

Rapport

***Barnehager i Oslo
tar matvalget***

Matvalget



Høsten 2019 var ni barnehager i Bydel Søndre Nordstrand og sju barnehager i Bydel Østensjø med og tok matvalget!

Gjennom innføring av felles menyer og matmøter, samt praktisk veiledning har Matvalget og barnehagene jobbet for:

- * Bærekraftige og bra måltider til alle barn
- * Smarte innkjøp og god ressursbruk knyttet til mat
- * Foreldre som er fornøyde med mattilbudet

Prosjektet var finansiert av Landbruksdirektoratet og Bymiljøetaten i Oslo, og er knyttet til kommunens miljømål om å redusere matsvinn med 20% og øke andelen økologisk mat til 50%.

Matvalget



Oslo

Dette fikk vi til

BÆREKRAFTIG OG BRA MAT TIL ALLE BARN

- * Økt innkjøp av økologisk mat i prosjektperioden til 21 % og 31 % i enkeltmåneder i henholdsvis Bydel Østensjø og Søndre Nordstrand. Flere barnehager har nådd 50% økologi innenfor matbudsjettet.
- * Målt matavfall i 10 av 17 barnehager, og større bevissthet rundt matkasting, bruk av rester og alle deler av råvarer – planlagte tiltak for å redusere matsvinnet etter gjennomført måleperiode for en del av barnehagene.
- * Økt grad av felles menyplanlegging – økt matplanlegging generelt – med sesongmenyer basert på Et bærekraftig måltid
- * Endring av matlagingsrutiner – mer mat fra bunnen av, større variasjon, mer kontinuitet og likhet på tvers av avdelinger, mer råvare- og plantebasert.
- * Matlaging 2-4 dager i uka hos de ulike barnehagene – barna får være med på kjøkkenet halvparten av dagene.
- * Økt kunnskap og interesse for matlaging, økologi, sunn og bærekraftig mat og effektene av barns deltakelse i matlagingen.
- * Stor motivasjon til å fortsette arbeidet med «Et bærekraftig måltid» og matlaging sammen med barna.

SMARTE INNKJØP OG GOD RESSURSBruk KNYTTET TIL MAT

- * Oppdatert kunnskap om gjeldende kommunale samkjøpsavtale og avtalelojalitet.

FORELDRE SOM ER FORNØYDE MED MATTILBUDET

- * Mer fornøyde foreldre ifølge foreldreundersøkelsen
- * Kun positive tilbakemeldinger

Matvalget

INNHold

Bakgrunn	5
Hva gjorde vi?	9
Hva fikk vi til?	13
Kort oppsummert	25
Konklusjon og anbefalinger	29

Matvalget

Bakgrunn

Oslo kommune vil tilrettelegge for en grønnere, varmere og mer skapende by, hvor miljø og bærekraft står i fokus. Kommunen vil derfor velge bærekraftig mat i egen matservering og innkjøp, dette innebærer blant annet å øke andelen økologisk mat til minimum 50 %, og å redusere matsvinnet med minst 20 % i løpet av 2020. For å nå disse målene, samarbeidet Bymiljøetaten i 2019 med veiledningstjenesten Matvalget, som tilbød veiledning til kommunens skoler og barnehager.

Matvalget er en tjeneste for virksomheter som ønsker å legge om til et mer bærekraftig måltidstilbud. Matvalget følger på oppdrag fra Oslo kommune opp kommunens barnehager og skoler på reduksjon av matsvinn og innføring av økologiandel, gjennom vårt konsept for «Et bærekraftig måltid».

Høsten 2019 ble barnehager i to bydeler, Søndre Nordstrand og Østensjø, med å ta matvalget! Barnehagene fikk tilbud om veiledning for å innføre en menyplanleggingsmodell som sikrer et helhetlig bra og sosialt utjevnnende mattilbud over tid, hvor økt økologi og redusert matsvinn er en integrert del av flere målsettinger knyttet til bærekraftig og sunn mat.

BARNEHAGEMAT – HELSE, LIKHET OG BÆREKRAFT

Kostholdet de første leveårene har stor betydning for barnas kroppslige og kognitive utvikling og legger grunnsteinene for god helse, matvaner og måltids glede resten av livet. Fra barna er ett til fem år, spiser de mange av hverdagens måltider i barnehagen.

Mat skal ikke bare mette, men er også en sosial og pedagogisk aktivitet. Når vi lager maten sammen i barnehagen, kan det skape både nysgjerrighet, glede, kreativitet og mestring. Det gir utvikling av matmot, matglede og grunnlag for en videre aktiv deltakelse fra barnas side, både før, under og etter måltidet. Mat- og måltidsaktiviteter gir barna innsikt i hvor maten kommer fra, og gir barna større forståelse for konsekvensene av våre matvalg.

Alle barn skal ha like god mulighet til å få næringsrike måltider, og til å tilegne seg vaner som gir forutsetninger for å kunne leve godt og bærekraftig hele livet – uansett om barnet går i privat eller offentlig barnehage, hvilken bydel barnet bor i, eller hvilken barnehage i bydelen barnet går i.

Det er ofte stor variasjon fra barnehage til barnehage i hvordan maten planlegges og gjennomføres, og dermed også stor variasjon i mattilbudet barna får. Matvalget har tidligere samarbeidet med Bydel St. Hanshaugen, hvor man har løftet mat- og menyplanlegging til bydelsnivå, slik at alle barnehagene får like føringer og støtte i å planlegge mat som tar hensyn til både ernæringsmessig kvalitet, bærekraft, smak og økonomi.

Modellen for matplanlegging på bydelsnivå i Bydel St. Hanshaugen innebærer at det er ansatt en ernæringskonsulent i bydelen. For barnehagene utarbeides det felles føringer for mattilbudet og felles menyer med handlelister. Hver barnehage har en egen mat- og innkjøpsansvarlig, og det holdes felles matmøter hvert kvartal som alle mat- og innkjøpsansvarlige deltar på. I bydelens samarbeidsprosjekt med Matvalget (2017-2018), erfarte vi at denne modellen legger godt til rette for å innføre økologisk mat – eller andre miljømål knyttet til mattilbudet – i bydelens barnehager. Matvalget mener at modellen trolig har overføringsverdi til andre bydeler eller kommuner, og vi konstaterer at felles menyplanlegging er en målsetting i den nye byrådsplattformen (2019-2023) i Oslo kommune.



Matvalget

Formålet med Matvalgets innsats inn mot bydelene Søndre Nordstrand og Østensjø høsten 2019, var å teste innføringen av «St. Hanshaugen-modellen» i nye bydeler, for å sikre at alle barnehagebarn får spise næringsrike **bærekraftige måltider** som både er rimelige og mulige å lage i en travel barnehagehverdag. På den måten kan måltidene svare til Oslo kommunes miljømål om 50 prosent økologisk matinnkjøp i egne virksomheter og reduksjon av matsvinn, samtidig som mattilbudet er i tråd med Helsedirektoratets retningslinjer for barnehagemat.

PROSJEKTMÅL

1. Bærekraftige og bra måltider til alle barn
 - * Alle barnehagene har tatt i bruk og følger felles sesongmenyer med mye grønt, korn, belgvekster og fisk, og redusert kjøtt
 - * Økte innkjøp av økologisk mat (til 50%)
 - * Registrert og redusert matsvinn (-20%)
 - * De ansatte er motiverte for og har fått økt kompetanse om matlaging med barn
2. Smarte innkjøp og god utnyttelse av ressurser
 - * Ressurseeffektive innkjøp gjennom innkjøpsavtalene og fast leveringsdag
 - * Barnehagene handler opptil 50% økologisk mat innen kostøret¹ på 175 kr per barn i måneden
3. Foreldre er fornøyde med mattilbudet
 - * Foreldrene har fått informasjon om prosjektet og maten
 - * Bedre score på foreldreundersøkelsen

I prosjektperioden fungerte Matvalget som koordinerende ressurs med ansvar for menyplanlegging og gjennomføring av matmøter. Prosjektet varte fra august til desember 2019 med ni kommunale barnehager i Søndre Nordstrand, og fra september til desember med sju kommunale barnehager i Østensjø.

**Bydel Søndre Nordstrand har 38 803 innbyggere og 23 kommunale barnehager
Kan handle bærekraftig mat årlig for 2 527 525 kr per år til 1313 kommunale barnehagebarn.**

I prosjektet var det med 9 barnehager, med 118 ansatte, og 548 barn:

Blakkens vei barnehage, Elverhøy barnehage, Hallagerbakken barnehage, Kantarellen barnehage, Lerdal barnehage, Lia barnehage, Lofsrud barnehage, Prinsdalsbråten barnehage, Slime gård barnehage

**Bydel Østensjø har 50 427 innbyggere, 29 kommunale barnehager.
Kan handle bærekraftig mat for 4 306 225 kr per år til 2237 kommunale barnehagebarn.**

I prosjektet var det med 7 barnehager med 131 ansatte og 537 barn:

Fuglemyra barnehage, Holtet barnehage, Lillejordet barnehage, Nøkle vann barnehage, Oppsaltunet barnehage, Oppsal samfunnshus barnehage, Rustad gård barnehage

Ingen av bydelene hadde en struktur for felles matplanlegging før prosjektet. I Bydel Østensjø er en av barnehagestyrene ansvarlig for folkehelse for alle kommunale barnehager. Prosjektet hadde en begrenset ressursramme, og det ble ikke gjort en kartlegging av status på mattilbudet i de ulike barnehagene i forkant av prosjektet.

¹ Foreldrebetaling matpenger, øremerket matbudsjett

Matvalget

OPPSKRIFTEN PÅ ET BÆREKRAFTIG MÅLTID

Matvalget veileder ut fra vår oppskrift på Et bærekraftig måltid.



Bærekraftige og bra måltider til alle barn innebærer at maten som lages må ta hensyn til både bærekraft, helse, økonomi og smak – vi må lage måltider som er rimelige, enkle å lage, som er i tråd med Helsedirektoratets anbefalinger for mat og måltider i barnehagen, og som bidrar til Oslo kommunes mål for matsvinn og økologi.

Barnehagenes matbudsjett, det vil si foreldrebetaling kostpenger, utgjorde 175 kr per barn i måneden i prosjektperioden. Ved å følge rådene for Et bærekraftig måltid er det mulig å øke andelen økologi opp til 50 % uten økte totalkostnader, noe Matvalget har vist i Bydel St. Hanshaugen. Dette forutsetter at barnehagene lager en del mat fra bunnen av, ettersom hel- og halvfabrikata både er dyrt og lite tilgjengelig i økologisk kvalitet.

Matvalgets erfaring fra andre prosjekter, viser at mange barnehager synes det er vanskelig å finne tid til matlaging, og de trenger økt kompetanse og verktøy for å overkomme denne opplevde tidstyven. Matvalget mener at det ligger en stor pedagogisk ressurs i det å lage mer mat fra bunnen av, og denne aktiviteten er godt beskrevet i barnehagenes rammeplan:

«Barnehagen skal gi barna innsikt i matens opprinnelse, produksjon av matvarer og veien fra mat til måltid; (...) og legge til rette for at måltider og matlaging bidrar til måltidsglede, deltakelse, samtaler og fellesskapsfølelse hos barna.»

Rammeplan for barnehagen, Utdanningsdirektoratet



Veiledningen i prosjektperioden med Bydel Søndre Nordstrand og Østensjø hadde derfor stort fokus på hvordan tilrettelegge for matlaging sammen med barna, og å gi de ansatte trygghet til å lage mat og å gjøre matlagingen til en viktig arena for læring – i henhold til rammeplanen. Dette kan bidra til gode rutiner og varige endringer, samt pedagogisk meningsfulle matopplevelser.

Øvelser og aktiviteter for å knytte maten til det pedagogiske arbeidet.

Matvalget

KUTTMATSVINN2020

Oslo kommune har forpliktet seg til bransjeavtalen KuttMatsvinn2020. Bevisstgjøring og måling av eget matsvinn er et viktig tiltak for å klare å kaste mindre mat. I Oslo kommune skal barnehagene veie matavfall to uker to ganger i året, og planlegge tiltak basert på hvor svinnet skjer. Barnehagene fikk utlevert et skjema for å fylle inn daglig matavfall og antall barn, som skulle sendes inn til Matvalget. Måleperioden høsten 2019 var uke 45 og 46. Målet er å redusere matsvinnet med 20 % iløpet av 2020.

Matavfall er alle deler av matvarer som blir kastet, både det som ikke kunne vært spist (skrell, eggesskall, bein, grut, osv.) og det som kunne vært spist (tallerkenrester, mat som har ligget for lenge, osv.). **Matsvinn** er den delen av matavfallet som kunne vært spist.

Barnehagene skal måle matavfallet. Østfoldforskning bearbeider tallene for kommunen, fører statistikk og bruker kalkyler for anslag på hvor mye av matavfallet som er matsvinn.

SAMKJØPSAVTALENE I OSLO KOMMUNE

Matvalget har i prosjektperioden lagt til grunn at det mest tids- og kostnadseffektive for barnehagene er å ha faste ukentlige matinnkjøp felles for hele barnehagen, knyttet til god matplanlegging, faste handlelister og mat som leveres på døra – og at barnehagene følger kommunens samkjøpsavtale. I Bydel St. Hanshaugen ble det regnet ut at de 12 kommunale barnehagene i bydelen før innføringen av felles menyplanlegging på bydelsnivå, brukte ca. ett årsverk på å handle mat i nærbutikk – uten at barna var med.

Alle de kommunale barnehagene i Oslo skal handle mat over samkjøpsavtalen for små storhusholdninger, hvor Servicegrossistene er totalleverandør. Bydel Søndre Nordstrand skal handle fra Cater Drammen og Bydel Østensjø fra Måkestad, begge via innkjøpsportal på www.sg.no. Avtalen er laget for å gi best totalpris og tilgjengelighet på typiske varer små storhusholdninger bruker. I tillegg er den et viktig virkemiddel for Oslo kommunes miljømål, og en rekke miljøtiltak er vektlagt i de nåværende avtalene for mat. Dette gjelder for eksempel miljøvennlig transport og økologisk vareutvalg og -pris. Barnehagenes nytte av avtalene er selvsagt avhengig av at leverandør leverer riktig og etter avtale. Avvik meldes til leverandør, og ved gjentatte avvik bør dette meldes til Utviklings- og kompetanseetaten (UKE) som forvalter samkjøpsavtalene.

FORELDREUNDERSØKELSE OG TILFREDSHET PÅ MATTILBUD

Hvert år gjennomfører Oslo kommune en foreldreundersøkelse om barnehagekvalitet. Ett av spørsmålene omhandler barnehagens mattilbud:

«Hvor fornøyd eller misfornøyd er du med barnehagens mattilbud?» på en skala fra 1-5 (5 er best).

I Oslo er det gjennomgående at matkvaliteten er blant områdene som scorer dårligst for de kommunale barnehagene, og at private barnehager har mer fornøyde foreldre. Ett av målene i prosjektet med bydelene Søndre Nordstrand og Østensjø, er å heve matkvaliteten og å informere foreldrene om tiltakene slik at også scoren på foreldreundersøkelsen øker. Foreldreundersøkelsen for 2019 ble gjennomført i november og desember 2019, det vil si mot slutten av denne prosjektperioden.

Matvalget

Hva gjorde vi?

OPPSTARTSKURS MED PERSONALE I DELTAKENDE BARNEHAGER

Enhver omstilling og endringsprosess krever felles engasjement og eierskap. Matvalget inviterte alle involverte barnehageansatte på kurs med formål om å gi inspirasjon og forståelse for hvorfor jobbe med mat, økologi og bærekraft i barnehagen, og informasjon om prosjektet som skulle i gang. Smaksprøver var det også!

SØNDRE NORDSTRAND:

Tre oppstartskurs med alle 118 ansatte i slutten av august på Gartneriet på Bygdø Kongsgård.

ØSTENSJØ:

Tre oppstartskurs med alle ansatte ute i bydelen, enten i barnehagene eller på et samfunnshus, vi nådde til sammen 126 ansatte fra de 7 barnehagene.

SITAT FRA ANSATT:

«En god og inspirerende start på Kongsgården (for alle, dere klarte også å tenne de uinspirerte), bra med møter og oppfølging, som har skapt økt fokus på matlaging og diskusjoner på huset.»



Matvalget

FELLES MAT- OG MENYPLANLEGGING FOR ALLE BARNEHAGENE

Alle barnehagene valgte ut minst en mat- og innkjøpsansvarlig (og vara). Disse skulle ha ansvar for å handle inn ukentlig til sin barnehage ut fra menyene, for å sikre gode innkjøpsrutiner. Matansvarlig deltok også på matmøtene.

Det ble laget to sett felles sesongbaserte menyer for alle barnehagene, en høst- og en vintermeny. Menyene var i tråd med Et bærekraftig måltid og la til rette for at barnehagene kan handle 50% økologisk mat innenfor dagens kostøre. De inneholdt også varenumre fra innkjøpsportalen sg.no og var allergenmerket. Matvalget var i prosjektperioden ansvarlig for utarbeiding av menyer, men tok hensyn til innspill fra barnehagene.

Det ble holdt to matmøter. Der ble nye oppskrifter testet og erfaringer delt. Det ble også diskutert behov for dialog med leverandør, for eksempel knyttet til ønsket vareutvalg og kollistørrelser, sammen med andre aktuelle problemstillinger. Møtet var åpent for styre.

ØSTENSJØ:

Matmøte 1: 12 stk - Matmøte 2: 8 stk

SØNDRE NORDSTRAND:

Matmøte 1: 16 stk - Matmøte 2: 12 stk

HVA SYNES DE SOM JOBBER I BARNEHAGEN?

«Flott å være sammen om noe. Noe som er faglig, men praktisk, nyttig og viktig – og samtidig spennende og morsomt.»

«Mange fine og lette oppskrifter som de fleste kan være med på. Det har også vært inspirerende, og gleden over å stå på kjøkkenet sammen med barn har økt.»



Menyoppsett

Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
Gret	Suppe og hjemmebakt brød	Grønnsaker, korn og belgvekster	Fisk	Rester eller fritt spillerom
Havregret Drammegret Byggret Byggis	Kremet grønnsakssuppe Potet- og purrensuppe Spinatsuppe Tomatsert linseuppe	Grønnsakssuppe Dhal med gress massa gulrøtter Thai curry med grønnsaker Kikærter og linser Gulrotgras	Fiskegrøtning Fiskeboller eller fiskeboller med kornsaus Fiskefingre Ovnstekt fisk og vintergrønnsaker	Pasta å ta utvalgt i kjøleskapet Kjøleskapsgrøt - alt blir godt med litt ost i ovanst Eventuelt grøst saft, lagene rundstykker eller gret

Tanken med dette menyoppsettet er å gi dere et utvalg for hvordan en uke i matlagning kan se ut, men samtidig å gi dere friheten til å velge hva dere ønsker å lage av kategoriene. Dere trenger absolutt ikke å følge hver uke. Repetisjonen er bra for barnas smaksutvikling og lagningen til ny mat, det gjør det enklere for dere å planlegge lenger frem og å gjøre matlagning i god tid og med god oversikt, og det gjør at både dere som voksne og barna blir bedre kjent med hvordan rettene lages, og hvordan dere kan få dem til å smake best mulig for barna i deres barnehage. I denne sesongmenyen har vi derfor flere oppskrifter under hver av kategoriene.

I så dere kan plukke og mikse slik dere ønsker, og finne deres favoritter og samtidig ha muligheten til å ha flere alternativer.

Dere velger selv fritt hvilken dag dere vil ha kategoriene gret - suppe og brød - fisk - grønnsaker/korn/belgvekster - rester.

Dansom dere ønsker litt variasjon gjennom måneden kan dere for eksempel lage to ukemenyer med spesifikke oppskrifter, og bruke dem annenstevn uke.

Uke	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
Kategori	Gret	Suppe og hjemmebakt brød	Grønnsaker, korn og belgvekster	Fisk	Rester eller fritt spillerom
1	Byggret	Kremet grønnsakssuppe	Grønnsakssuppe	Fiskefingre	-
2	Dramme- gret	Potet- og purrensuppe	Dhal med gress massa gulrøtter	Grøst fiskeboller med kornsaus grønnsaker	-



VEILEDNING I HVER BARNEHAGE

Matvalget gjennomførte veiledning over tre halve dager i hver enkelt barnehage for å bidra til at de ansatte fikk økt kompetanse og erfaring med å involvere barna i matlagingen og at menyplanlegging, bestilling, matlaging og reduksjon av matsvinn fungerer i hverdagen. Vi sendte også ut foreldreinformasjon som barnehagene kunne henge opp.

Mat som en del av det pedagogiske arbeidet – matlaging sammen med barna

Mye av veiledningstiden ble brukt på å lage mat sammen med barnehagebarna. Mange barn kan være skeptiske til ny mat. Vår deltakelse under matlagingen i barnehagene gjør at vi kan avdekke relevante tiltak for å øke barnas mestrings- og matglede. Vi har blant annet med egne kniver tilpasset barn, slik at barna kan kutte selv og på den måten involveres mer i matlagingsprosessen.

Økonomi og innkjøp

Det er en målsetting å bruke ressursene – både tid og penger – godt og riktig. Matvalget veileder i gode handlerutiner: det å bruke innkjøpsavtalenes nettbestilling med elektroniske handlelister og å ha fast bestillingsdag, i stedet for å gå på butikken, frigir mye tid. Som nevnt legger menyene til rette for at det kan handles 50 % økologisk mat innenfor kostøret, og veiledningen på handlerutiner er også med på å sikre god økonomi.

Underveis i prosjektet innhentet Matvalget oversikt over barnehagenes innkjøp, gjennom denne statistikken holder vi oversikt på andelen økologiske matvarer i barnehagenes innkjøp og om innkjøpene avviker fra kostøre.

Matvalget



Redusert matsvinn

Oslo kommune har forpliktet seg til bransjeavtalen **KuttMatsvinn2020**, denne forpliktelsen fordrer at kommunen rapporterer på eget matavfall. Matvalget har derfor delt ut vekter og veieskjema slik at barnehagene kan måle eget matavfall over to uker, vurdere sitt eget matsvinn, og lage egne tiltak for å redusere matsvinn fram mot neste måleperiode våren 2020.

Foreldreinformasjon

Matvalget sikret i løpet av prosjektperioden informativ og visuell kommunikasjon til foreldre i barnehagen. Sesongmenyene inneholder allergenmerking, som påkrevd, og kunne deles med foreldrene. Matvalget tilbød barnehagene blant annet printvennlige plakater om Et bærekraftig måltid og KuttMatsvinn, samt et hefte om mat og måltider i barnehager i Oslo – **Måltidsglede**. Dette heftet er tilegnet både barnehageansatte og foresatte.

Sesongmenyene som ble utviklet hadde allergenmerking, og kunne enkelt printes ut eller distribueres til foreldre – og på den måten ivaretas informasjonsplikten barnehagene har vedrørende mat og allergener.



Matvalget

Hva fikk vi til?

1. BÆREKRAFTIGE OG BRA MÅLTIDER TIL ALLE BARN

Alle barnehagene har tatt i bruk og følger felles sesongmenyer og lager mat med mye grønt, korn og fisk, og redusert kjøtt

Matvalget har utarbeidet sesongmenyer med mye grønt, korn og fisk, samt redusert kjøtt.

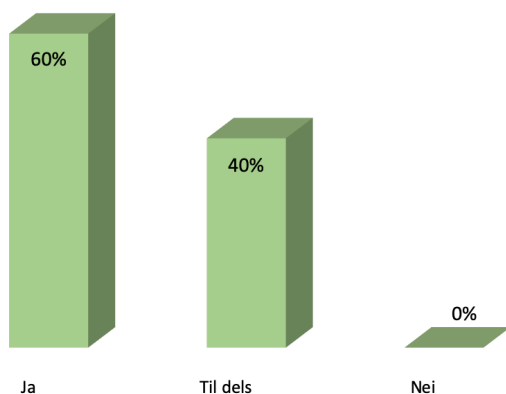
Alle barnehagene som svarer på spørreundersøkelsen sier at de har tatt i bruk menyene helt eller til dels og at de har endret matlagingsrutinene sine. Samtidig viser innkjøp og deltakelse ute i barnehagene at det også ofte serveres brødmåltider med pålegg nokså ofte i en del barnehager. Brødmåltider kan gi fullverdig ernæring hvis de settes sammen riktig, men det er da viktig å for eksempel alltid tilby noe grønt. Brødmåltidene utfordrer dessuten en økologisatsning innenfor kostøret, ettersom utvalget av økologisk pålegg er både dyrt og lite.

EVALUERING

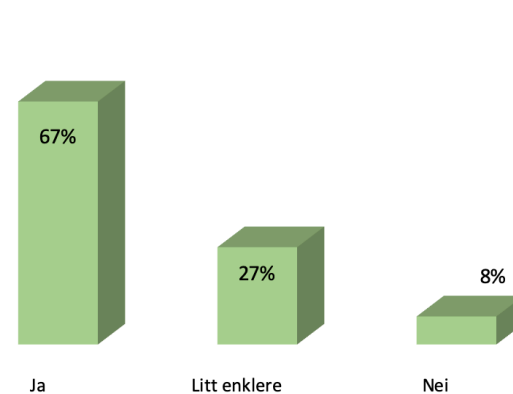
For å evaluere om vi nådde målsettingene har Matvalget innhentet:

- * Spørreundersøkelse til matansvarlige og styrere, om bruk av menyer og nye matvaner, motivasjon og vurdering av tiltakene
- * Oversikt over alle innkjøp hos avtaleleverandør fra mai til desember 2019.
Ut fra disse tallene beregner vi:
 - økologiandelen
 - om kostøret holder når økologiandelen øker
 - og avtalelojalitet (hvor stor andel av kostøret som brukes til å handle hos avtaleleverandør)
- * Skjemaer for matsvinnregistrering og tiltak for reduksjon
- * Tall fra foreldreundersøkelsen i 2018 og 2019
- * Egne rapporter fra veiledning i barnehagene

Bruker dere sesongmenyen for
Et bærekraftig måltid?

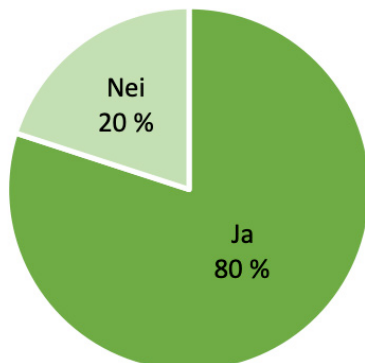


Har felles og fastsatte menyer gjort
det enklere å planlegge og lage mat?

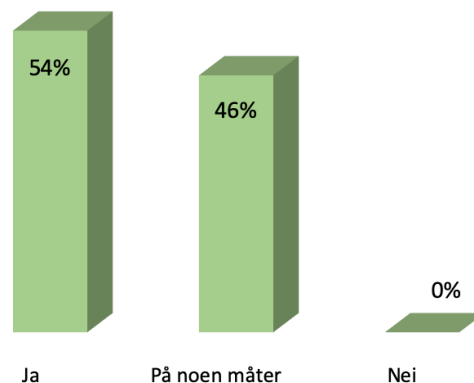


Matvalget

Har dere endret matlagingsrutinene siden før prosjektstart?

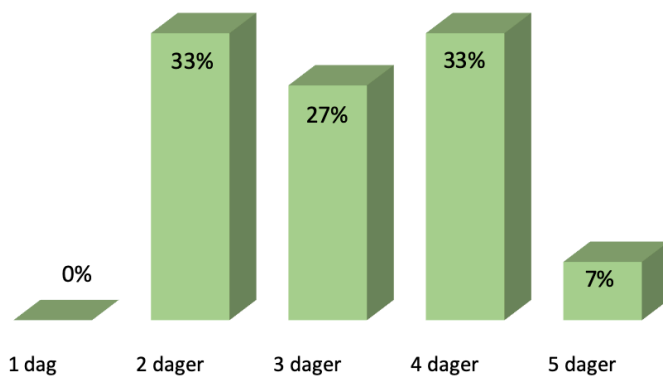


Har felles og fastsatte menyer gjort det enklere å planlegge og lage mat?

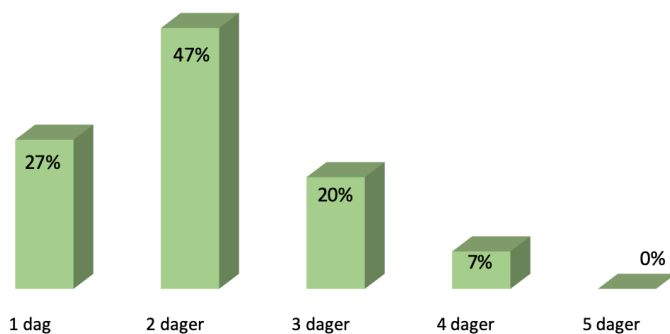


De ansatte sier at det nå er bedre rutiner at alle lager mat, og at barnehagen har fått et mer likt mattilbud uavhengig av avdeling. De planlegger måltidene bedre, synes det er fint med flere oppskrifter å velge mellom og serverer mer økologisk, plantebasert og varm mat laget fra bunnen av. De sier at det brukes færre lettvinde løsninger som posesuppe og frosne fiskepinner, og synes maten er mer spennende nå.

Hvor mange dager i uka lager dere mat fra bunnen av?



Hvor mange dager i uka er barna med på matlagingen?



Matvalget

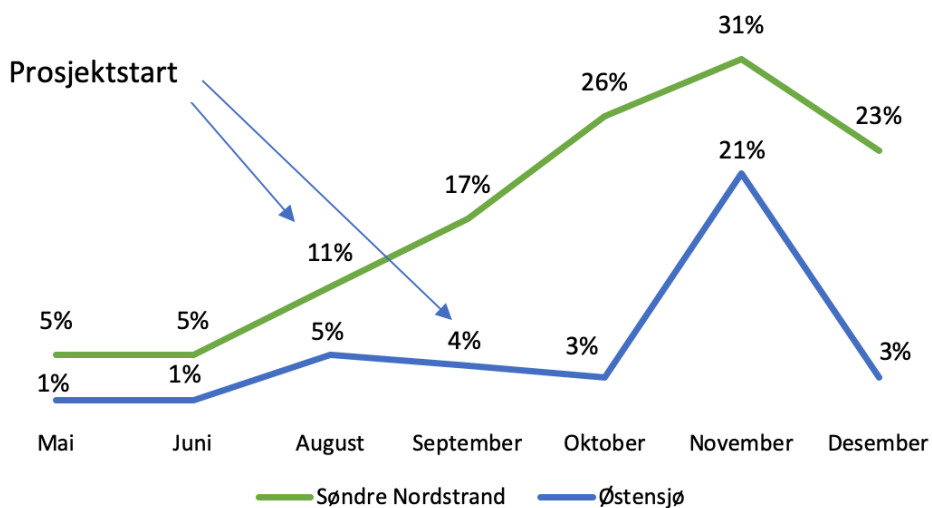
Økte innkjøp av økologisk mat

Økt innkjøp av økologisk mat i prosjektperioden til 21 % og 34 % i enkeltmåned i henholdsvis Bydel Østensjø og Søndre Nordstrand. Flere barnehager har nådd 50% økologi innenfor matbudsjettet.¹

- * Søndre Nordstrand har hatt jevn økning gjennom hele høsten, men gikk litt ned igjen i desember. Fire barnehager i bydelen har vært over 50% i løpet av prosjektet.
- * Østensjø hadde en stor økning i november, da mesteparten av veiledningen ble gjennomført, men gikk tilbake til utgangspunktet i desember. Tre barnehager har vært over 25% i enkeltmåned.

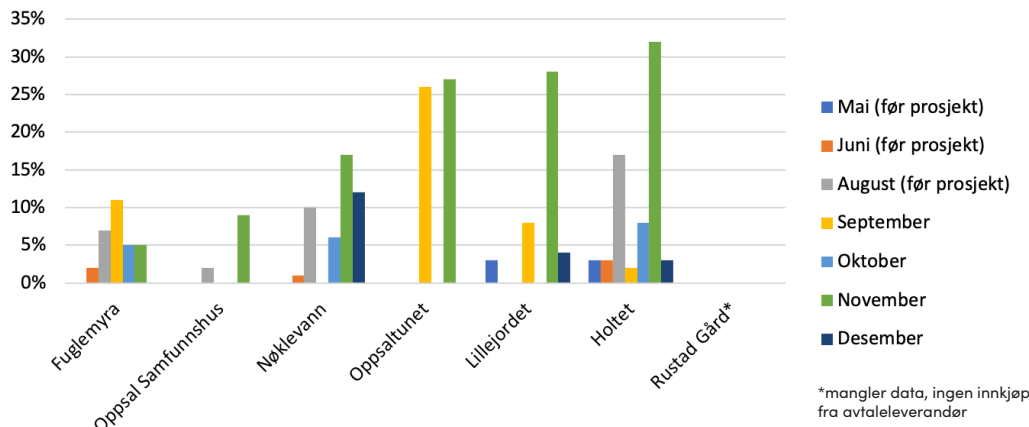
¹ Økologiandel = $\frac{\text{innkjøp økologisk mat(kr)}}{\text{totale matinnkjøp(kr)}}$.
Dette er beregnet ut fra innkjøp hos avtaleleverandør. Innkjøp utenfor avtalen er ikke medregnet.

Utvikling i økologiandel per bydel

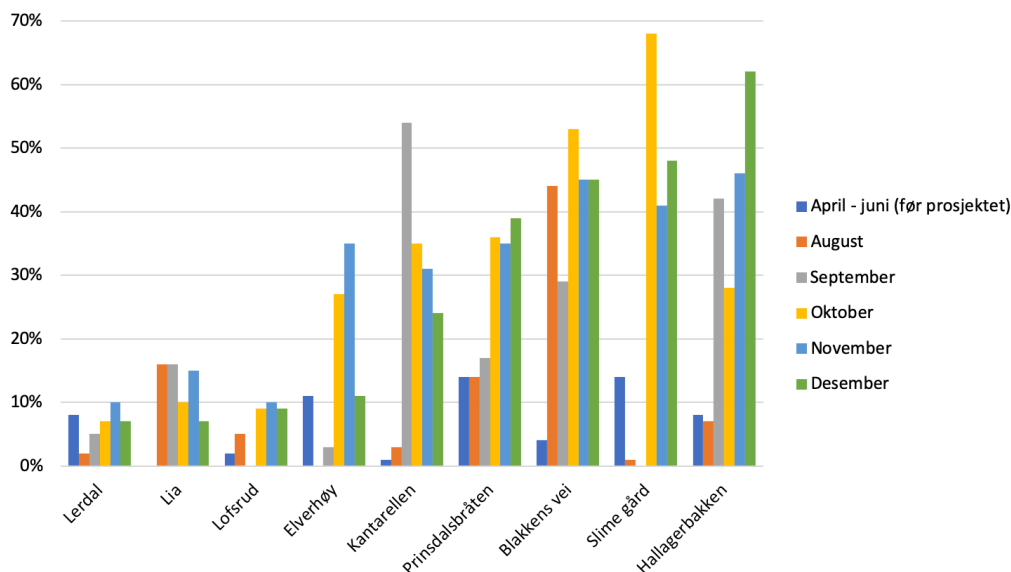


Matvalget

Utvikling i andel økologiske innkjøp per barnehage, Østensjø



Utvikling i andel økologiske innkjøp per barnehage, Søndre Nordstrand



Bydel Østensjø handler hovedsakelig varer til brødmåltider, noe som også reflekteres i våre observasjoner og samtaler i bydelen. Det brukes mest penger på pålegg på tube og i boks (makrell i tomat, skinkeost, leverpostei og kaviar), havregryn, gulost og margarin. Utover dette er fiskeprodukter som fiskepinner og fiskekaker på topplisten over innkjøp. Det er ikke mange av disse varene som enkelt kan byttes til økologiske, utover gulost. Østensjø har kjøpt inn 14 ulike varer med økologisk sertifisering totalt for oktober og november, da mest tørrvare i tillegg til egg, agurk og paprika.

Bydel Søndre Nordstrand bruker mest penger på å kjøpe inn meierivarer, herav melk, gulost og brunost. Utover dette er grovbrød, fiskefileter, pålegg på tube og speltmel på topplisten over innkjøp. Det er ikke mange av disse varene som enkelt kan byttes til økologiske, utover gulost og all melk. Søndre Nordstrand har kjøpt inn totalt 43 ulike varer med økologisk sertifisering. Som nevnt over var det flere økologiske varer i sortimentet som Søndre Nordstrand har tilgang til.

Matvalget

Registrert og redusert matsvinn (20%)

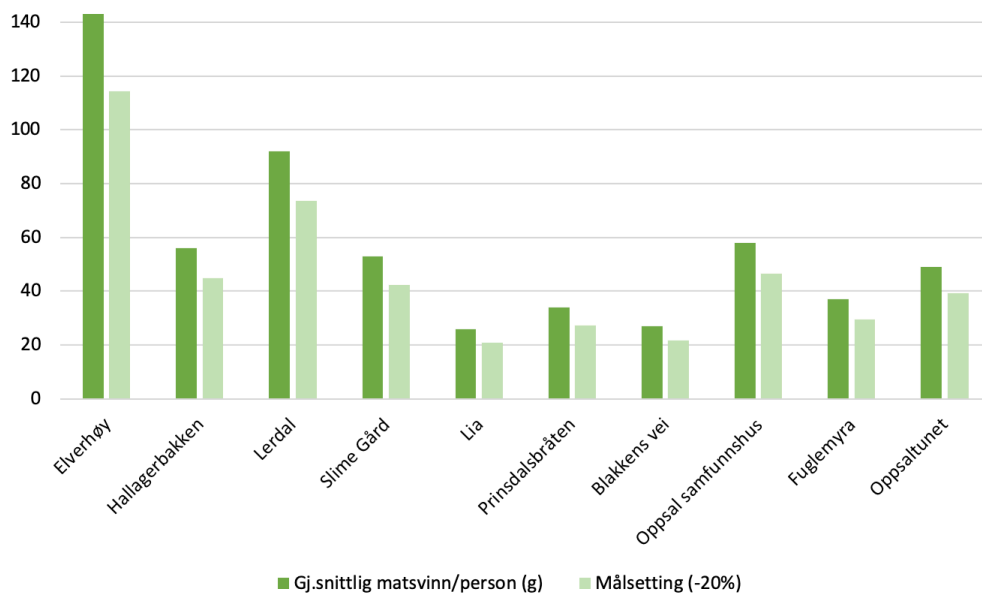
Antall barnehager som har registrert matsvinn:

Søndre Nordstrand: 7 av 9

Østensjø: 3 av 7

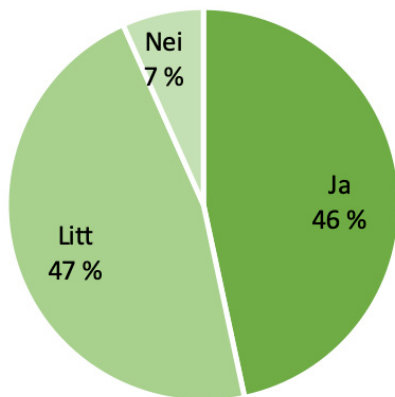
De øvrige har ikke sendt inn veietall fra måleperioden.

Daglig matsvinn/person og mål for 20% reduksjon.

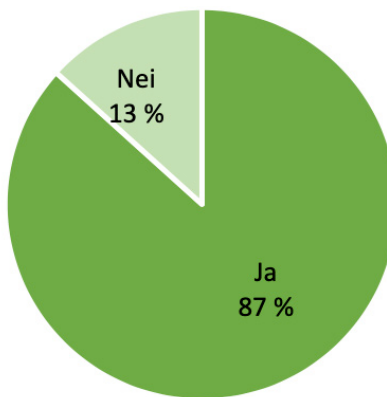


Matvalget

Har personalet og barna blitt mer bevisste på matsvinn ved å veie det?



Har dere planlagt tiltak for å redusere matsvinnet?



93% av barnehagene svarer at de har blitt mer bevisste på matsvinn ved å veie det!

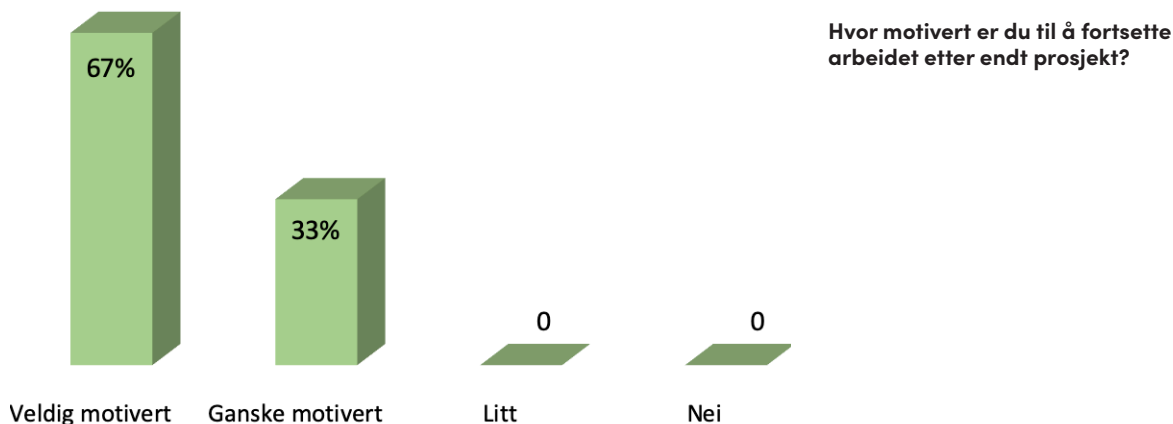
De 10 barnehagene som målte matsvinnet sitt, har også planlagt en rekke tiltak frem mot neste måleperiode for å hindre matsvinn.

PLANLAGTE TILTAK FOR REDUSERT MATSVINN

- * Vi noterer ned hvor store porsjoner vi lager, hvor mange som spiser og hvor mye mat som går. Dette ser vi tilbake på når vi skal lage samme rett neste gang. Én dag i uka bruker vi restemat, og vi fryser ned evt. overskudd av mat
- * Hver fredag skal bestillerne gå gjennom menyen for neste uke og se hva som finnes i kjøleskapet. Det som må brukes skrives opp på menyen med hvor og til hva det kan brukes slik at vi unngår å kaste
- * Gi mindre porsjoner, f.eks. dele brødiskivene så barna får mindre skiver og heller kan forsyne seg flere ganger
- * Ikke gi barna knekkebrød med én gang når de ikke vil smake på ny mat som serveres, men la dem få tid til å smake
- * Lage mindre mengder når nye retter prøves ut, koke mindre pasta

Matvalget

DE ANSATTE ER MOTIVERTE FOR OG HAR FÅTT ØKT KOMPETANSE OM MATLAGING MED BARN



Hva sier de ansatte?

I spørreundersøkelsen til matansvarlige og styrere, kom det utelukkende positive tilbakemeldinger om prosjektet, ordningen med matmøter og felles menyer og utbyttet for barna.

Hvordan syns du det har vært å være med i prosjektet sammen med Matvalget og de andre barnehagene i høst?

- * Kjempespennende og inspirerende!
- * Det var veldig bra. Mye ny kunnskap både til ansatte, barn og foreldre. Flere barnehager ønsker å få være med.
- * Vi har vært veldig fornøyde med prosjektet. De ansatte er ivrige og prøver ut nye oppskrifter. Vi har også hatt det som del av opplegget på planleggingsdag, til inspirasjon for alle ansatte.

Hva syns du om ordningen med felles kurs, matmøter med andre barnehager og felles menyer?

- * Matmøtene gir økt glede og spørsmål som mange lurer på kommer også opp her til diskusjon og avklaring. Fint å ha møtearenaer slik at bydelen samles om noe felles. Det er nyttig å møtes for dem som er der, så håper jeg at informasjonen bringes videre ut i barnehagene.
- * Felles menyer og matmøter med andre barnehager har gitt god variasjon og fungert bra. Supert med felles meny og å kunne dele erfaringer om tilpasninger. Jeg syns det er bra med felles mattilbud i de ulike barnehagene.
- * Fint å få innblikk i hvordan andre barnehager gjør det. Hyggelig å møte andre mennesker i barnehagene rundt.
- * Å få lage mat fra grunnen av sammen med andre ansatte eller kokker har vært topp
- * For å holde det varmt er det viktig med disse møtene – bra inspirasjon.

Hva tror du barna får igjen for at barnehagene jobber med bærekraftig og bra mat?

- * De får lært å lage mat, ikke alle barn får være med på dette hjemme. De får sett hvor "enkelt" det kan være. Smakt på nye smaker, og får en felles referanseramme om økologisk mat og plantebasert.
- * Sunn, mer økologisk, de er mer deltagende, vi snakker mer om maten de blir mer bevisste, selv om de er små er det viktig å snakke om kosthold og bærekraft tidlig.

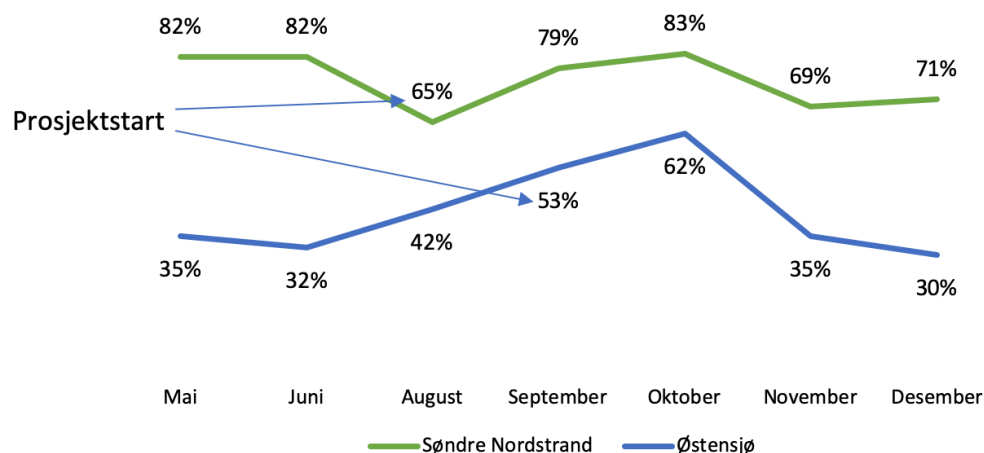
Matvalget

2. SMARTE INNKJØP OG GOD UTNYTTELSE AV RESSURSER

Prosjektet har jobbet for at barnehagene skal handle effektivt gjennom å ha gode innkjøpsrutiner med ukentlig handel over samkjøpsavtalen på nettportal basert på planlagte menyer, samt at de skal kunne handle inn til bærekraftige måltider med 50% økologi innenfor dagens matbudsjett. Dette skal bidra til bra mat og mest mulig tid med barna.

Ressurseffektive innkjøp gjennom å bruke samkjøpsavtalene med fast leveringsdag

Vi har regnet med at barnehagenes matbudsjett utgjøres (minimum) av kostøret - foreldrebetaling matpenger - på 175 kr i måneden per barn i prosjektperioden. Kostøret er øremerket til mat, men barnehagen kan velge å bruke mer på matinnkjøp. Ettersom barnehagene skal handle over Oslo kommunes samkjøpsavtale, har vi sett på hvor stor andel av matbudsjettet barnehagenes bruker hos avtaleleverandøren Servicegrossistene (Måkestad og Cater Drammen) for å si noe om hvordan barnehagene gjør innkjøp.



Utvikling i andelen av matbudsjettet brukt hos avtaleleverandør, bydelene totalt

Begge bydelene, men spesielt Østensjø, brukte mindre penger på mat over samkjøpsavtalen enn budsjettet tilsier. Det kan skyldes at det enten handles mye utenfor samkjøpsavtalen, for eksempel på nærbutikk, eller at barnehagene ikke kjøper inn mat for det beløpet foreldrene betaler inn til formålet. En del barnehager handler mat på nærbutikken sammen med barna som en pedagogisk aktivitet, noe som er i tråd med rammeplanen og noen matinnkjøp bør kunne gjøres på denne måten.

I Bydel Søndre Nordstrand brukes samkjøpsavtalen i stor grad rutinemessig og fast. Mat- og innkjøpsansvarlig gjorde som regel bestilling for hele barnehagen basert på de planlagte menyene. Dette tilsier at barnehagene her har ganske gode innkjøpsrutiner, selv om flere av barnehagene kan gå over innkjøp og rutiner, og jobbe for å gjøre enda mer av innkjøpene sine over avtalen.

Matvalget

I Østensjø har det i større grad vært daglig eller ukentlig handling fra nærbutikk eller andre leverandører som standardpraksis, og det ser ikke ut til at det ble handlet mer over avtalen i løpet av prosjektet. Det var varierende praksis i de ulike barnehagene knyttet til innkjøp, og hvorvidt de gikk over til å ha en fast innkjøpsansvarlig per barnehage. Barnehagene har derfor et potensiale for å forsatt forbedre innkjøpsrutiner som er mer i tråd med Oslo kommunes avtaleforpliktelser. Dette krever målrettede tiltak, hvor man blant annet løser opplevde utfordringer knyttet til leverandøren i begge bydelene:

Det er flere opplevde utfordringer knyttet til det å bruke avtaleleverandøren i begge bydelene:

- * Lang bestillingstid på enkelte økologiske varer
- * Bedre holdbarhet på meieri fra andre leverandører
- * Ønske om fersk i stedet for frossent brød
- * Opplevelser med dårlig kvalitet på frukt og grønt fra leverandør, samt for store kollistørrelser
- * Mangel på lager- og kjøleplass for ukentlig storhandling
- * Leveringsdagen fastsettes av leverandør, og dersom den er i slutten av en uke er det ikke optimalt for storinnkjøp av varer med lav holdbarhet, for eksempel grønnsaker, frukt og melk

De ansatte i prosjektbarnehagene har til dels lav kjennskap til hva som er gjeldende samkjøpsavtale, og mulighetene innen denne. I prosjektperioden ble det også avdekket at Østensjø hadde mye lavere tilgang til økologiske varer gjennom Måkestad, enn Søndre Nordstrand som handler fra Cater Drammen.

Enkelte av utfordringene som barnehagene opplever er avvik fra leverandørens side, og kan meldes slik at det rettes opp. For eksempel skal det være mulig å bestille varer i små kolli ifølge avtalen, og dårlig kvalitet på frukt og grønt skal ikke forekomme. Når det kommer til avvikshåndtering er det ingen fast praksis ute i barnehagene. Noen tar alltid en telefon til leverandør når noe ikke stemmer, mens det for andre oppleves uhåndterlig i en hektisk hverdag. Ved gjentakende avvik og mangler kan det også meldes til avtaleforvalter i kommunen, UKE (Utviklings- og kompetanseenheten), slik at de kan holde leverandør ansvarlige for brudd på avtalen, - dette praktiseres per i dag ikke i noen av barnehagene.

Dersom lavt forbruk hos avtaleleverandør skyldes at barnehagene ikke bruker hele kostøret på matinnkjøp, bør barnehagene gjennomgå styring av matinnkjøp slik at foresatte og barn får den maten de har krav på.

Matvalget

Barnehagene handler opptil 50% økologisk mat innen kostøret

Flere barnehager har i løpet av prosjektperioden klart å øke økologiske innkjøp opp til 50 % innenfor matbudsjett. Gjennom prosjektperioden er det svært få av barnehagene som handler for mer enn budsjettet hos avtaleleverandør, selv om økologiandelen har økt mye hos de aller fleste barnehagene.

Barnehagenes matbudsjett og andelen brukt på samkjøpsavtalene

Bydel Østensjø

Barnehage	Barn	Kostøre/mnd	Mai	Juni	August	September	Oktober	November	Desember
Holtet	123	kr 21 525	31 %	37 %	26 %	146 %	32 %	36 %	21 %
Nøklevann	71	kr 12 425	0 %	40 %	49 %	0 %	88 %	27 %	47 %
Fuglemyra	110	kr 19 250	50 %	34 %	33 %	46 %	52 %	23 %	37 %
Oppsaltunet	81	kr 14 175	44 %	38 %	37 %	26 %	80 %	71 %	56 %
Lillejordet	55	kr 9 625	43 %	24 %	101 %	31 %	73 %	18 %	33 %
Oppsal samf.hus	81	kr 14 175	46 %	22 %	52 %	26 %	96 %	43 %	0 %
Rustad gård	27	kr 4 725	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %

Bydel Søndre Nordstrand

Barnehage	Barn	Kostøre/mnd	Mai-juni	August	September	Oktober	November	Desember
Elverhøy	54	kr 9 450	10 %	42 %	62 %	127 %	121 %	49 %
Blakkens vei	65	kr 11 375	97 %	75 %	100 %	81 %	75 %	96 %
Slime gård	72	kr 12 600	91 %	52 %	54 %	47 %	68 %	19 %
Lerdal	60	kr 10 500	61 %	102 %	114 %	60 %	66 %	60 %
Prinsdalsbråten	54	kr 9 450	42 %	64 %	39 %	57 %	23 %	52 %
Lofsrud	54	kr 9 450	78 %	40 %	62 %	93 %	43 %	52 %
Hallagerbakken	54	kr 9 450	101 %	63 %	85 %	71 %	88 %	53 %
Kantarellen	52	kr 9 100	56 %	90 %	39 %	23 %	73 %	72 %
Lia	72	kr 12 600	167 %	57 %	138 %	173 %	66 %	169 %

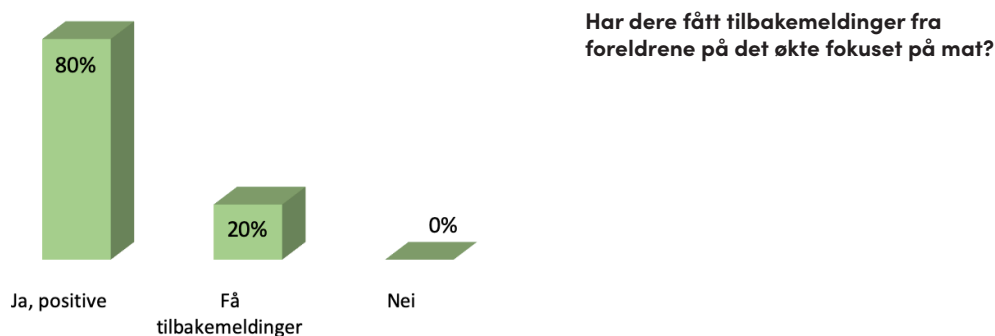
I Søndre Nordstrand har Blakkens vei barnehage i tre måneder ligget på 44%, 45% og 53% økologiandel (se side 16), og forbrukt henholdsvis 75-81% av matbudsjettet. Hallagerbakken barnehage ligger i samme sjiktet, mens barnehagene Kantarellen og Slime gård har hatt høye økologiandeler på 54% og 68%, men ikke handlet over avtalen for mer enn 39-47% av budsjettet. I Østensjø utmerkes Oppsaltunet barnehage, som handler over samkjøpsavtalen for 71% av kostøret og i tillegg 27% økologisk (se side 16).

Disse beregningene forutsetter av barnehagene gjør mesteparten av sine innkjøp hos avtaleleverandøren. Siden vi vet at det handles mye utenfor samkjøpsavtalene i Bydel Østensjø, er det usikkert om totalt forbruk av matbudsjett ikke har økt med økende økologiinnkjøp her.

Matvalget

3. FORELDRE ER FORNØYDE MED MATTILBUDET

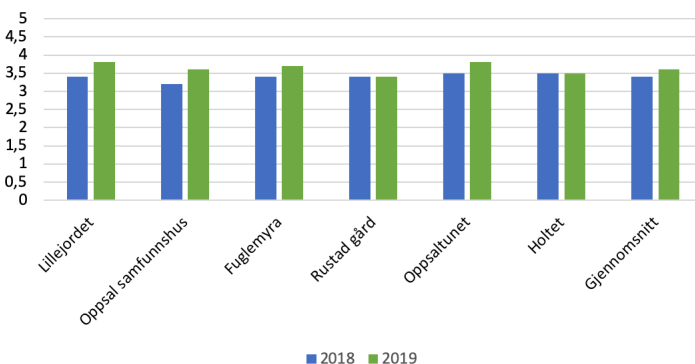
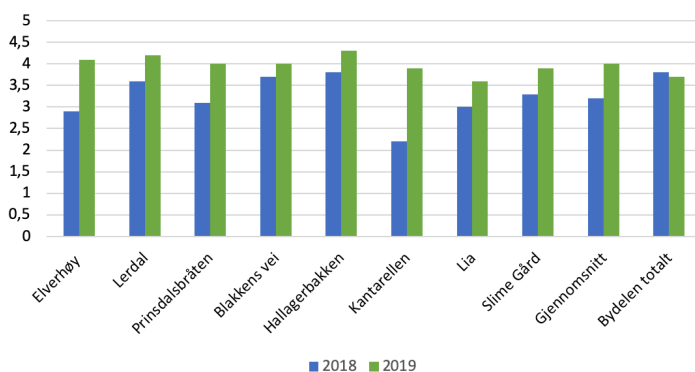
Matvalget sikret barnehagene informasjon og plakater, som de kunne videreformidle til foreldre. Barnehagene har fått kun positive eller ingen tilbakemeldinger fra de foreldre, og de fleste barnehagene har fått mer fornøyde foreldre ifølge Foreldreundersøkelsen 2019. Foreldreundersøkelsen ble gjennomført i november og desember, altså mot slutten av prosjektet.



I Søndre Nordstrand var foreldre mer fornøyde i alle prosjektbarnehagene. Gjennomsnittet for prosjektbarnehagene økte fra 3,2 til 4, mens bydelen totalt hadde en nedgang fra 3,8 til 3,7 på det samme spørsmålet.

I Østensjø var foreldre enten like fornøyde som i fjor eller mer fornøyde i alle prosjektbarnehagene. Gjennomsnittet for alle økte fra 3,4 til 3,6.

Hvor fornøyd eller misfornøyd er du med barnehagens mattilbud?»



Kort oppsummert

BYDEL SØNDRE NORDSTRAND

Oppstartskurs: 118 ansatte deltok

Det ble utnevnt 11 matansvarlige

Matmøte 1: 16 deltok

Matmøte 2: 12 deltok

27 veiledninger gjennomført

STATUS

Prosjektbarnehagene i Søndre Nordstrand økte sin andel av økologiske innkjøp, fra et gjennomsnitt på 5 % i juni til 31 % i november og 23 % i desember 2019. Fire barnehager har nådd 50% økologi i enkeltmånedene uten at de bruker opp matbudsjettet.

- * 7 av 9 barnehager målte matsvinn
- * Bydelen har i stor grad tatt i bruk sesongmenyene med oppskrifter; 75% svarer «ja» og 25% «til dels» på dette og synes det har blitt enklere å planlegge og å lage mat.
- * Gjennomsnittlig lages det mat fra bunnen av 4 dager i uka, hvor barna er med på matlagingen halvparten av dagene.
- * Deltagerne synes inspirasjonskurs ved oppstart, sesongmenyer med oppskrifter, samt veiledning om matlaging med barn var de viktigste elementene i prosjektet.

Matvalget



KUNNSKAP

Det er mye kunnskap om matlaging hos personalet generelt i bydelen. Spesielt i én av barnehagene er matansvarlig en stor ressurs som utdannet kokk og mangeårig kjøkkensjef. Det er viktig å finne styrkene i personalgruppa uansett hvilket tema det er snakk om, og sørge for at ressurspersonene får bruke disse egenskapene både for egen utvikling og glede, og for å lære videre til sine kollegaer og inspirere dem gjennom endringsperioder. I flere av barnehagene opplevde vi dyktige, kompetente matansvarlige med stor glede for matlaging fra eget liv og i egen familie, noe som også er veldig verdifull kunnskap å bringe inn på barnehagekjøkkenet. Det er nettopp hverdagsmaten som står i fokus i dette prosjektet – og gjerne hverdagsmat fra alle de ulike kulturene som tvinnes sammen blant barn og voksne.

ENGASJEMENT

På de to matmøtene som ble holdt i prosjektperioden var det svært godt oppmøte, gjerne med flere personer fra hver barnehage, og alle deltagerne var engasjerte og delte bredt om sine erfaringer, gode tips og stilte relevante spørsmål til nytte for hele gruppen. Matvalget har opplevd at disse barnehagene har en stor vilje til å være med på positiv endring og nye utfordringer.

STØRSTE UTFORDRINGER

Utfordringene i denne bydelen handler mest om behov for mer planlegging rundt måltidsstruktur og matlagingen, slik at innkjøp og gjennomføring blir enda lettere og mindre tidkrevende.

Vi har laget minst 20 gryter solskinnssuppe og 50 brett foccaccia sammen med barn og ansatte, vi har kuttet grønnsaker i alle barnehagene og mange barnehager har fått nye barnekniver!



Matvalget

BYDEL ØSTENSJØ

Oppstartskurs: 126 ansatte deltok

Det ble utnevnt 7 matansvarlige

Matmøte 1: 12 stk

Matmøte 2: 8 stk

21 veiledninger gjennomført

STATUS

Prosjektbarnehagene i Østensjø hadde en lav andel økologiske innkjøp helt frem til november, da gjennomsnittet gikk opp til 21 %, før det falt igjen i desember.

- * 3 av 7 barnehager har levert måling av matavfall
- * De fleste prosjektbarnehagene i Østensjø svarer «ja, for det meste» på spørsmålet om de velger økologiske varer selv om det finnes konvensjonelle alternativer, mens noen svarer «noen ganger», med begrunnelse at de må forholde seg til et stramt budsjett eller at de økologiske varene har lang leveringstid og/eller for store kvanta.
- * Gjennomsnittlig lages det mat fra bunnen av 3 dager i uka, hvor barna er med på matlagingen 2 dager i uka.
- * Alle svarer at de tenker annerledes på hva et måltid kan være nå kontra før prosjektstart, i større eller mindre grad.
- * Deltagerne synes sesongmenyer med oppskrifter, matmøter (60% sier «veldig viktig», 40% ganske eller middels viktig) og til dels innkjøpsliste med varenumre har vært de viktigste elementene i prosjektet.
- * Mange av barnehagene handler for betydelig lavere beløp over avtalen enn hva kostøret gir rom for, noe som tilsier at det handles mye utenfor avtalen eller at barnehagene ikke bruker opp matbudsjettet.

KUNNSKAP

De fleste barnehagene har ressurspersoner med mye kompetanse og interesse for matlaging, også sammen med barn, mens det et par steder oppleves som mat er en utfordrende oppgave som bare må gjennomføres eller som løses ved å servere brødmat. Det er viktig at ressurspersonene blir gitt tid, rom og mulighet til å sette i gang et bredere mattilbud, samt å inkludere resten av personalet og øke gleden og motivasjonen for hele personalet.

Matvalget



ENGASJEMENT

På de to matmøtene som ble holdt i prosjektperioden var det varierende oppmøte; på det første stilte alle barnehagene, men det var ofte styrer i stedet for matansvarlig som deltok. Det var relativt lite samtale i gruppa og det ble ikke så ofte fortalt om egne erfaringer, noe som kan ha å gjøre med at det ikke var en større gruppe. Matmøtene var uansett fine møtearenaer hvor det ble tatt opp saker i plenum og man møtte hverandre på tvers av arbeidsplass.

STØRSTE UTFORDRINGER

Førti prosent sier de har tatt i bruk sesongmenyen, mens hele 60% svarer «til dels» på dette. 60% svarer at det har blitt enklere å planlegge og å lage mat ved å ha felles menyer, mens 40% svarer «litt enklere». Her kan det være at det er større utfordringer som er årsaken til at menyene ikke har vært til bedre hjelp. Dersom det er utfordrende kjøkkenfasiliteter, opplevelse av for lite tid eller ikke grundig planlegging eller tilstrekkelig omrokking av timeplan for å få matlaging til å fungere som en del av hverdagen, er det klart at det kan føles mer overveldende å skulle begynne med nye oppskrifter og menyoppsett.

Mange gjør innkjøp basert på tidligere innkjøpsavtaler, for eksempel direktehandel fra Tine og ferskevarer fra nærbutikk. Dette har krevd inngående veiledning om nye innkjøpsmønstre og holdningsendring til avtalelojalitet.

Matvalget

Konklusjon og anbefalinger

Gjennom prosjektet har barnehagene som tok matvalget hatt ambisiøse målsettinger som skulle nås gjennom inspirasjonsdag, felles matmøter og tre halve dager veiledning per barnehage.

BÆREKRAFTIG OG BRA MAT TIL ALLE BARN

- * Økt innkjøp av økologisk mat i prosjektperioden til 21 % og 34 % i enkeltmåneder i henholdsvis Bydel Østensjø og Søndre Nordstrand. Flere barnehager har nådd 50% økologi innenfor matbudsjettet.
- * Målt matavfall i 10 av 17 barnehager, og større bevissthet rundt matkasting, bruk av rester og alle deler av råvarer – planlagte tiltak for å redusere matsvinnet etter gjennomført måleperiode for en del av barnehagene.
- * Økt grad av felles menyplanlegging – økt matplanlegging generelt – med sesongmenyer basert på Et bærekraftig måltid
- * Endring av matlagingsrutiner – mer mat fra bunnen av, større variasjon, mer kontinuitet og likhet på tvers av avdelinger, mer råvare- og plantebasert.
- * Matlaging 2-4 dager i uka hos de ulike barnehagene – barna får være med på kjøkkenet halvparten av dagene.
- * Økt kunnskap og interesse for matlaging, økologi, sunn og bærekraftig mat og effektene av barns deltakelse i matlagingen.
- * Stor motivasjon til å fortsette arbeidet med «Et bærekraftig måltid» og matlaging sammen med barna.

SMARTE INNKJØP OG GOD RESSURSBRUK KNYTTET TIL MAT

- * Oppdatert kunnskap om gjeldende kommunale samkjøpsavtale og avtalelojalitet.

FORELDRE SOM ER FORNØYDE MED MATTILBUDET

- * Mer fornøyde foreldre ifølge foreldreundersøkelsen
- * Kun positive tilbakemeldinger

Barnehagene er på god vei mot å servere bra og bærekraftige måltider til alle barn – og som er i tråd med Oslos miljømål.

Samtidig er det fortsatt behov for å jobbe videre. En del barnehager synes det er utfordrende å få til å lage mat i barnehagehverdagen, noen barnehager har ikke målt matavfall og spesifisert tiltaksliste for å redusere mengden matsvinn, og en del barnehager kan få bedre innkjøpsrutiner.

St. Hanshaugen-modellen innebærer at alle barnehagene i bydelen har felles meny og matmøter, i regi av bydelen, for å sikre lik og bra nok måltidskvalitet til alle. Modellen fordrer en tydelig forankring på bydelsnivå. I prosjektperioden har Matvalget hatt denne rollen, og tilbakemeldinger

Matvalget

fra barnehagene vitner om at modellen har blitt godt tatt imot og at det er ønskelig å fortsette med denne. De som jobber med meny og matplanlegging i barnehagene syns det er hjelpsomt med et oppsett å følge, hvor det er oppskrifter å plukke fra og et rammeverk som er satt opp (av Matvalget) med hensikt å servere bra mat til alle barn, i tråd med målene i prosjektet og kommunen.

ANBEFALINGER VIDERE

MATLAGING I BARNEHAGENE

Den praktiske matlagingsveiledningen - med barn og voksne sammen på kjøkkenet, og med oppskrifter fra et bærekraftig måltid, har vært av stor nytte. Her har Matvalget gitt barnehagene innsikt i hvor mye matlaging som kan gjennomføres på en-to timer med en gruppe barn og et par voksne, og hvor interesserte barna er i å delta. I tillegg har Matvalget tydeliggjort at det må settes av tid til å planlegge og gjennomføre matlaging, spesielt i en innføringsfase da all endring krever ekstra tid og energi før den blir rutine.

En del barnehager trenger fortsatt mer opplæring i matlaging og kjøkkenferdigheter, for å bygge opp de ansattes selvstikkerhet i å lage enkel, men god mat fra bunnen av. Det er også behov for gode rutiner og løsninger som sikrer matlaging på småbarnsavdelingene. Her er det utfordrende fordi barna er så små at ikke kan bidra med all verdens innsats på kjøkkenet, selv om de kan være deltagende. Videre arbeid kan fokusere på hva som kan lages på disse avdelingene, hvordan kan avdelingene samarbeide om mat, hvordan kan dagene struktureres, og hva som er lærerikt for de små å være med på.

Barnehagene kan også fokusere mer på hvordan inkludere mat- og måltidsaktiviteter i årshjulet og de pedagogiske planene. Det er stort potensiale i å fremheve de pedagogiske mulighetene som ligger i matlagingsaktiviteter og måltider, hvordan dette lærer barn om det mest fundamentale i livet, nettopp å kunne ta vare på seg selv og alt rundt oss. Barn trenger å få innsikt i effektene av matvalgene de tar. Å begynne å lære om dette fra barnehagealder er utrolig viktig for å etablere gode holdninger og vaner for resten av livet, og et verdsett som respekterer naturen og de ressursene vi får tilgang til. Rammeplanen legger også fullt til rette for dette.

INNKJØP

Matvalget ser et stort behov for at barnehagene tar kommunens innkjøpsavtaler mer konsekvent i bruk, og også melder avvik tilbake til leverandør og kommunens avtaleforvalter.

For at økt bruk av avtalen skal realiseres, mener Matvalget det er behov for ytterligere opplæring om samkjøpsavtalen, bruk av nettportal, gjennomgang av vareutvalg, mulighet for å bestille små kolli, og eventuelt innmelding av varer som bør legges til i sortiment. Det kan også være nødvendig å bruke noe tid på avvikshåndtering, slik at leverandøren blir nødt til å rette opp feil og mangler. Dette, kombinert med en mat- og innkjøpsansvarlig som kan gjøre langsiktig planlegging av meny og dermed innkjøp, kan hjelpe barnehagene til å få best mulig innkjøpsrutiner og mat, - og mest mulig nærvær med barna.

FELLES MAT- OG MENYPLANLEGGING

De to menyene som ble gitt ut i prosjektperioden var det Matvalget som utarbeidet. Menyene kan gjerne utarbeides med flere innspill fra barnehagene selv. Det lages allerede mye mat og de ansatte ser hva som fungerer bra, er effektivt og gjennomførbart, og hva barna liker, ut fra egne erfaringer og forsøk. Her er matmøtene viktige møteplasser for å sikre felles menyplanlegging og erfaringsutveksling. Felles matmøter skaper en arena hvor mat, matlaging og et bærekraftig måltid danner rammen for samlingen. Det er viktig å ha matmøtene hvor de ansatte kan fokusere på dette i fellesskap, slik at

Matvalget

de kan gå i dybden, la seg inspirere, lære mer og få praktiske verktøy til gjennomføring.

De ansatte sier at det er enkelt å sette «Et bærekraftig måltid» ut i praksis gjennom felles menyer med oppskrifter samt innkjøpslister og -hjelp. De syns det er lettere å planlegge og å gjøre innkjøp når hele huset har en felles meny. Noen syns det er for liten rullering på de ulike rettene og ønsker seg mer variasjon, men sier samtidig at nettopp dette gjør det enklere å planlegge og lage rettene. Vi vet at barn behøver å smake mange ganger før de lærer å kjenne og like nye smaker, derfor er det en fordel med gjentakelse av de samme rettene.

Matvalget opplever at prosjektbarnehagene har stor nytte av å etablere faste(re) strukturer knyttet til måltidskvalitet, hvor felles matmøter og overordnet menyplanlegging, oppskrifter og oppdatert info om samkjøpsavtalen holdes tak i. Matvalgets vurdering er at prosjektbarnehagene har sett det som svært nyttig å ha støttespillere og fagpersoner med bred kunnskap å rådføre seg med, ha tillit til og få kompetanseheving knyttet til matlaging av.

Innføring av en slik struktur felles for bydelen, og endring av rutiner i hver enkelt barnehage, krever tid. Det er behov for overordnede føringer for hva slags kvalitet en bydel ønsker å ha på barnehagematen, samt en koordinert oppfølging av dette. Dersom bydelen ønsker å gi barna bra og bærekraftige måltider over tid, hvor man følger opp kommunens politikk og har gode rutiner knyttet til innkjøp, viser dette prosjektet at en koordinerende og faglig ressurs kan gjøre det enklere for flere barnehager å løfte måltidskvaliteten. Denne ressursen kan for eksempel opprette og koordinere en arbeidsgruppe som arrangerer matmøter og utarbeider sesongmenyer felles for hele bydelen. Det er selvsagt viktig at modellen tilpasses hver enkelt bydel.

FELLES INNSATS

Ved større endringer, som jo det å ta matvalget fordrer, er det viktig at de involverte ansatte som skal gjennomføre endringene står stødig sammen og godt informert om det som skal skje. Endringsprosesser krever gjensidig støtte av hverandre, tålmodighet og hjelp når det behøves. Matvalget ser i noen tilfeller behov for mer samhandling innad i personalgruppen, med styrer som fanebærer for endringene som trengs. Her er det viktig å også få med de pedagogiske lederne som gode støttespillere.

Prosjektet har vært et oppdrag fra Bymiljøetaten basert på den gamle byrådsplattformen 2015–19, og Oslo som europeisk Miljøhovedstad 2019.

Etter lokalvalget høsten 2019 kom en ny byrådsplattform, gjeldende for 2019–23, med ambisiøse mål når det kommer til mat. Barnehagene som har vært med i prosjektet er på mange måter i forkant av den nye byrådsplattformen – for eksempel at Oslo kommunes matservering nå i stor grad skal følge rådene i Et bærekraftig måltid og felles menyplanlegging skal prøves ut.

Byrådet 2019–23 vil:

- * Styrke kompetansen på god plantebasert mat i kommunale virksomheter og institusjoner blant annet gjennom skolering og samarbeid om menyplanlegging.
- * Redusere matsvinnet i Oslo kommunes egne virksomheter med 50 prosent innen 2030, og støtte opp under aktører som bidrar til å redusere matsvinnet i Oslo.
- * Innføre vegetarmat som standardvalg på kommunale arrangementer.
- * Halvere kjøttforbruket i Oslo kommunes kantiner og institusjoner innen utgangen av 2023.
- * Legge til rette for at flere har felles menyplanlegging og matinnkjøpsordning, og prøve ut en ordning med kjøkkenassistenter i samarbeid med NAV.

A close-up photograph of a green leaf, showing its intricate vein structure. Several small, clear water droplets are visible on the leaf's surface, particularly near the bottom left corner. The background is a soft, out-of-focus blue, suggesting a clear sky. The entire image is framed by a thin yellow border.

Matvalget

**Vi hjelper deg som vil
lage bærekraftig og bra måltider
til andre**

**www.matvalget.no
Facebook: MatvalgetDebiolInfo
Instagram: matvalgetno**