som er lyspunktet noen dager. Kantinen er også det rommet på skolen der man ikke må prestere. Samtidig har man en unik mulighet til å veilede elevene, gjennom utvalget i kantinen, på hva man bør spise for å ha en godt kosthold. Å bruke kantinen som en naturlig del av livsmestring og bærekraft – som er viktige deler i overordnet opplæringsplan i fagfornyelsen som fases inn i løpet av 2020, ble blant annet løftet frem, både fra kantinepersonalet og Matvalget.

I etterkant av inspirasjonsdagen, ble kantinen som deltok kontaktet av Matvalget med tilbud om 1 dags individuell veiledning i hvordan man kan jobbe mer bærekraftig i kantinen sin.

Matpedagogisk dag Hordaland fylkeshus

I oktober var kantineleder ved Strømmen videregående skole og Matvalget invitert til å presentere endringene som er gjort i kantinen deres. De har tatt bort det meste av usunne produkter. De har gått fra å være en kantine som åpnet esker, til å lage mat fra bunnen av. Det aller meste blir laget av kantinen. Smaksatt yoghurt, bakverk, smoothie for å nevne noe. De ligger stabilt rundt 30% økologisk, etterspør lokale alternativer hos grossisten, og har innført restedager. De har 2,1 årsverk i kantinen og om lag 1300 elver pluss ansatte.

Veiledede skoler høsten 2019

I ukene 36-40 var Matvalget hos følgende skoler:

- Os gymnas
- Austevoll videregående
- Voss videregående
- Arna videregående
- Manger folkehøgskole
- Osterøy videregående
- Fitjar videregående

Matvalget

6

På skolene var Matvalget sammen med kantinen og laget mat som etter Matvalgets erfaring passer bra inn i en videregående skolekantine, og er mulig for de fleste å lage innenfor de økonomiske rammene for slik kantinedrift. Veiledningsdagen med Matvalget ble lagt opp som en dag der det var mulighet for elvene å få gratis smaksprøver for å se om maten som ble laget var noe elvene kunne være interesserte i å betale for og spise i kantinen.

Vi laget potetmos iblandet hvite bønner, med forskjellige toppinger. Smaksatt yoghurt med hjemmelaget toppinger som granola og rørte bær og frukt. Og en varmrett for de kantine som pleier å tilby det.

I tillegg ble det gjennomført fagdager for VG1, restaurant- og matfag på Voss videregående og for VG1 og VG2 på Fitjar videregående. Dagen besto i en teoridel om bærekraftige måltider og økologisk mat, i tråd med Matvalgets veiledningskonsept. Etterpå laget elvene mat med oppskrifter og råvarer som var økologiske og norske/lokale så langt det lot seg gjøre. Vi tilpasset oppskrifter for å vise frem at det er mulig og ønskelig å bruke for eksempel plommer og epler fra lokale produsenter når disse er i sesong.

I tillegg til dette ble det også avholdt et møte med Voss gymnas for å kartlegge og gi innspill til hvordan man kan jobbe med kantinen for å bidra til sunnere og mer bærekraftige matvalg.

Kort om måloppnåelse

20 mest kjøpte varer

Varenavn	Salgsbeløp	Rank
ISTE FERSKEN 0,5L	429 237	1
LITAGO MELK M/SJOKOLADE 500ML	377 299	2
Q SJOKOLADEMELK 500ML	253 257	3
NORVEGIA 27% HOTELBRETT 40X15G	228 040	4
NORVEGIA 27% STOR SKIVE 550G	202 349	5
NORVEGIA 27% BRETT TYNNERE SKIVER 700G	183 382	6
PEPSI MAX 24X0,5L	167 631	7
ISKAFFE CAPPUCCINO 330ML	166 102	8
KREMFLØTE 38% 1L	121 545	9
ISKAFFE CAFFE MOCCA 330ML	119 849	10
ISTE LIME 0,5L	109 681	11
TINE SJOKOMELK 1/4L	107 533	12
NORVEGIA REVEN F45 2,5KG	92 533	13
SMØR NORMAL 500G	91 755	14
EGG 30 MEDIUM	87 585	15
DIV. VARER KG !! kg 15% mva	86 826	16
HELMELK 1L	86 509	17
FRIELE FROKOSTKAFFE FILTERMALT 6X250G	84 618	18
OSTEBOLLE 45X75G	79 571	19
ISTE GUAVA 0,5L	79 049	20

Matvalget har i løpet av hittil oppdragsperiode besøkt 12 av de videregående skolene i Hordaland. Flere av disse kantine tilbyr i utgangspunktet mye usunn mat og drikke. Grafikken over viser de 20 mest kjøpte varene hittil i år fra alle skolene, etter Matvalgets erfaringer er dette representativt for videregående skoler

Matvalget



i Hordaland. Det er også noen skoler som har et sunnere utvalg, men sukkerholdig drikke og lyse bake-off produkter dominerer langt på vei kantinen.

Bake-off produkter er ikke nødvendigvis usunne i seg selv, men de legger en del begrensinger, da bake-off produkter er relativt dyre i innkjøp og dermed opptar unødvendig stor del av innkjøpssummene.

En annen utfordring med innkjøpene til skolekantinen slik Matvalget erfarer at de er nå, er at de produktene som dominerer innkjøpene er produkter som ikke lett lar seg konvertere til økologisk kvalitet. Dessuten er disse produktene ofte basert på ingredienser som verken er lokalt eller nasjonalt produsert. Bake-off produkter er ofte basert på importerte råvarer, men kan kalles norske fordi bakverket er laget her.

Gjennom veiledningen har Matvalget også observert hvordan leverandører og produsenter er ute i kantinen og selger inn hvordan kantinen kan omsette mer sjokolade og andre produkter som ikke er i tråd med de nasjonale rådene for mat og måltider. Disse selgerne er til dels svært pågående og deler ut spesiallagde stativer til produkter som nudler, sjokoladepålegg o.l.; og hvor de samtidig setter krav om hvor stor andel av deres produkter som må være i hyllene som plasseres strategisk for å øke mersalget.

Man kan slik Matvalget ser det gjøre mye med innkjøpene ved hjelp av sortimentstyring. Enkelte produkter som kaffe, te, melk og mel er relativt enkelt å styre. Tilgangen er god på økologiske produkter og prisen er ofte overkommelig. Skal man opp i kun 15 % økologisk, kan man komme et godt stykke på vei med en slik konverteringsstrategi. Men allikevel utfordres statistikken, da en del drikkeprodukter – slik som iste og sjokolademelk – utgjør en stor del av innkjøpssummen, og disse produktene er ikke å oppdrive i økologisk sertifisert variant. Flere av disse drikkeproduktene er for øvrig ikke i tråd med Helsedirektoratets anbefalinger for videregående kantinetilbud. Matvalget ønsker å bidra til et bedre, sunnere og mer bærekraftig mat- og drikketilbud i sammenheng med en måloppnåelse på 15 % økologi.

I løpet av hittil oppdragsperiode, har Matvalget hatt dialog rundt mulighetene for å lage en felles innkjøpsliste for fylkeskommunens kantiner, slik at man enes om noen utvalgte økologiske produkter som alle kantinen kjøper inn. Dette har vist seg vanskelig å få til da man ikke har fått etablert en felles plattform der kantinen møtes og kan utveksle ideer og erfaringer. Matvalget har gitt de enkelte kantinen råd om hvilke varer som er lett å få tak i (via grossist) og delt ut oppskrifter basert på dette. På den måten har etterspørselen etter visse varer potensielt gått noe opp, men volumet er nok ennå for lavt til at det har hatt en generell effekt når det gjelder tilgang på økologiske varer hos grossist.

Matvalget

Oversikt over andelen økologiske innkjøp

Skole	vår 2018			høst 2018		
	totalt	økologisk	økologisk prosent	totalt	økologisk	økologisk prosent
Os VGS						
Austevoll VGS						
Voss RM						
Arna VGS						
Manger VGS						
Fitjar RM						
Fitjar VGS						
Langhaugen VGS						
Os Gymnas	72697		0	45660		0
Kvinnherad VGS	272968		0	308876		0
Olsvikåsen VGS	629355	21587	3 %	525847	17204	3 %
Nye Voss VGS	669921	16117	2 %	528162	25059	5 %
Osterøy VGS	287457	8258	3 %	328049	10505	3 %
Totalt	1 932 398	45 962	3 %	1 736 594	52 767	3 %

Skole	vår 2019			Høst 2019		
	totalt	økologisk	økologisk prosent	totalt	økologisk	prosent
Os VGS					-	
Austevoll VGS	247110	4110	2 %	183410	4053	2 %
Voss RM	168170	5246	3 %	58222	2519	4 %
Arna VGS	183655	88	0 %	152919	1180	1 %
Manger VGS	115665		0 %	95368	366	0 %
Fitjar RM	98 715	176	0 %	127370	1153	1 %
Fitjar VGS	489645	2236	0 %	154445	2991	2 %
Langhaugen VGS	11770	0	0 %	18233	1489	8 %
Os Gymnas	94133	380	0 %	50679		0 %
Kvinnherad VGS	267270	925	0 %	166020	174	0 %
Olsvikåsen VGS	586578	26918	5 %	341707	15864	5 %
Nye Voss VGS	628982	34371	5 %	176472	7317	4 %
Osterøy VGS	368831	10539	3 %	177914	8639	5 %
Totalt	3 260 525	84 989	3 %	1 702 759	45 745	3 %

Av statistikken kan vi se at andelen økologisk har vært stabil fra prosjektet startet og hele veien frem til nå. Noe av forklaringen er at det er tatt med flere skoler etter hvert, og et annet parameter er nok rett og slett at skolekantinene ikke har klart å implementere rådene de har fått i gjennomført veiledning.

Generell vurdering

Oppdraget utført hittil, har lagt et godt grunnlag for videre arbeid med sunne og bærekraftige kantiner i Hordaland fylkeskommune – og hvor økologiandelen utgjør minst 15 %. Erfaringene fra Matvalget så langt viser at det trengs å gjøres mye med plassen mat og måltider har i skolen. Hordaland fylkeskommune har tilbudt elevene gratis frokost, og med dette gitt en annerkjennelse av at mat har en viktig plass i skolen for å fremme læring og et godt sosialt miljø på skolene.

En kartlegging av hva kantinen tilbyr viser at det er forbedringspotensialet når det gjelder å følge retningslinjene fra Helsedirektoratet.

Videre er erfaringen i oppdraget slik det er gjennomført hittil, at det er avsatt få ressurser til oppfølging inn i hver enkelt skole. Dette fører til at det er vanskelig å virkelig løfte skolene opp på et nivå der man ser en relativt rask fremgang. For en (eventuell) videre oppdragsportefølje, vil det være nyttig å evaluere fremgangsmåten og vurdere om man skal bruke tildelte ressurser til å hjelpe heller utvalgte 1-2 skoler. En slik pilotering kan bidra til et reelt løft på bærekraftige måltider og samtidig sette flere måleparametere enn bare andelen økologisk. Eksempelvis kan man legge inn målsettinger på hvor ofte man skal servere fisk, reduksjon i matsvinn eller kjøtt (etter hvert også Miljøfyrtårnkrav) eller økt bruk av lokale råvarer når de er i sesong.

Skolene har fått en dag individuell veiledning, utenom Austevoll, Voss, og Osterøy som har fått to dager totalt. Erfaringene Matvalget har gjort gjennom flere veiledningsløp, er at det er viktig med tett oppfølging over tid for å få til endringer i innkjøpene. Når man skal kjøpe inn mer økologisk uten å øke pengebruken, ser vi at det er nødvendig å endre på utvalget i kantinen, og dreie sortimentet i en retning der det serveres sunnere, sesongbasert mat laget fra bunnen av. I tillegg er oppfølging av leverandører viktig for å sikre at varene som er nødvendige for å nå målsetningene er mulig å bestille inn. Dette er en jobb kantinen vanligvis ikke tar seg mye tid til, og er derfor et tiltak Matvalget ser som avgjørende å ha fokus på når man er i en endringsprosess for å lage en ny og bedre kantine.

Matvalget har ikke gått inn i økonomien til hver enkelt kantine i dette oppdraget, men gitt de små endringene som er gjort på innkjøp i snitt, vil det ikke være store endringer som kan knyttes til endringene på økologisk innkjøp. Vår erfaring tilsier at det som regel kjøpes inn for større summer i perioden man øker andelen økologisk, men at det flater ut, og stabiliserer seg på samme nivå man var på før omleggingen startet.