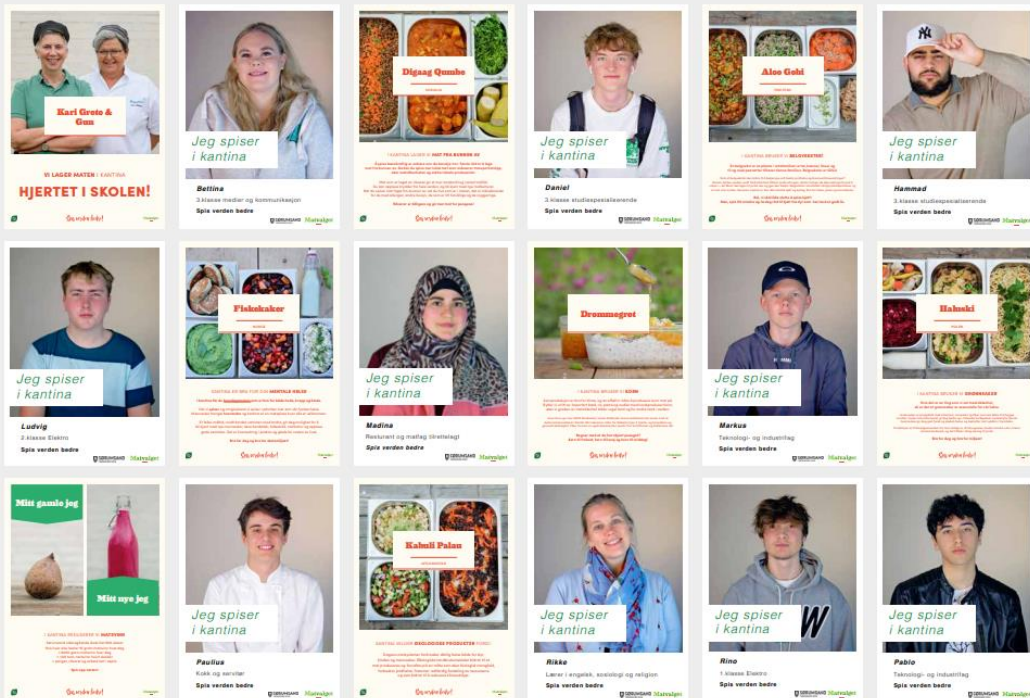


# Matvalget

## EN NY STANDARD FOR MAT OG MÅLTIDER I VIDEREGÅENDE SKOLE

Spis verden bedre! En elevkampanje på Sørumsand vgs.



## RAPPORT FRA SATSING PÅ BÆREKRAFTIGE OG HELSEFREMMEDE KANTINER I VIKEN

## ET SAMARBEID MELLOM VIKEN FYLKESKOMMUNE OG MATVALGET

SKREVET AV MATVALGET, 21. mars 2024

# Matvalget

## 1. Sammendrag

Denne rapporten gir en oppsummerende beskrivelse av Viken fylkeskommune sin satsing på bærekraftige kantiner og gratis skolemåltid forankret i kjennetegn 7 og 8 i Strategi for helsefremmende skoler<sup>1</sup>. De tre siste årene (2021-2023) har Matvalget samarbeidet tett med Viken Fylkeskommune (FK) i deres satsing på bærekraftige og sunne kantiner med løsninger for salg av mat og drikke samt uttesting av gratis skolemåltid.

Viken FK, i samarbeid med Matvalget, har jobbet med å sette en ny standard for mat og måltider i videregående skole:

Elevene skal ha tilgang til rimelig, god og mettende hverdagsmat gjennom skoledagen. Maten og måltidene skal bidra til læring og konsentrasjon, godt psykososialt miljø, og underbygge og være en praktisk arena for å lære om de tverrfaglige læremålene knytta til livsmestring, folkehelse og bærekraft.

For å oppnå dette formålet er det satt tydelige kvalitetsmål for skolemåltidene (både gratis og til salgs). Måltidene skal være sunne og bærekraftige, de skal følge forskriftsfesta retningslinjer for mat og måltider fra helsemyndighetene, matsvinnet skal registreres og holdes lavt, minst 30 % av innkjøpene skal være økologisk, og det oppfordres til å bruke lokale råvarer.

Innsatsen beskrevet i denne rapporten, er gjennomført både med individuelle tiltak i samarbeid med 33 enkeltskoler, ved gjennomføring av kompetansehevede fellestiltak for kantinepersonale og administrasjonsledere, og med tiltak rundt avtaleforvaltning og innkjøpsanalyse.

Mange av de involverte skolene har gjennomført store endringer i mat- og måltidstilbudet sitt, dokumentert gjennom innkjøpsanalyser av matforbruket til skolene.

Det er samtidig utviklet erfaringer og matkonsepter for mer effektiv drift av mat- og måltidstilbud i skolen som gir rimeligere og bedre mat til flere elever. Dette gir grunnlag for en rasjonell og effektiv offentlig ressursbruk.

Matkonseptene som er utviklet i satsingsperioden er enkle og bygger på stordriftsfordeler:

- **Fullverdig måltider, i form av frokost og lunsj er det elevene trenger i løpet av arbeids- eller skolehverdagen.** For å klare å betjene mange med rimelige måltider på få ressurser, krever det at man tenker enkelt – også om utvalget. I en sunn måltidsrytme i hverdagen er godt komponerte måltider viktigere enn et stort utvalg.
- **La verdiskapningen skje på skolen.** Ved å bruke matfaglig kompetanse til å lage mat fra bunnen av, skjer verdiskapningen i kantina, heller enn i næringsmiddelindustrien. Måltider med rimelige basisråvarer og mye korn, belgvekster og grønnsaker, holder innkjøpskostnadene nede. Dette gir samtidig større fleksibilitet og variasjon i utvalget, og mulighet for å lage mat etter sesong og velge både lokale og økologiske råvarer.
- **Spar arbeidsressurser og lag en effektiv servering** gjennom å la gjesten forsyne seg selv i bar-løsninger med flere forsyningslinjer. Videregående skoler kan ha alt fra 150 til 1500 elever, og alle har pauser og lunsj samtidig. Bar-løsninger er også en kostnadseffektiv måte å svare ut behov knytta til elevenes ønsker om variasjon og valgfrihet, og hensyn knytta til livssyn eller allergier.
- **Bruk prising aktivt for å skape stordriftsfordelene og gjøre tilbudet tilgjengelig for flere elever.** (Se tekstboks med eksempel fra Halden videregående skole.)

<sup>1</sup> <https://viken.no/tjenester/planlegging/aktuelt-om-planlegging/skal-styrke-skolene-som-arena-for-trivsel-og-helse.82991.aspx>

# Matvalget

I satsingen er det utviklet en veileder om mat og måltider i kantiner (Mat og måltider som viser vei», vedlegg 1) og tre konsepthefter som beskriver slike fleksible måltidsløsninger, se kornbar, salatbar og bakst (vedlegg 2-4).

Gjennom satsingen på bærekraftige kantiner har vi funnet at et forenklet, sunt og bærekraftig kantinetilbud er driftseffektivt både i forhold til bemanning og i forhold til råvarekostnad, og det er mulig å oppnå kvalitetsstandarden. Matvalget og tidligere Viken samarbeider om en fullstendig økonomisk modell for drift av kantiner som bruker disse matkonseptene.

I et videre arbeid vil fortsatt tett samarbeid med anskaffelsesavdelingen (ANSKA KO) og avtaleforvaltning på næringsmiddelavtalene være viktig.

Arbeidet som er gjort i Viken har satt en ny standard for mat og måltider i videregående skoler, ikke bare ved å faktisk vedta og forvalte en aktiv mat- og måltidspolitik i fylkeskommunal regi; men også med å løse utfordringer og finne modeller som svarer ut viktige samfunnsutfordringer på folkehelse og bærekraftshensyn (FN17), samt behovet for ressurseffektive løsninger til det beste for flest mulig elever.

Rapporten er skrevet av Matvalget.



**Markus**

Teknologi- og Industrifag

Spis verden bedre

Matvalget



**Hammad**

3.klasse studiespesialiserende

Spis verden bedre

Matvalget



**Paulius**

Kokk og servitør

Spis verden bedre

Matvalget

# Matvalget

## Innhold

1. Sammendrag .....	2
2. Bakgrunn .....	6
2.1 Organisering av mat og måltider i fylkeskommunen .....	6
2.2 Politiske vedtak .....	8
3. Organisering av arbeidet .....	10
3.1 Om Matvalget og Et bærekraftig måltid .....	10
3.2 Hva er økologisk mat og hvordan øke andelen? .....	11
4. Arbeidsområder og tiltak .....	13
4.1 Individuell veiledning på enkeltskoler .....	13
4.2 Fellestiltak til alle skolene .....	15
4.3 Oppfølging av anskaffelser, innkjøpsavtaler og innkjøpsanalyse .....	15
4.4 Verktøy og hjelpemidler som er utviklet .....	16
5. Resultater og resultatvurdering – en ny standard! .....	18
5.1 Innkjøpsanalyser helsefremmende og bærekraftige kantiner .....	18
5.2 Økologisk mat .....	21
5.2 Lokale innkjøp .....	21
5.3 Gratis skolemåltid .....	22
5.4 Matkonsept mat og måltider i vgs .....	22
6. Anbefalinger for videre arbeid .....	24
Vedlegg .....	26

# Matvalget

## **Eksempel: Halden videregående skole**

Halden videregående skole har brukt prissetting aktivt for å få flere til å teste- og bruke salatbaren i kantina.

I utgangspunktet solgte kantina salatbar på vekt og en full porsjon kostet ca. 50-60kr. Salatbaren ble da benyttet av ca 30 elever/dagen.

Med ny prising, startet skolen med en bærekraftuke, hvor de formidla til elevene hva som er en god salatbar – for hode, kropp og klode. Hele uka var prisen 20 kr for en stor porsjon. Målet var at flest mulig skulle smake.

Deretter økte prisen til ny fast pris 30 kr per beger.

Samtidig sørget kantina selvfølgelig for at salatbaren var skikkelig god, mettende og fristende, de kantineansatte lagde mat med rimelige, næringsrike råvarer og de markedsførte tilbudet godt!

Det siste halvåret har antallet som bruker salatbaren steget jevnt og trutt. Nå bruker rundt 150 elever salatbaren daglig.

Kanskje dette viser at mange elever ønsker seg et sunnere måltidstilbud, men i valget mellom en dyr salat og en pose billige boller, velges salaten bort.

Skolen hadde tidligere nølt med å sette ned prisen og bruke mer tid på salatbaren, fordi få elever brukte den. Skolen var bekymret for at elevene ville gå ut av skolen for å kjøpe mat og at skolekantina ville selge salatbar med tap. Sånn er det på mange skoler.

Men når mange bruker salatbaren, kan prisen fortsatt holdes lav, fordi de kantineansatte får en mer effektiv produksjon og det blir mindre svinn. Baren ser mer fristende ut, fordi den kan bugne mer og det er lettere å gjøre den synlig.

Halden videregående skole viser hvordan vi kan få til et sunt mat- og drikketilbud som samtidig sikrer økonomisk forsvarlig drift, tilfredsstillende ønsker fra elevene og kan konkurrere med nærliggende matutsalg.

## 2. Bakgrunn

### 2.1 Organisering av mat og måltider i fylkeskommunen

Denne rapporten omhandler i størst grad arbeidet- og erfaringer med mat og måltider i **videregående skole (vgs)**. Innkjøpsanalysene i resultatkapittelet inkluderer folkehøyskoler og personalkantiner. I selve arbeidet og i denne rapporten har vi lagt til grunn at «kantina» er det fysiske stedet for produksjon og servering av mat og måltider på videregående skole, som inkluderer både salg og et (evt). gratis skolemåltid. Disse to måltidstilbudene sees i sammenheng og som komplementære deler av et helhetlig mat- og måltidstilbud til elevene som driftes på en mest mulig rasjonell måte.

Ved inngangen til Viken fylkeskommune (FK) som organisatorisk enhet, forelå det ingen systematisert informasjon om hvor stor andel av elevmassen som benytter skolekantina, hvor mange ansatte som jobber i skolekantinene, hvor mye penger som brukes på de ulike skolene eller totalt på kantinedriften per år eller i hvor stor grad skolene følger forskriftsfestede retningslinjer for mat og måltidstilbud i skolen (Helsedirektoratet). Erfaringer fra alle de tre tidligere fylkene tilsa at det er stor variasjon mellom skolene. Det var til dels vilkårlig hva som ble tilbudt, hva slags priser man solgte maten til, om kantinas rolle og kompetanse var anerkjent og benyttet på skolen, og det var ingen kvalitetsstandard eller oppfølging av denne. Gjennom samtaler med flere kantineansatte på flere skoler ble det belyst at mange aldri hadde fått kompetanseheving eller kurs fra arbeidsgiver, og økonomi var ofte det eneste og viktigste styringsverktøyet for kantinene. Flere kantineansatte opplevde manglende makt eller mandat til å endre utvalg og innhold i kantina, og flere opplevde tydelige forventninger til at kantinedriften skulle ha inntjening som fokus – uavhengig av hva som faktisk ble tilbudt i kantina. De skolene som er miljøfyrtårnsertifiserte, var riktignok bedt om å rapportere på kriterier knyttet til mat og bærekraft, men utover det var graden av formålsfokus og rapporteringsplikt for kantinedriften begrenset til et generelt økonomifokus indirekte via skolens totalbudsjett.

Ved opprettelsen av Viken FK, var størrelsesorden på egne matinnkjøp- og måltidsarenaer dette:

- 58 videregående skoler og 5 UngInvest<sup>2</sup> til omtrent 45.000 elever
  - Buskerud: 12 vgs + 5 UngInvest
  - Akershus: 35 vgs
  - Østfold: 11 vgs
- 4 folkehøyskoler med internat
- 3 personalkantiner på Fylkeshusene

Se tabell med oversikt over alle virksomheter i vedlegg 5.

Driften av kantinene i Viken FK har vært desentralisert, det vil si at det er hver enkelt rektors ansvar. Men med politiske vedtak (se neste kapittel), kom føringer for skolekantinens funksjon og rolle i Viken, og kvaliteten på mat- og måltidstilbudet skulle dermed bli en del av rapportering til fylkeskommunen. Som denne rapporten vil eksemplifisere videre, har det utover tildelingen til

<sup>2</sup> UngInvest er et fylkeskommunalt, praksisnært og styrkebasert læringstilbud for unge i alderen 16-24 år.

# Matvalget

arbeidstid og råvarekost til gratis skolemåltid, riktignok ikke vært øremerkede midler til kantinedrift i skolenes tildelinger.

Mat- og måltidstilbud i videregående skole kan driftes på to ulike måter: enten av den enkelte skole selv (*egendreven kantine*) eller private aktører kan drifte kantina via et offentlig anbud utlyst av skolene (*privatdreven kantine*).

- I Viken FK var det 32 egendrevne kantiner og 26 privatdrevne kantiner da arbeidet startet i 2021.
- Ved oppløsningen av Viken FK (desember 2023) var det 44 egendrevne kantiner og 14 privatdrevne.
- 12 skoler har tatt over driften av kantina i løpet av perioden og ingen skoler har gått fra egendrevet til privatdrevet kantine i perioden. Skolelista i vedlegg 5 viser status ved fylkesoppløsningen.

Mat og måltidstilbudet på videregående skoler kan også bestå av mat på internat (fullkost), eller mattilbud som driftes av elever i undervisning. På skoler med restaurant- og matfag (RM) kan det være samarbeid med kantina i form av at RM leverer/selger produksjon fra undervisningen til kantina, eller at disse drifter egen bistro, kaffebar, osv. I tabellen er det informasjon om hvilke skoler som har internat og hvilke som har utdanningsprogrammene naturbruk (med landbrukslinje) og RM, fordi det ofte har betydning for skolens mattilbud. På skoler med naturbrukslinje kan det være egen matproduksjon som kan brukes i/kjøpes inn av kantina på skolen eller på andre skoler.

En upublisert kartlegging gjort av FHI i 2021 viste at 11 skoler hadde tilbud om gratis skolemat i 2021, de fleste i form av havregrøt hver morgen. Ca. 10 % av elevene benyttet tilbudet i snitt. Alle skolene i «gamle» Østfold FK hadde gratis skolefrukt.

Det er stor forskjell mellom skolene i økonomisk prioritering og budsjettering til kantinedrift, og hvor mange ansatte det er i kantina. Enkelte skoler budsjetterer med utgifter til kantinedriften enten gjennom generelt bidrag til driften eller at ansatte i kantine helt eller delvis lønnes over skolens øvrige lønnsbudsjett. Andre skoler budsjetterer at kantine skal være selvfinansierende og dekke inn alle lønnskostnader for kantineansatte gjennom salg og tilskudd til tilberedning av gratis skolemåltid.

I en undersøkelse gjort av Utdanning- og kompetanseavdelingen sentralt i fylket i 2022, rapporterte skolene at skolene om at antall årsverk ligger mellom 0,5 til 5 årsverk ansatt, og antall elever per årsverk varierer fra 106 og 1900 blant skolene som drifter kantina selv.

De egendrevne kantine skal gjøre matinnkjøp over fylkeskommunens innkjøpsavtaler. Fra tidligere arbeid med skolekantiner i både Buskerud og Akershus FK i 2017 – 2019, var en av de viktigste anbefalingene at kommende anskaffelser på næringsmidler var avgjørende dersom man skulle jobbe videre med sunne og bærekraftige kantiner (rapporter behandlet politisk i de to «gamle» fylkene i 2019). Anskaffelsene som ble gjennomført i Viken FK i 2021, ble derfor utformet for å tilrettelegge for endring i forbruk gitt politiske føringer. Siden januar 2022 har Viken FK hatt avtale for flytende meieri med Tine, og for kolonialvarer og fast meieri med Servicegrossistene.

I 2023 var innkjøpene av mat og drikke for de 44 skolene med egendrevne kantiner på om lag 60 millioner kroner. Omtrent to tredjedeler av innkjøpene gikk til kantinedrift, en tredjedel til undervisning, administrasjon og andre formål.

# Matvalget

For privatre drevne kantiner, er det selve driften av kantina som kjøpes inn via et offentlig anbud, og ikke matinnkjøpene i seg selv. Politiske bestillinger om mat og måltider som er helsefremmende og bidrar til læring fra private drivere kan legges inn i disse anskaffelsene og kontraktene, ved kontraktsinngåelse.

## 2.2 Politiske vedtak

Bakgrunnen for satsingen på bærekraftige kantiner er basert både på overordnet mål i fylket om å drive samfunnsutvikling på FN17, og konkret på Strategi for helsefremmende skoler<sup>3</sup> (heretter Strategien) som ble vedtatt i november 2020.

Strategien beskriver at *«arbeidet med helsefremmende skoler i Viken fylkeskommune er forankret i Opplæringsloven §9 A-2 Alle elever har rett til eit trygt og godt skolemiljø som fremjar helse, trivsel og læring, og Folkehelseloven §20 Fylkeskommunen skal fremme folkehelse innen de oppgaver og med de virkemidler de er tillagt»*. Strategien beskriver at det er godt dokumentert at elever med god fysisk og psykisk helse, trives og lærer bedre.

Videre definerer Strategien at en helsefremmende skole er en skole som *«styrker elevenes og personalets fysiske og psykiske helse gjennom et godt arbeid med skolemiljøet, undervisningstilbudet og undervisningssituasjonen»*.

Formålet med Strategien er *«å være et verktøy for skolene i arbeidet med å gi elevene en best mulig opplæring frem mot fullført og bestått»*.

Kjennetegn 7 og 8 i Strategien beskriver mat- og måltidstilbudet til en skole som legger til rette for fysisk og psykisk helse, og dermed læring:

### «7. Skolen følger nasjonale retningslinjer for mat og måltider i videregående skole.

Skolen bør ha en kantine som tilrettelegger for gode opplevelser og sunne matvalg i løpet av skoledagen. Kantina skal følge Helsedirektoratets retningslinjer for mat og måltider i videregående skole. Maten som serveres skal være sunn, bærekraftig og ha en økologisk andel på 30%. Viken fylkeskommune vil basere kantinedriften på prinsippet om bærekraft, og vurdere om kantinene bør være driftet av skolene selv.

### 8. Skolen tilbyr et gratis skolemåltid hver dag

Skolen bør tilby et gratis skolemåltid hver dag til elevene. Tilbudet utredes og utvikles på sikt til å gjelde alle elever i videregående skole i Viken fylkeskommune.»

Samtidig som Strategien ble vedtatt 27.11.2020, kom det også føringer om hvordan man skulle arbeide med dette. Det ble gitt en bestilling til Rådsområde utdanning og kompetanse på at 10 skoler skulle teste ut modeller og løsninger for gratis skolemåltid, og at disse samtidig skulle legge om til en bærekraftig og sunn kantine. Det kom også en føring som oppfordret kantinene til å velge lokale matvarer i sine innkjøp.

En statusrapport fra Strategien ble behandlet i Fylkestinget 15. september 2022. Den politiske behandlingen<sup>4</sup> fastslo en operasjonalisering av kvalitetsstandarder for mat- og måltidstilbudet i fylket:

En sunn og bærekraftig kantinedrift i Viken skal kjennetegnes ved at;

<sup>3</sup> Se <https://ofk.no/tjenester/planlegging/samfunnsplanlegging/temastrategier/> se <https://matvalget.no/event/sunne-matvalg-og-fns-baerekraftsmal-i-viken-fylkeskommune/>

<sup>4</sup> <https://einnsyn.no/moeteregistrering?id=https%3A%2F%2Fprod01.elementscloud.no%2F4133e253-e64f-4b4e-b100-30c659cd0178>



# Matvalget

- **mer enn 60 % av innkjøpt mat og drikke til kantinedriften er råvarer**
- **mer enn 30 % av innkjøpt mat og drikke til kantinedriften er økologiske**
- **mer enn 70 % av innkjøpt mat og drikke til kantinedriften er innenfor Helsedirektoratets anbefalinger**
- **mindre enn 8 % er mat og drikke som Helsedirektoratet ikke anbefaler - det er minst mulig matsvinn**

I tillegg til Strategien, har følgende andre politiske bestillinger og forhold vært viktige i arbeidet:

**Anskaffelsesstrategien for Viken 2021-24**<sup>5</sup>, anga at også fylkets innkjøp og forbruk skulle bidra til FN17. For matinnkjøp ble det vektlagt at man ønsket en vridning av forbruk mot bærekraftige og helsefremmende varer. Anskaffelsene på næringsmidler som ble gjort i løpet av 2020 og iverksatt i januar 2022 baserte seg på dette, og målene i Strategi for helsefremmende skoler.

**Miljøfyrtårnsertifisering (MFT)**<sup>6</sup> etter hovedkontormodellen av Viken fylkeskommunes virksomheter. Dette inkluderer miljøkriterier for mat og måltider på videregående skoler med egendriftet mattilbud, som i stor grad samsvarer med kjennetegnene fra Strategien.

**Læreplanen** med tverrfaglige temaer<sup>7</sup>

- demokrati og medborgerskap
- bærekraftig utvikling
- folkehelse og livsmestring

Kantinene kan og bør tilby mat som bygger opp under denne kunnskapen, og vil dermed bidra til at eleven lærer om livsmestring, folkehelse, medborgerskap og bærekraft gjennom å være arenaer for dette i praksis.

<sup>5</sup> Se <https://bfk.no/f/p104/i242b4946-5c7e-4750-9d47-8e627b8a1fef/anskaffelsesstrategi-vedtatt-17022021.pdf>

<sup>6</sup> Se <https://stiftelsen-milj-fyrt-rn.mykajabi.com/nye-kriterier-mat>

<sup>7</sup> Se <https://www.udir.no/lk20/overordnet-del/prinsipper-for-laring-utvikling-og-danning/tverrfaglige-temaer/?lang=nob>

## 3. Organisering av arbeidet

Arbeidet med Strategien er organisert tverrsektorielt, med eierskap i Utdanning og kompetanse.

For å samordne innsatsen mot- og støtte opp under skolenes arbeid med ulike prosjekter og politiske bestillinger, er arbeidet sett i sammenheng med MFT.

Arbeidsgruppa har vært nokså uendret gjennom hele perioden, bestående av

- **Utdanning og kompetanse** (eier): Magne Skaalvik
- **Folkehelse**: Elsie Brenne og Karianne Rendal
- **Klima og miljø**: Hilde Rønning, med ansvar for MFT (til juni 2023, ikke erstattet).
- **Anskaffelser/avtaleforvaltning**: Lene Ulleberg

For å imøtekomme målsetningene og å tilby kantinene kompetanseheving, så Viken FK behov for å knytte til seg kompetanse på helsefremmende og bærekraftig måltider. Det ble inngått en intensjons- og samarbeidsavtale med Matvalget for 2021-24. Matvalget har samarbeidet tett med arbeidsgruppa og vært faste deltakere i statusmøter.

Miljøfyrårnkonulent for Viken FK, Jan Vogt (Totalmiljø), har også deltatt fast i arbeidsgruppa. Underveis har det vært opprettet ulike arbeidsgrupper for å jobbe med delprosjekter og -tiltak.

### 3.1 Om Matvalget og Et bærekraftig måltid

Matvalget er en ideell rådgivningstjeneste for offentlige (og private) virksomheter som arbeider for et mer bærekraftig matsystem med hovedfokus på offentlige måltidstilbud, og det offentlige sin innkjøpsmakt og påvirkningskraft til endra kostholdsvaner.

Matvalgets primære arbeidsmetode er matfaglig praktisk veiledning.

Matvalget er eid av organisasjonen Debio, og har pt et treårig oppdrag (2023 – 25) for Landbruksdirektoratet i å være en nasjonal veiledningstjeneste som bidrar til å øke forbruket av (norsk) økologisk mat og bærekraftige menyer i norske storhusholdninger.

Matvalget jobber helhetlig med endringsprosesser for økt måltidsglede og -kvalitet i flere typer offentlige institusjoner, og har tro på det offentliges rolle i omstillingen til et mer bærekraftig matsystem nasjonalt. For å øke produksjonen og forbruket av økologisk mat i Norge, kan offentlige måltider være en nøkkelfaktor: *Offentlige innkjøp bidrar til volum og stabilitet for produsenten, samt øker volumet i varelinjene. Dette bidrar til økt produksjon, og økt tilgang til råvarer for den enkelte forbruker*<sup>8</sup>.

Matvalget mener at vårt arbeid også bygger opp under strategi for Matnasjonen Norge<sup>9</sup>, Klimaplan for 2021 - 2030 (Meld. St. 13 (2020-2021))<sup>10</sup>, Helsedirektoratets nasjonale veileder for ernæringshensyn i offentlige anskaffelser av mat- og drikkeprodukter og måltider<sup>11</sup>, (Nasjonal

<sup>8</sup> Ref. Nasjonal strategi for økologisk jordbruk 2018-2030, se <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/nasjonal-strategi-for-okologisk-jordbruk/id2607229/>

<sup>9</sup> Se <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/matnasjonen-norge/id2834496/>

<sup>10</sup> Se <https://www.regjeringen.no/contentassets/a78ecf5ad2344fa5ae4a394412ef8975/nn-no/pdfs/stm20202021001300odddpdfs.pdf> (se s. 17 og 63): *Det skal bli enklare for folk å velje sunn, berekraftig og klimavenleg mat. Arbeidet med å redusere matsvinnet og med at folk skal følgje kostråda frå Helsedirektoratet, medverkar til å redusere utsleppa. Då må vi ete meir fisk, grove kornprodukt, frukt og grønt og avgrense mengda av raudt kjøt og foredla kjøtvarer. Staten vil gå føre som eit godt døme ved å kjøpe sunnare og meir berekraftig og klimavenleg mat i tråd med kostråda frå Helsedirektoratet og redusere matsvinnet. Viss alle et litt grønare, kastar mindre mat og følgjer kostråda frå Helsedirektoratet, er det bra for både helse og klimaet.*

<sup>11</sup> Se <https://www.helsedirektoratet.no/veiledere/ernaeringshensyn-i-offentlige-anskaffelser-av-mat-og-drikkeprodukter-og-maltider>

# Matvalget

handlingsplan for bedre kosthold 2017 - 2023<sup>12</sup>), Grøntsektoren mot 2035<sup>13</sup>, samt Handlingsplan for økt andel klima- og miljøvennlige offentlige anskaffelser og grønn innovasjon<sup>14</sup>.

Matvalget erfarer at satsningen inn mot det offentlige krever og utfordrer en særlig tverrfaglig, tverrsektoriell og tålmodig satsning, da omstillingsprosesser knytta til mat og måltider må organiseres og gjennomføres med flere ulike etater og fagmiljø involvert, spesielt hvis slike satsninger skal prioriteres og resultere i varige gode løsninger. Matvalgets veiledning baseres på kompetanseheving og omlegging av mattilbud utfra konseptet **Et bærekraftig måltid (EBM)**:



Gjennom å følge de seks rådene i EBM kan man etablere klimavennlige og helsefremmende måltidsløsninger – uten vesentlig økte innkjøpskostnader, men med økt faglig matkompetanse. Ved å legge om menyen til rimelig, råvarebasert mat, har man potensielt budsjett til økte innkjøp av lokal og økologisk mat. Samtidig gir rådene en helhetlig tilnærming til flere miljøaspekter i matsystemet, spesielt å stimulere til regional verdiskaping med fokus på sesong og lokal mat. Å legge om menyen etter rådene for EBM, gir en god ramme for å sikre at mattilbudet blir i tråd med nasjonale kostråd.

### 3.2 Hva er økologisk mat og hvordan øke andelen?

**«Økologisk»** er en offentlig miljøstandard for matproduksjon, med ekstra krav til miljø- og dyrevelferdshensyn.

Økologisk landbruk innebærer en allsidig drift med bruk av naturlige fornybare ressurser som

husdyrgjødsel, belgvekster og fôrvekster, som bidrar til at jordas fruktbarhet opprettholdes og på lang sikt forbedres. Det er strenge krav til gjødsel, fôr og plantevernmidler. Det skal brukes økologisk fôr til dyr, og råvarene skal være lokalproduserte når det er mulig. Det stilles strenge miljø- og arealkrav i økologisk husdyrhold. Det er forbud mot bruk av lettløselig mineralgjødsel og kjemiske plantevernmidler.

Økologisk landbruk regnes som en spydspiss for landbruket som helhet fordi disse begrensningene i hvilke midler man kan bruke, fordrer nytenkning som kommer hele landbruket til glede. Å søke etter mest mulig miljøvennlige landbrukspraksiser er slik sett integrert del av økologisk landbruk.

Reglene for økologisk landbruk, økologiforskriften<sup>15</sup>, er basert på et EU-regelverk som er tatt inn i norsk lov. I Norge er ansvaret for å kontrollere økologisk produksjon delegert fra Mattilsynet til Debio<sup>16</sup>. For å kunne kalle mat man omsetter for økologisk i Norge, må altså produksjonen være godkjent av Debio. Produksjoner og produkter godkjent av Debio kan benytte Ø-merket. Ø-merket

<sup>12</sup> Se <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/nasjonal-handlingsplan-for-bedre-kosthold-20172021/id2541870/>

<sup>13</sup> Se <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/grontsektoren-mot-2035/id2703110/>

<sup>14</sup> Se [https://anskaffelser.no/sites/default/files/2021-11/DFO\\_Handlingsplan\\_2021\\_Digital-v2\\_o.pdf](https://anskaffelser.no/sites/default/files/2021-11/DFO_Handlingsplan_2021_Digital-v2_o.pdf)

<sup>15</sup> <https://lovdata.no/dokument/LTI/forskrift/2022-06-11-1171>

<sup>16</sup> <https://debio.no>

# Matvalget

er det offisielle miljømerket for produksjon, foredling og omsetning av mat i Norge. Ø-merket er en dokumentasjon på at mat er produsert i henhold til det offentlige økologiregelverket.

Økologikontrollen innebærer at en av Debios kvalitetsrevisorer hvert år kontrollerer at regelverket overholdes. Dette regelverket kommer i tillegg til alle andre regler som gjelder for landbruksproduksjon. Ikke noe landbruk i Norge blir så grundig gått etter i sømmene som det økologiske og Ø-merket er en garanti for innkjøpere for at produktet er produsert etter strenge dyrevelferds- og miljøkrav. Det finnes ingen tilsvarende uavhengig, transparent tredjepartssertifisering uten egeninteresse i produktet eller med økonomiske initiativer fra næringen for matproduksjon i Norge.

De økologiske varene har ofte en litt høyere pris. Dette kan skyldes egenskaper ved driftsformen eller påslag senere i verdikjeden. Markedet for økologisk mat er til dels begrenset i Norge, og det er størst utvalg blant råvarene. For å kunne kjøpe mer økologisk mat uten for høye innkjøpskostnader, har vi to strategier:

**Konvertering:** Kjøp økologiske varer der prisen er nokså lik som for konvensjonelle. Dette er ofte mel og korn, havregryn, pasta, melk, kefir, yoghurt naturell, tomat på boks, belgvekster, egg, banan, kaffe, te, gulrot, kål, potet og løk. Dette kan utgjøre omkring 5-15% av innkjøpene til en kantine, avhengig av avtalene til fylket og innkjøpene i den enkelte kantine. Konvertering krever ingen kompetanseheving eller store endringer, men er kun mulig for noen få varer før det gir en stor merkostnad i innkjøp – og fordrer selvfølgelig tilpassede innkjøpsavtaler for dette.

**Omlegging:** Lag mat fra bunnen med rimelige basisråvarer, som korn og belgvekster, mye grønnsaker, tenk sesong, bevisste valg av kjøtt og lavt matsvinn. Det kan holde innkjøpskostnadene lave, noe som gir økonomisk rom for å velge flere økologiske varer. Omlegging til Et bærekraftig måltid med andre ord. Matvalget veileder kantineansatte slik at de klarer denne omleggingen: en endring i sammensetningen av menyen (for eksempel ferdiggrøt byttes mot egenprodusert grøt laget på økologiske ingredienser, eller redusert mengde kjøtt mot økologiske belgvekster eller korn). Fordi dette innebærer endringer i arbeidsdagen for de ansatte i kantina, er det også viktig at kompetansehevingen suppleres med motivasjon, inspirasjon og forankring blant ledelse, elever og de ansatte.

Minimum 15 % økologisk mat er ett av kriteriene for bærekraftig mat i Miljøfyrtårnsertifisering for kantiner i (videregående) skoler<sup>17</sup>.

<sup>17</sup> ID 1871, se <https://stiftelsen-milj-fyrt-rn.mykajabi.com/nye-kriterier-mat>

## 4. Arbeidsområder og tiltak

Målet i satsingen er som innledningsvis beskrevet ambisiøst og sammensatt, Viken ønsker å sette en ny standard for offentlig hverdagsmat med utgangspunkt i videregående skolekantine-drift, med et relativt tydelig formål med kantinetilbudet og ikke minst helt konkrete kvalitetsmål for matinnkjøpene. I denne satsingen har Viken FK og Matvalget samarbeidet om tre arbeidsområder:

1. **Individuell veiledning** på skoler ett skoleår
2. **Felles kompetanseheving**, erfaringsutveksling, kommunikasjon og verktøy (digitalt og fysisk)
3. Oppfølging av **anskaffelser, innkjøpsavtaler og innkjøpsanalyse**

Som et fjerde arbeidsområde, er det utviklet veiledningsverktøy og hjelpemidler til ulike målgrupper (bl.a. undervisning og elevmedvirkning) som kan benyttes i videre drift i Buskerud, Akershus og Østfold.

### 4.1 Individuell veiledning på enkeltskoler

Tre «kull» med skoler, totalt 33 stykk, har søkt og vært med på en ettårig satsing for å legge om til bærekraftig kantine og implementering av gratis skolemåltid. Lista over virksomheter i vedlegg 5 angir hvilke skoler som har vært satsingsskoler i hvilket skoleår.

De første 13 skolene (kull 1) var med fra januar 2021 til juni 2022 (perioden ble forlenget til halvannet år, på grunn av koronapandemien). Deretter var det med 10 skoler i skoleåret 2022/23 (kull 2) og 10 i 2023/24 (kull 3). Disse skolene kaller vi satsingsskoler.

Satsingsskolene har hatt tilbud om veiledning fra Matvalget over ett skoleår, og deretter oppfølging for å sikre at oppnådde resultater opprettholdes og jobbes videre med.

Fra Matvalget har to personer fulgt opp hver skole; en rådgiver og en mat- og miljøveileder. Se tekstboks under om en dag i kantina med Matvalget:

# Matvalget

## **En dag på veiledning med Matvalget:**

Mandag morgen kl. 7.00: Mat- og miljøveileder fra Matvalget møter de ansatte i kantina. De gjør det de vet står på planen og Matvalgets veileder bidrar inn. Dagens frokosttilbud gjort klart dagen i forveien settes ut. Enkel kornblanding med havregryn, tørka frukt, frø og krydder. Lettmelk, laktosefri melk og plantedrikk. Til sammen er dette et fullverdig måltid som tar hensyn til allergier og livssyn, og som er økonomisk-, logistikkmessig- og ernæringsmessig bærekraftig.

Et slikt måltidskonsept gir tilnærmet ikke matsvinn i serveringsøyemed, og fleksibiliteten er stor – fra tørr vare til kaldgrøt eller varmgrøt ved hjelp av svært enkle ressurser.

Hvor mange kommer for å spise dette? Er det 40 eller 100 i dag? Naturlig holdbarhet er et viktig stikkord for fleksibiliteten dette måltidet gir.

Samtidig preppes og settes serveringen ut i salatbaren og det gjøres klart til storinnrykk av flere hundre elever.

- Frokosten skal følges opp og ryddes.
- Korn, belvekster og grønnsaker, + en god dressing gjør et komplett måltid i salatbar som vi kontinuerlig utvider etter kapasitet; flere typer korn, belgvekster, grønnsaker og dressing. Rammen er enkel. Her er det en fin plattform for å servere varm mat.

Med god logistikk og planlegging i forkant, kan man få til veldig mye. Men, man trenger også en plan for når ting ikke går på skinner, f.eks. ved sykdom og uforutsette hendelser; hva er det man kan fjerne eller bytte om på. Derfor er det nyttig med en fleksibel struktur, fremfor en fast meny.

Underveis trenger man samtidig å betjene kassa, følge opp bestilling og råvareforsyning, vaske opp fortløpende og annet renhold. De(n) kantineansatte skal videre både stå i kassa, fylle på etter behov i salatbar og disk, rydde, prate med elever og lærere, være omsorgsfull, forståelsesfull og forsøke å møte forventninger på en rasjonell måte. Underveis kommer det kanskje også henvendelser om møtemat, sensormat, feiringer og andre bestillinger som ikke nødvendigvis løses av det generelle kantinetilbudet.

Kantina er en sosial arena der det skjer mye som kantinepersonalet må håndtere i løpet av arbeidsdagen på godt og vondt. Det kan være krangler mellom elever, eller noen vil snakke om livets oppturer og nedturer. De(n) kantineansatte er ikke bare en som tilrettelegger for gode måltidsopplevelser, de har ofte også en rolle som (uformell) sosialarbeider.

# Matvalget

## 4.2 Fellestiltak til alle skolene

Viken fylkeskommune og Matvalget har i løpet av satsingsperioden gjennomført en rekke tiltak med alle skolene som målgruppe, for å gi tilgang til kompetanseheving for alle, samt erfaringsutveksling fra skolene som har vært med som satsingsskoler til øvrige, og for å sikre opprettholdelse og drift for de som er ferdige som satsingsskoler. Fellestiltakene har også vært viktig som grunnarbeid for rekruttering av nye skoler til kull 2 og 3.

Fellestiltakene som er gjennomført:

**2 kantinesamlinger** over to dager for alle kantineansatte i fylket, hvor Matvalget har hatt overordnet ansvar for faglig program og gjennomføring. Kantinesamlingen har foregått på konferansehotell, og det er for mange kantineansatte første gang de inviteres ut på fagseminar og får bruke arbeidstid på denne måten. På samling nummer to ble også administrasjonsledere/ansvarlig for kantina oppfordret til å delta. Kantinesamlingene hadde ca. 150 deltakere årlig, og fungerte som en svært samlende, motiverende og inspirerende arena for å løfte agenda og skape felles mål og engasjement. Matvalget har i tillegg brukt kantinesamlingene aktivt for å invitere inn andre fylkeskommuner til å lære av Vikens satsing og erfaringer. Representanter fra nasjonale helsemyndigheter, landbruket og forskningsmiljøer har også deltatt på samlingene. Det har vært pressesaker fra begge samlingene, den første samlingen fikk stor oppmerksomhet i ulike bransjeblad samt innslag på NRK Østlandssendingen.

**Ett halvdagskurs** med faglig innhold til kantineansatte per halvår. Halvdagskursene har hatt ulike tema, relatert til satsingen og behovet for kompetanseheving. Matvalget har stått for faglig innhold og gjennomføring, og samarbeidet med internt fagmiljø i Viken (bl.a. relatert til matsvinn, Helsedirektoratets retningslinjer, Miljøfyrtårnrapportering, innkjøp, o.a.) i tillegg til å løfte frem ulike satsingsskolelæreres erfaring med innføring av bærekraftig kantine. Halvdagskursene ble gjennomført ifb. skolenes planleggingsdager, noen kurs er gjennomført digitalt (bl.a. ifb. pandemien), men de kantineansatte har over tid vist stor takknemlighet og utbytte av å møtes fysisk og derigjennom også kunne jobbe praktisk med matfaget. Gjennom slike fellesarenaer har de ulike kantineansatte etablert nettverk og dialog seg imellom, og opplevd i økende grad et fagmiljø på tvers av skoletilhørighet.

**Teams-samarbeid.** Viken fylkeskommune opprettet et eget teams for alle skolekantinene i fylket, og denne kommunikasjonskanalen har gjennom satsingsperioden vokst seg til å bli en nyttig og informativ arena for å dele erfaringer, tips og spørsmål til hverandre. Matvalget har bidratt aktivt i kommunikasjonen, og sørget for at hensiktsmessig informasjon (for eksempel knytta til innkjøpsavtaler/tilgjengelig sortiment, utstyrsmuligheter, o.a.) er gjort tilgjengelig for alle involverte.

## 4.3 Oppfølging av anskaffelser, innkjøpsavtaler og innkjøpsanalyse

Med anskaffelsesstrategien som legger FN17 til grunn, og bestilling til anskaffelsesavdelingen om å tilrettelegge for Strategiens mål om å følge retningslinjene fra Helsedirektoratet, øke innkjøp av økologisk mat til minst 30 % og legge til rette for at skolene kunne velge lokale leverandører, ble nye anskaffelser for næringsmidler inngått og implementert i januar 2022. I tillegg ble det stilt krav om at leverandørene skulle sende innkjøpsstatistikk hvert kvartal, slik at det var mulig å gjøre analyser av skolekantinenes innkjøp.

Matvalget har i løpet av satsingsperioden hatt tett kontakt med avtaleforvalter i Viken fylkeskommune, og begge parter har hatt tett dialog med leverandørene. Matvalget har bidratt til å følge opp avtalesortiment hos leverandørene, spesielt knytta til økologisk kvalitet; og Matvalget har

# Matvalget

bidratt til å sikre rutiner for avvikshåndtering – dvs. at de kantineansatte effektivt kan melde avvik hvis leverandør ikke leverer som bestilt.

Gjennom kontraktsfestet forpliktelse hos avtaleleverandørene, har leverandørene levert kvartalsvis innkjøpsstatistikk til Matvalget for de aktuelle satsingsskolene, samt årlig for alle skolene/innkjøpene i fylkeskommunen. Matvalget har utviklet et analyseverktøy for å analysere og evaluere innkjøpsprofilen til skolene, med bakgrunn i de politiske føringene, målsettingene og måltallene (se kap. 5 Resultater).

At leverandørene følges såpass tett opp på sine forpliktelser, både hva gjelder avtalesortiment, avvikshåndtering og innkjøpsstatistikk, har vært viktige tiltak for å sikre måloppnåelse ute i skolekantinen. Viken fylkeskommune har hatt få ressurser til avtaleforvaltning, dette er et område som kan prioriteres bedre. Det er videre lagt til rette for lokale innkjøp gjennom ikke-eksklusive avtaler og et handlingsrom for å kjøpe 15-30 % av volum på ulike varegrupper fra andre leverandører, dette handlingsrommet har Viken tillagt den enkelte skole å forvalte.

De ulike skolenes innkjøpsprofil har Matvalget brukt aktivt i veiledning av aktuelle skole. Analyseverktøyet gir god innsikt i hva som reelt handles inn på den enkelte skole, og gir også innsikt i hensiktsmessig endringspotensial for å komme nærmere de gitte målsettingene. På denne måten har analysene fungert godt som både motivator for endring, en dokumentasjon på nærmere måloppnåelse og innimellom også en øyeåpner for hva man faktisk bruker penger på i kantina.

Innkjøpsanalysens måttall er også implementert som rapportering inn til Miljøfyrtårnsertifiseringen.

## 4.4 Verktøy og hjelpemidler som er utviklet

Det er utviklet et bredt og variert spekter av verktøy og hjelpemidler for ulike målgrupper, herunder kantineledere og kantineansatte, skoleledere, elever, lærere, men også for anskaffelsesavdelingen, HR/rekruttering, og eiendom og bygg.

Alle disse verktøyene er tilgjengelig og overføres fra Viken FK til de tre nye fylkeskommunenes digitale løsninger. Her trekker vi frem noen av de mest sentrale verktøyene:

**Fleksible måltidsløsninger for kornbar, salatbar og bakst, som beskrevet innledningsvis.** Tilhørende filmer og profilmateriell for kantine.

**Skriftlig veiledning, film og hjelpemidler for å gjennomføre matsvinnregistrering i kantina,** for bruk i MFT-rapporteringen og jobbe for lavt matsvinn.

**Undervisningsopplegg knytta til kantine.** Gjennom satsingen er det flere eksempler på at kantina også har vært konkret *case* i undervisningsopplegg knytta til ulike tema. Våren 2024 ble det ferdigstilt et undervisningsopplegg med tittel «Psykt bra mat». Gjennom innføring av bærekraftige kantiner og bruk av undervisningsopplegget Psykt bra mat, legges det til rette for å benytte skolekantina som en praktisk undervisningsarena. Dette blir tilgjengelig digitalt i løpet av våren 2024.

Skolekantina kan brukes direkte i undervisningssammenheng ved å knyttes til tverrfaglig undervisning i fellesfagene naturfag og samfunnsfag, samt de tverrfaglige læringsmålene Folkehelse og livsmestring, og Bærekraft. Dette er tydeliggjort i undervisningsopplegget Psykt bra mat.

Skolekantina kan også indirekte være en læringsarena, ved å vise at skolens verdier er tilgjengelig i kantina; det elevene lærer i undervisningen om hva som er bra for kropp, klode og/eller hode, er



# Matvalget

også det de får servert i kantina. Elevene kan gå i kantina å se, smake og kjenne hva sunn og bærekraftig mat er.

Å gi elevene et innblikk i de matomgivelsene vi til enhver tid har rundt oss, hva de innebærer og hvordan vi med helt enkle grep kan hjelpe oss selv til å ta valg som er bra på individnivå, samt sette kunnskapen inn i et samfunnsperspektiv, er en viktig del av undervisningsopplegget Psykt bra mat. Samtidig tilbyr undervisningsopplegget i stor grad casebaserte oppgaver og er lagt opp som gruppearbeid der man blir satt til å undersøke hva bærekraft egentlig er, og hvor sammensatte utfordringene er for oss som ønsker å spise så bærekraftig som mulig, samt innsikt i hva slags lavterskelgrep man kan ta i matveien for å bedre sin egen fysiske og psykiske helse.

**Visuelt profilmateriell og kommunikasjon for kantine.** Reklame- og merkevarefri informasjon og kommunikasjon om kantina og mat- og måltidstilbudet ved skole til bruk i kantina (fysisk), på nettsiden, teams, skjermer, osv. Se portefølje i vedlegg 6.



*Bilde: profilmateriell i bruk på Strømmen videregående skole*

**Maler for stillingsutlysninger** til skolekantiner som bidrar til skolens formål og helsefremmende arbeid. De nye malene for rekruttering, synliggjør mulighetene for å bruke og utvikle sin matfaglige kompetanse til å skape et godt skolemiljø, og bidra til livsmestring og læring for elevene. Bruk av nye maler har også endret profilen til søkerne i kantinestillinger i en positiv retning. Asker videregående skole har gjennom slik rekruttering startet egen kantinedrift høsten 2023 og gått rett inn i anbefalt konsept uten særlig behov for omfattende veiledning og kompetanseheving. Dette er et resultat av satsingens fokus på forankringen av og forståelsen for kantinas formål og potensiale, kombinert med å etterspørre riktig kompetanse fra skolenes side.

# Matvalget

## 5. Resultater og resultatvurdering – en ny standard!

### 5.1 Innkjøpsanalyser helsefremmende og bærekraftige kantiner

På oppdrag for Viken fylkeskommune gjør Matvalget innkjøpsanalyser på mat og drikke kjøpt inn til egendrevne kantiner på vgs, kantine på fylkeshusene og de fire folkehøyskolene. Hensikten med analysene er å kartlegge status for sunt og bærekraftig mat- og drikketilbud, og i hvor stor grad skoler og kantiner når målene i strategien.

Innkjøpsanalysene er basert på innkjøpsdata som samles inn kvartalsvis. Det er innhentet data om alle matvarer som handles inn fra Vikens avtaleleverandører Servicegrossisten og Tine, samt innkjøp fra andre leverandører som er registrert i Vikens fakturasystem, og noen lokale innkjøp basert på faktura tilsendt Matvalget fra skolene selv. Dette er innkjøpsdata for mat til salg og som tilbys gratis, og gir dermed et kvalitetsmål for det totale mattilbudet.

Tabell 1 under viser variablene med verdier og Vikens vedtatte kvalitetsstandard.

Tabell 1. Variabler som er med i analysen og målsettingen.

Variabler	Verdier	Målkategori Viken FK (andel av innkjøpssum)
Helsedirektoratets Retningslinjer for mat og måltider i skolen	Ja/begrense/nei	Min. 70 % ja Maks 8 % nei
Råvareandel	Minimalt prosesserte råvarer/ Kulinarisk ingrediens/ Prosessert/Ultra-prosessert	Min. 60 % råvarer
Økologisk	Økologisk/konvensjonell/ekskludert	Min. 30 % økologisk
Matvaregruppe	Frukt, grønt og belgvekster/rødt kjøtt/drikkevare/etc. (total 14 grupper)	

Det er gjort analyser for alle skolene i fylket fjerde kvartal 2021, 2022 og 2023. Kantiner i vgs, personalkantiner og folkehøyskoler handlet inn matvarer for omtrent 15 mill. NOK siste kvartal 2023.

Tabell 2 viser resultatene for hver enkelt videregående skole i Buskerud fylkeskommune i fjerde kvartal 2023. Det er lagt inn fargemarkeringer: grønt der målene for sunn og bærekraftig kantine er oppfylt, gult der man er over halvveis til målet og rød markering der skolens kantine er under halvveis til kriteriet. Det er kun en skole som ikke har deltatt i Buskerud, med tre kantiner, hvorav innkjøpsdata ikke var tilgjengelig for den ene. Denne skolen har en tydelig dårligere profil enn alle de andre, med et svært lavt innkjøp av varer som er i tråd med Helsedirektoratets retningslinjer, høyt innkjøp av varer som ikke skal tilbys, ingen økologiske produkter og svært lav råvaregrad.

# Matvalget

Tabell 2 Resultater videregående skole i Buskerud fylkeskommune i fjerde kvartal 2023

Skolekantine	Periode veiledning	Status 23/24	Drift	Andel ja Hdir	Andel nei Hdir (rød)	Andel Ø	Andel råvare
Buskerud, avd Buskerud	2021-2022	Oppfølging	Egendrevet inkl.	37 %	4 %	15 %	45 %
Buskerud, avd Rosthaug	2021-2022	Oppfølging	Egendrevet	50 %	8 %	21 %	35 %
Drammen	2021-2022	Oppfølging	Egendrevet	69 %	7 %	39 %	66 %
Eiker	2021-2022	Oppfølging	Egendrevet	60 %	3 %	30 %	46 %
Gol	2021-2022	Oppfølging	Egendrevet	48 %	4 %	21 %	38 %
Lier	2021-2022	Oppfølging	Egendrevet	43 %	10 %	25 %	28 %
Ringerike vgs	2021-2022	Oppfølging	Egendrevet	56 %	1 %	18 %	50 %
Ål	2021-2022	Oppfølging	Egendrevet	68 %	8 %	33 %	42 %
Hønefoss	2022-2023	Oppfølging	Egendrevet	75 %	1 %	31 %	60 %
St. Hallvard	2022-2023	Oppfølging	Egendrevet	62 %	2 %	21 %	46 %
Numedal VGS	2023-2024	Veiledning	Egendrevet	68 %	7 %	39 %	64 %
UngInvest Midt fylket	2023-2024	Veiledning	Egendrevet, arb	58 %	1 %	21 %	41 %
Kongsberg vgs, avd Saggrenda	Ikke deltatt		Egendrevet	13 %	51 %	0 %	9 %
Kongsberg vgs, avd Tinius Olsen	Ikke deltatt		Egendrevet	25 %	33 %	1 %	25 %
Kongsberg vgs, avd Mauritz Han	Ikke deltatt		Egendrevet				
Åssiden VGS	Ikke deltatt		Privatdrevet				

Folkehøyskolen og personalkantina har en innkjøpsprofil som vist i tabell 3. Begge bør endre matserveringen noe for å følge kostrådene, øke andelen råvarer og økologiandelen.

Tabell 3 Resultater videregående skole i Buskerud fylkeskommune i fjerde kvartal 2023

kantine	Periode veile	Status 23/24	Drift	Andel ja Hdir	Andel nei Hdir	Andel Ø	Andel råvare
Ringerike FHS	2023	veiledning	Folkehøyskole	44 %	6 %	12 %	41 %
Buskerud fylkeskantina (Dramm	2023	veiledning	personalkantine	54 %	13 %	12 %	53 %

Det er en stor positiv utvikling over prosjektperioden, som vist nedenfor i tabell 4. Antall skoler som oppfyller ett eller flere kriterier har økt hvert år, og fra 7 skoler i 2021 til 25 skoler i 2023.

Tabell 4: Utvikling antall skoler som oppfyller ett eller flere av Vikens kvalitetsmål 2021-23.

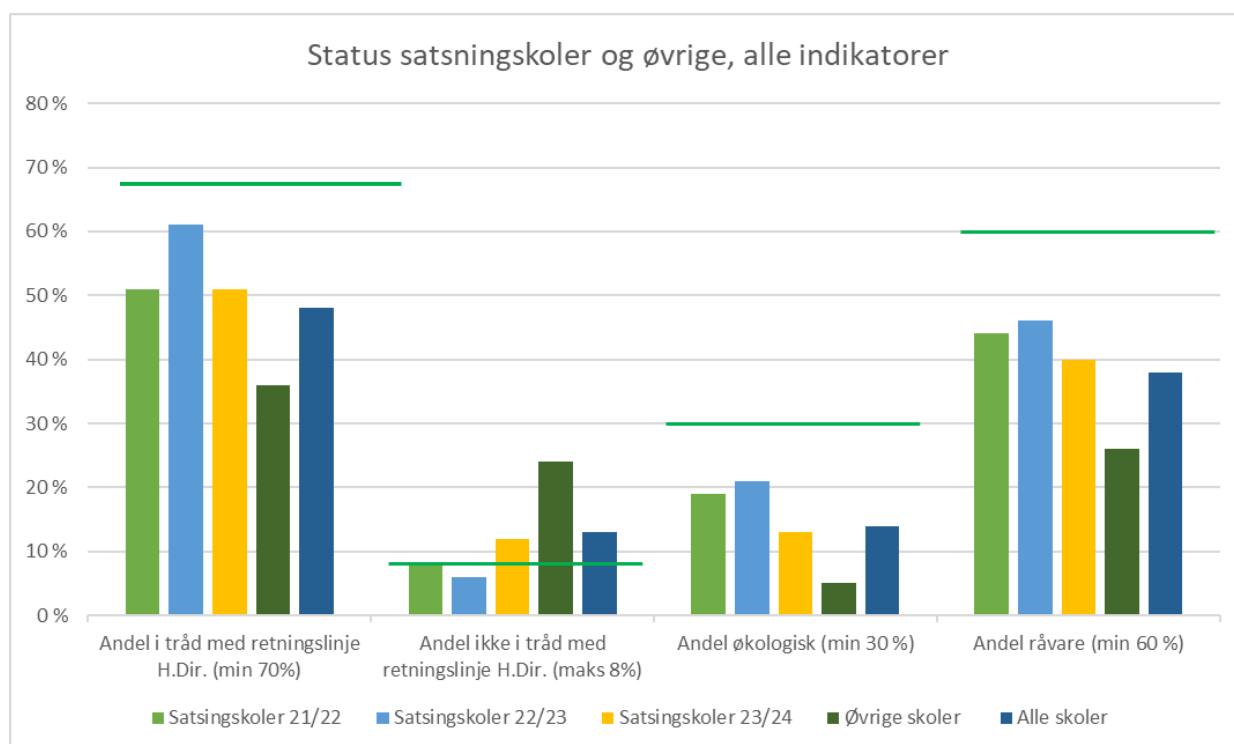
Antall kriterier	2021	2022	2023
4 kriterier	1	0	1
3 kriterier	0	1	4
2 kriterier	2	5	5
1 kriterium	4	8	13
<b>1 eller flere kriterier</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>25</b>
<b>Serveringsmerke i bronse for økologisk andel på minst 15 %</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>24</b>

Det er tydelig forskjell mellom skolene som har vært med som satsingsskoler og de som ikke har det. Av de 25 skolene som oppnår ett eller flere kriterier, er 24 av disse satsingsskoler. Det er fire skoler som er under halvveis til alle kriteriene, og alle disse er blant skolene som ikke har vært med.

# Matvalget

Blant de 12 skolene som ikke har vært med som satsings-skole, er det 11 som ikke oppnår noen kriterier. Blant de 33 skolene som har vært med som satsings-skole, er det 7 som ikke oppnår noen.

Også på gruppenivå, ser man tydelig forskjell mellom satsings-skolene og de øvrige. Figur 1 viser at satsings-skolene fra 22/23 presenterer best på alle indikatorer, dernest 21/22 og nåværende satsings-skoler 23/24, og at de øvrige skolene presterer dårligst i alle indikatorene. Det vil si at satsings-skolene fra de to første kullene har opprettholdt resultater etter sin veiledningsperiode, men siden det første kullet nå gjør det noe dårligere enn det andre, kan det tyde på at skolene faller tilbake over tid. Dette understreker i så fall behovet for oppfølging og vedlikehold. De grønne strekene viser målsettingene for hver indikator.



Figur 1 Status for satsings-skolene og øvrige skoler, fjerde kvartal 2024

# Matvalget

## 5.2 Økologisk mat

I Viken har 23 virksomheter fått Debios serveringsmerke i bronse for innkjøp av minst 15 % økologisk mat. Av disse har 12 nå oppnådd en økologisk andel på 30 % i løpet av siste 12 måneder.



*Bilde: Kantineansatte fra de 23 kantinene som har lagt om i både gryter og hoder, og oppnådd Debios serveringsmerke for økologi!*

## 5.2 Lokale innkjøp

Lokale innkjøp i Viken fylkeskommune har ikke hatt en avklart definisjon. I arbeidet har vi forstått det som både lokale matvarer som er tilgjengelige via avtaleleverandørene, og direkte innkjøp fra produsenter i eller nært Viken.

Gjennom tilrettelegging i innkjøpsavtalene har skolene i noen grad begynt å handle lokale råvarer. Dette gjelder spesielt korn og mel, som er en forholdsvis enkel råvare å handle lokalt da de kan kjøpe i store volum og det er flere møller med også økologisk korn og mel i Viken.

Den omleggingen mange av kantinene har gjort, mot å lage mer mat fra bunnen av, er sentralt for å muliggjøre det å handle lokalt. Skal man bruke lokalt mel og korn, må man bake, lage egne kornblandinger og bruke hele korn i salatbar og kornbar. Tilsvarende gjelder for andre produktgrupper som meieri, egg, grønnsaker og frukt, samt sjømat og kjøtt – det er i råvarene potensialet for lokale innkjøp ligger, og det forutsetter et råvarebasert kjøkken. Dette er også rimelige råvarer å handle lokalt, i motsetning til en del foredla lokale landbruksprodukter.

På frukt og grønt har fokuset vært å etablere stabil tilgang til norsk økologisk potet, gulrot, kål og betar fra regionen gjennom avtaleleverandøren Servicegrossisten. Dette er norske lagringsgrønnsaker som er tilgjengelig store deler av året.

Flytende meieri handles over avtalen med Tine og antas derfor å i stor grad være norsk, og har dermed ikke vært i fokus med hensyn til å kjøpe lokale råvarer.

Enkelte skoler handler egg lokalt.

# Matvalget

Det er to videregående skoler i Viken med naturbruk og egen produksjon av økologiske landbruksvarer, Kalnes og Hvam. Det er potensiale for å samarbeid og bruke skolenes egen produksjon inn i kantinedrift på skoler i nærheten.

## 5.3 Gratis skolemåltid

De 13 skolene i kull 1 testet ut løsninger for et gratis skolemåltid. Rammen da var en finansiering på 15 kr per serverte måltid til råvarer og emballasje. Det var erfaringene fra disse skolene, samt resultater fra skolematundersøkelsen gjennomført av FHI, som ble tatt inn i statusrapport for Strategien som ble behandlet politisk i Fylkestinget september 2022<sup>18</sup>.

For budsjettet i 2023 ble det gitt videre finansiering til gratis skolemåltid i form av til lønnsmidler ca. 70 000kr per skole (tilsvarer 1 times arbeidstid pr. skoledag) og råvarekost på omtrent 5 kr per elev tilsvarende 20 % av elevmasse. Dette gjaldt først de 23 skoler fra kull 1 og 2, og ble deretter utvidet til alle skoler i Viken for skoleåret 2023/24.

Samtidig ble det anbefalt å servere et frokostmåltid og løsningen med tørre kornblandinger.

Det ble gjennomført en rapportering om gratis skolemåltid i januar 2024, men med lav svarandel. Det er derfor ikke kjent hvor mange av skolene utover de 33 satsingsskolene som har gratis skolemåltid per fylkesoppløsningen.

Løsningene som er utarbeidet for gratis skolemåltid er gode løsninger for effektivt å servere rimelig mat til mange, og kan videreføres i et mat- og måltidstilbud for salg.

Det er verdt å merke seg forsøket som ble gjort på Ål videregående skole i 2021/22. Der testet man ut en modell hvor kantina tilbød kun gratis måltid, og kuttet alt annet salg. Dette for å kunne effektivisere ressursene til to kvalitetsmåltider i løpet av skoledagen. Resultatene derfra viste at omtrent 50 % av elevmassen benyttet lunsjtilbudet daglig og andelen elever som spiste frokost økte betydelig. Det er laget en egen rapport for dette forsøket, behandlet politisk i Vikens fylkesting (vedlegg 7).

Ål vgs har fortsatt med denne modellen med fokus på to måltider per dag, selv om begge måltidene ikke er gratis lenger. Skolen tilbyr nå kornbar til frokost gratis og salatbar til lunsj til en rimelig fastpris per porsjon (25 - 30kr med varmeelement til).

Forsøket på Ål vgs med to kvalitetsmåltider per dag har vært retningsgivende for videre arbeid med matkonsept i vgs i Viken og flere andre skoler har ved fylkesoppløsningen et lignende konsept for salg.

## 5.4 Matkonsept mat og måltider i vgs

Veilederen «Mat og måltider som viser vei», samt de tre heftene for fleksible måltidsløsninger kornbar, salatbar og bakst beskriver konseptet for mat- og måltidstilbud i videregående skole som Matvalget anbefaler for Viken:

- **Tilby hverdagsmat** i form av fullverdige måltider. Det vil si at tilbudet i hovedsak skal dekke behovet for frokost, lunsj, frukt og grønt, og vann eller melk som tørstedrikk.
- **Lag råvarebaserte måltider** basert på mye korn, belgvekster og sesongens grønnsaker. Det gir rimelige måltider, som kan spises av alle og som kan følge norsk sesong og bruke lokale og økologiske råvarer. Tallerkenmodellen som er utviklet viser dette.
- **Lag fleksible måltider** som serveres i barløsning hvor elevene forsyner seg selv. Da får eleven valgfrihet og variasjon, samtidig som man kan ha effektiv og kostnadsbesparende tilberedning i kjøkkenet.

<sup>18</sup> <https://einnsyn.no/moeteregistrering?id=https%3A%2F%2Fprod01.elementscloud.no%2F4133e253-e64f-4b4e-b100-30c659cd0178>

# Matvalget

- Dersom det er aktuelt med et **gratis** tilbud, bør det være **ett av måltidene som allerede tilbys** (frokost, lunsj eller frukt og grønt), i stedet for å komme i tillegg. En slik løsning er det mest ressurseffektive og sikrer at det helhetlige mattilbudet dekker elevenes behov.
- Den **matfaglige kompetansen** i kantina bør få ansvar for å utvikle møtemat, arrangementsmat og øvrig tilbud som skolen ønsker fra kantina, slik at denne også kan tilbys på en ressurseffektiv måte, og ikke går på bekostning av tilbudet til elevene.

Et slikt matkonsept vil kunne tilpasses lokale ønsker, utstyr og infrastruktur, men samtidig sikre at offentlige ressurser brukes og styres til å levere kvalitet.



VI LAGER MATEN I KANTINA

**HJERTET I SKOLEN!**



*Spis verden bedre!*

Matvalget

## 6. Anbefalinger for videre arbeid

Viken begynte sin skolematsatsing i riktig ende med å vedta formål med- og konkrete kvalitetsmål for skolemåltidene. Viken sentralt har også fulgt opp at tydelige krav til mat- og måltidstilbudet følges opp i praksis. Samtidig skal måltidsløsningene bidra til en samfunnsutvikling som bygger opp under FN17, både gjennom avtrykk som stor offentlig innkjøper og gjennom påvirkning på kosthold og vaner blant unge – maten som serveres i det offentlige skal være i tråd med skolens dannelsesoppdrag og tverrfaglige temaer om folkehelse, livsmestring og bærekraft.

Strategien i Viken fremhever at mat og måltider i skolen har en betydning for fysisk og psykisk helse, som igjen påvirker elevenes læring og trivsel. Dette formålet er viktig å bygge videre på. Mye av arbeidet som er gjort i forbindelse med Strategien og satsingen på bærekraftige kantiner, bør anerkjennes som et tiltak for å gjøre fylkeskommunen organisatorisk i stand til systematisk å jobbe med kvaliteten på mat- og måltider som tilbys, å etablere kantineansattes mandat til å bruke sin matfaglige kompetanse og å rasjonalisere driften slik at vi sikrer effektiv bruk av offentlige midler.

Det er først når en grunnleggende kvalitet i mattilbudet er på plass at kantina kan oppfylle potensialet om å være en arena som fremmer god fysisk og psykisk helse for elevene. Først da kan kantina kobles til skolens øvrige ressurser og arbeid, og først da kan det tilrettelegges for god elevmedvirkning og medborgerskap - for en kantine som gagnar fellesskapet på skolen.

Etter Matvalget erfaring er mye av dette grunnarbeidet nå gjort. På de 33 skolene som har vært gjennom en omleggingsprosess på ett skoleår, har mange gjort store endringer i mat- og måltidstilbudet, utstyr og fasiliteter, og anerkjennelse av den matfaglige kompetansen som finnes fra ledelsen. På et mer overordnet, strukturelt nivå er det også skjedd viktige endringer, gjennom kvartalsvise innkjøpsanalyser av matinnkjøp til skolene, nye utlysningsskjermer for kantinstillinger som etterspør kompetanse som kan bidra inn i skolens oppdrag og psykososiale miljø, rapportering på kantinekvaliteten fra rektor til fylket via Strategien, mm.

Matvalgets anbefaling er derfor at de nye fylkene må **videreføre tydelige kvalitetsmål** rundt eget mat- og måltidstilbud og **oppretholder de strukturelle tiltakene**. Matvalget anbefaler at det i arbeid med kvalitetsmål i nye fylker, videreføres arbeidet med analyse og evaluering av matforbruk, samt at det avsettes hensiktsmessige ressurser til avtaleforvaltning og oppfølging av leverandørers forpliktelser. Videre må fylkene fortsette å bygge opp **matfaglig kompetanse** blant kantineansatte, det foreslås å etablere faglige nettverk i de ulike fylkene, vurdere en sentral faglederrolle for kantineansatte og samtidig tilby jevnlig påfyll av kompetansehevende fagsamlinger – fysisk og/eller digitalt. Parallelt må det jobbes videre med de organisatoriske, strukturelle forholdene rundt fylkeskommunal skolekantinedrift – ikke minst å **finne driftsmodeller for bærekraftig drift** av kantiner over tid.

I mange fylker er det fortsatt slik at det ikke er øremerkede midler til lønn for ansatte i kantinen. De fleste fylker bruker imidlertid midler – ofte gjennom øvrig skolebudsjett – til å drifte kantiner på de enkelte skolene (ofte omtalt som underskudd og man ønsker å øke inntjeningen), men det er ikke kartlagt hvor mye som brukes til dette. Et relevant spørsmål å stille er dermed: hvor mye offentlige midler brukes i dag per fylke/skole/elev på et kantinetilbud som (muligens) ikke har tilfredsstillende kvalitet eller bidrar til et samfunnsnyttig formål. Er det potensiale for å bruke disse midlene bedre, gitt et vedtatt formål?

Det bør derfor etter Matvalgets erfaring **jobbes videre med et tydelig og godt forankret formål** for kantinetilbudet. Et manglende formål gir også manglende beskrivelse av hvorfor et fylke eller en skole skal velge å bruke offentlige midler på et slikt tilbud, og det er ikke beskrevet



# Matvalget

hva som er hensiktsmessig og rasjonell driftsmodell for å oppnå formålet, gitt ulike finansieringskilder. Dersom man skal bruke offentlige midler på et slikt tilbud, hva koster det å oppfylle dette formålet? Eller – dersom man skal søke å dekke inn lønn til de ansatte gjennom salg, hva slags tilbud kan både oppfylle formålet man har, samtidig som det er økonomisk bærekraftig? Matvalget anbefaler at politikerne på fylkesnivå tar stilling til om det skal/hvorfor disponere lønnsmidler til kantinas oppgaver, gitt et definert formål.

Matvalget mener altså at politisk forankring av mat- og måltidstilbudet i nye fylkeskonstellasjoner også må inkludere et tydelig formål, som ikke bare sier noe om hva som skal tilbys, men ikke minst *hvorfor* skolene skal ha et mattilbud. Matvalget mener et slikt hovedformål bør fremmes:

**Skolen skal være en positiv matomgivelse og ha et måltidstilbud for at alle elever skal ha tilgang til gode, mettende, fullverdige, rimelige måltider til frokost og lunsj, dersom de ikke har med matpakke. Ansatte ved skolen skal også ha samme tilgangen.**

Kantina og måltidsarenaene skal bidra positivt til det psykososiale miljøet på skolen. Dette inkluderer å bidra til øvrig miljø- og folkehelsearbeid for at elevene blir på skolen, til fordel for å oppsøke mindre positive matomgivelser utenfor skolen. Et slikt kantinetilbud støtter opp under elever og ansattes arbeidsmiljø, læring, inkludering, trivsel og helse, og er en del av elevtjenesten.

Mat- og måltidstilbud skal støtte opp under kompetansemålene og undervisningen gjennom å vise og gi konkrete erfaringer med bærekraft, livsmestring og folkehelse knyttet til mat og måltider, arbeidsliv og fellesskap.



# Matvalget

---

## Vedlegg

Vedlegg 1 [Mat og måltider som viser vei. Folkehelse, livsmestring og bærekraft i våre kantiner](#)

Vedlegg 2 [Kornbar. Konsepthefte som beskriver fleksible måltidsløsninger.](#)

Vedlegg 3 [Salatbar. Konsepthefte som beskriver fleksible måltidsløsninger.](#)

Vedlegg 4 [Bakst. Konsepthefte som beskriver fleksible måltidsløsninger.](#)

Vedlegg 5 [Liste over skoler, fylke, kantinedrift, og periode satsingskole](#)

Vedlegg 6 [Portefølje visuell kantineprofil](#)

Vedlegg 7 [Rapport fra Ål videregående skole](#)