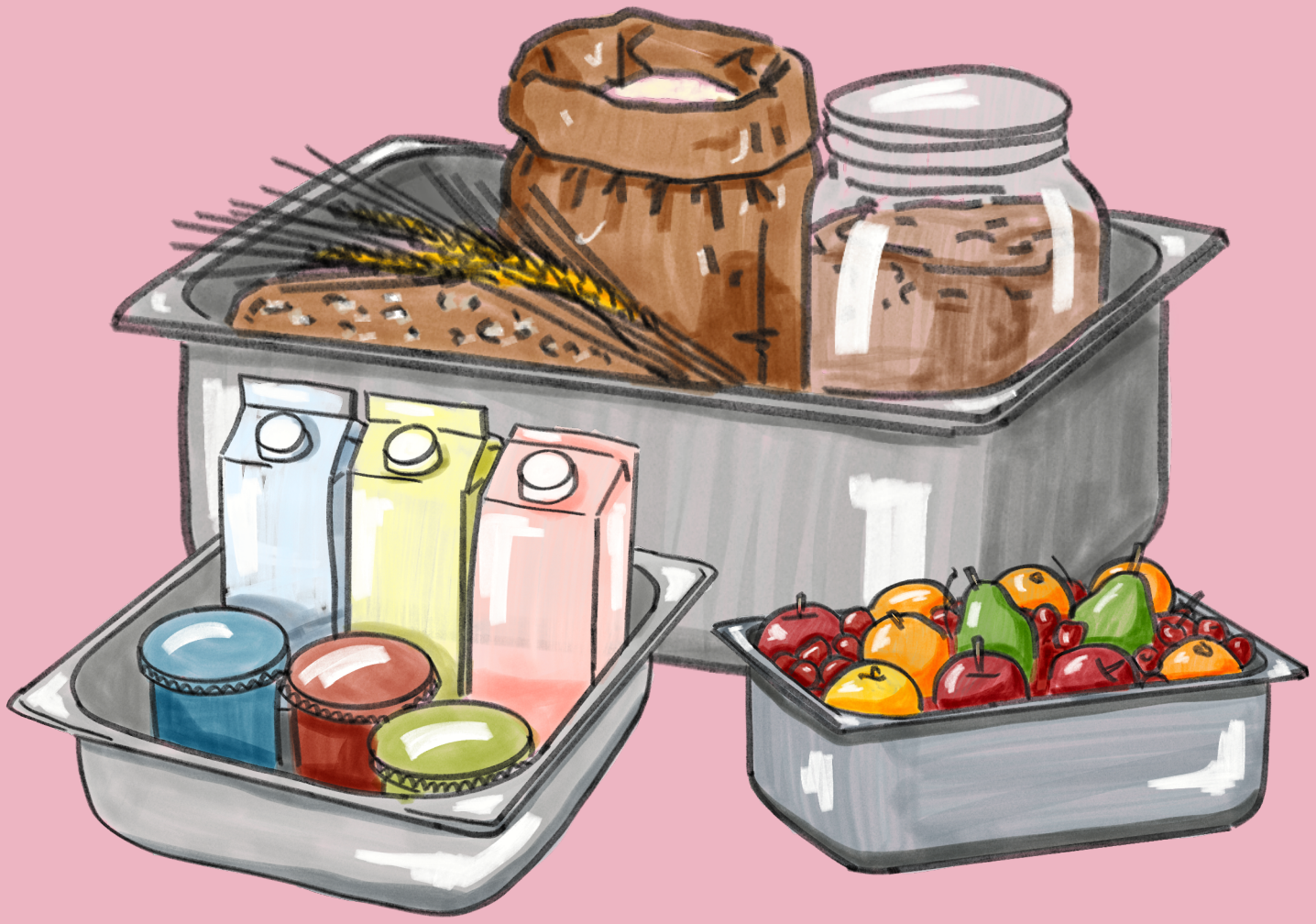


Sluttrapport 2026

BEREKRAFTIGE KANTINER I VIDAREGÅANDE SKULE I VESTLAND 2022-2025

Matvalget

Vestland fylkeskommune

Innhald

1. **Innleiing – meir enn mat på eit fat**
2. **Politisk forankring**
3. **Mål og grunngjeving for prosjektet**
4. **Om prosjektet – kva er gjort**
5. **Mat og måltid som viser veg**
7. **Læringspunkt og erfaringar**
8. **Erfaringar frå andre fylker og vidaregåande skular**
9. **Tilrådingar for vidare arbeid**

Oppsummering
Skulekantina er meir enn ein stad å bli mett. Ho er ein møteplass og ein arena for berekraftige val i praksis. Gjennom prosjektperioden har deltakande skular auka bruken av råvarer, redusert matsvinn, løfta den økologiske delen og redusert innkjøp utanfor Helsedirektoratet sine retningslinjer. Rapporten samanfattar prosjektperioden, kva vi har lært og kva vi tek med oss vidare.



1. Innleiing – meir enn mat på eit fat

Ein skulekantine er meir enn ein stad å bli mett. Det er ein læringsarena og ein sosial møteplass og ein av fylkeskommunen sine konkrete arenaer for berekraftige val i praksis.

Vestland fylkeskommune driftar sjølv eller kjøper kantinetenester ved dei vidaregåande skulane. Val innan meny og matinnkjøp gir eit handlingsrom til å fremje ei berekraftig matservering, og slik styrke folkehelse, støtte lokale produsentar, redusere klimagassutslepp og byggje gode vanar blant unge gjennom eigen innkjøpsmakt.

Prosjektet «Berekraftige kantiner i vidaregåande skular i Vestland» har jobba med mat som inngangsport til berekraft. Hovudformålet til prosjektet har vore å støtte kantinene i å fremme berekraftige matval i praksis.

2. Politisk forankring

Satsinga er forankra i Regional plan for klima, handlingsprogram 2022–2035, og Vestland fylkeskommune som Miljøfyrtårn-sertifisert verksemd med konkrete krav til ei berekraftig matservering, innkjøp og redusert matsvinn. Arbeidet er breitt politisk forankra over fleire år:

- 2019 (PS 45/19): Fylkestinget vedtok å styrkje kompetansen rundt sunt kosthald basert på auka bruk av lokalprodusert mat, og bad om ei sak om korleis fylkeskommunen kan tilby meir mangfald og klimagassreduksjon i mattilbodet.
- 2020 (PS 173/20): Fylkestinget vedtok å setje i gang pilotprosjekt for berekraftig mat, mellom anna pilotprosjektet «Berekraftige, sunne kantiner i Vestland fylkeskommune».
- 2022 (PS 96/22): Fylkestinget var positive til vidareføring i ein ny to-årsperiode, med mål om erfaringsdeling og praktisk rettleiing til fleire skular. Fylkestinget ønskte også norsk frukt og grønt i sesong og lokale innkjøp der dette er formålstenleg.
- 2023 (PS 134/23): Viser til politisk vedtak i fylkestinget 12. desember 2023 (PS 134/2023) der vedtakspunkt 4 viser til kantinesatsinga som fylkeskommunen har hatt i utvalde kantiner for å utforske korleis matserveringa og matinnkjøpa kan bli endå meir berekraftige. Prinsippa for eit berekraftig måltid (jf. Matvalget) er vedteke lagt til grunn for matserveringa og skal bidra til at ein i Vestland fylkeskommune mellom anna tilbyr eit ernæringsmessig godt og variert kantinetilbod til elevar og tilsette, bidreg til auka bruk av sjømat, frukt og grønt og legg til rette for auka bruk av økologiske, kortreiste og berekraftige råvarer

I 2025 blei det i tillegg gjort vedtak om at fylkeskommunen i større grad skal nytte innkjøpsmakta si for å stimulere til auka bruk av lokal mat (PS 11/25, Hovudutval for næring).



3. Mål og grunngjeving for prosjektet

Det overordna målet for prosjektet har vore at kantinene ved dei vidaregåande skulane bidreg til eit berekraftig Vestland, regional verdiskaping og nyttar eigen innkjøpsmakt og forbruksmønster som verktøy for å nå klima- og miljømål. Skulekantinene er ein av dei konkrete arenaene fylkeskommunen har for å omsetje politiske ambisjonar til kvardagsleg praksis.

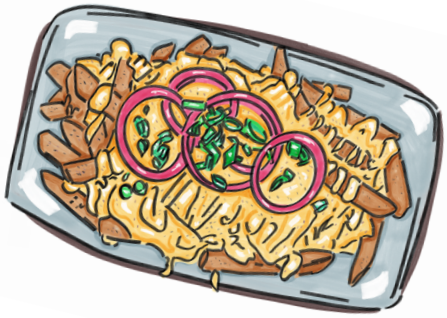
Eit fokus på berekraftige måltid handlar om meir enn klima og miljø åleine. Det handlar om alle dei tre berekraftsdimensjonane samstundes. Sosialt, fordi eit godt måltid støttar trivsel, inkludering og psykososialt miljø blant elevar og tilsette. Økonomisk, fordi råvarebasert matlaging ofte er rimelegare enn ferdigvarer og gir større rom for å støtte lokal verdiskaping og kortare verdikjeder. Klimamessig, fordi meir plantebasert mat, mindre matsvinn og auka bruk av lokale og økologiske råvarer reduserer klimagassutslepp og miljøbelastning.

Matsikkerheit og beredskap er òg ein viktig dimensjon. For å vere budd på kriser som kjem må ein ha ein matproduksjon og eit matforbruk som i stor grad er tufta på ressursar som kan nyttast lokalt. Ein treng eit jordbruk som klarer seg gjennom kriser og ein treng verdikjeder som er operative lokalt for å distribuerte mat til dei som treng det. Kornlager er eit døme på dette, men ein treng også ei god distribusjonsløysing for å kunne nytte seg av kornet når det trengs. Kompetanse til å lage mat frå botnen av, kjennskap til lokale råvarer og kortare verdikjeder gjer samfunnet meir robust i møte med prissvingingar og forsyningsproblem.

Det er vedteke nasjonale planar for å auke norsk sjølvforsyning (St. melding 11 2023-2024), auke forbruket av lokal mat (Oppskrift for mer lokalmat og lokal drikke, 2025) og auke produksjonen av økologisk mat (Nasjonal strategi for økologisk jordbruk 2025-2032). Tiltaka knytt til desse tre planane peiker alle på offentlege innkjøp si makt til å påverke utviklinga. Når norske bønder skal produsere meir trengs det også offentlege innkjøpsordningar som legg til rette for å bruke denne maten.

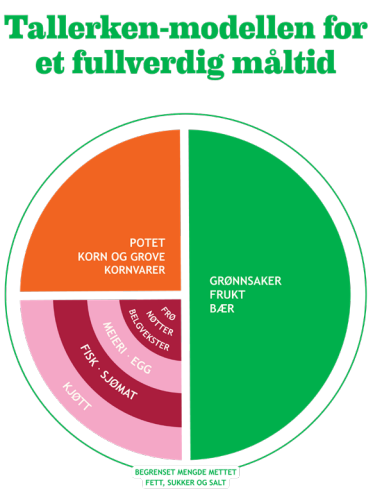
Dei konkrete delmåla i dette prosjektet har vore:

- 15 % økologisk mat, i tråd med krava i Miljøfyrtårnsertifiseringa
- 20 % redusert matsvinn
- Følgje kosthaldsråda frå Helsedirektoratet
- Auke forbruket av regionale og lokale råvarer i sesong



Nasjonalfaglege retningslinjer for mat og måltid i vidaregåande skule

Helsedirektoratet har utarbeidd nasjonalfaglege retningslinjer for mat og måltid i skolen. Retningslinjene skal bidra til at elevane sikrast gode rammer for måltida og god ernæringsmessig kvalitet på mat- og drikketilbodet.



Retningslinjene er forankra i Opplæringslova og legg mellom anna vekt på at skulane skal:

- Tilby eit variert og ernæringsmessig godt mattilbod
- Avgrense tilgangen på sukkerhaldig drikke, snacks, godteri og søte bakevarer
- Leggje til rette for gode rammer rundt sjølve måltidet

Frå 25. oktober 2025 er det i Noreg forbode å marknadsføre usunn mat og drikke retta mot barn og unge under 18 år. Forskrifta gjeld produkt med høgt innhald av salt, sukker eller feit mat, som godteri, brus og fastfood.

Vestland fylkeskommune som Miljøfyrtårn

Som Miljøfyrtårn-sertifisert verksemd jobbar Vestland fylkeskommune mellom anna med å servere mest mogleg berekraftige måltid, innafor rammene som Helsedirektoratet anbefaler i kosthaldsråda. Kriteriet omfattar all mat som ein kjøper inn og som blir servert av verksemda.

For vidaregåande skular med kantinedrift inneber dette å sette seg mål og definere tiltak for å gjere matserveringa meir berekraftig. Mål og tiltak skal ifølgje miljøsertifiseringa dekkje følgjande område:

- Økt del økologiske produkt. Målet må være på minimum 15%
- Berekraftige val av kjøtt og sjømat
- Redusert forbruk av kjøtt, og økt del grønsaker, korn, belgvekster, frukt og bær
- Økt del kortreist og/eller sesongbasert mat



4. Om prosjektet – kva er gjort

Periode: 2020–2025

Prosjekteigar: Vestland fylkeskommune

Prosjektpartnar: Matvalget

Deltakande skular: Voss og Stryn vidaregåande skular (2020-2021), Knarvik, Fitjar, Dale, Manger FHS, Bømlo, Måløy og Osterøy vidaregåande skular (2022-2024)

Metodar og hovudaktivitetar: Prosjektet har gått gjennom fleire fasar, frå tidlege pilotar til ei breiare satsing med systematisk oppfølging og kompetansebygging.

- Individuell, praktisk rettleiing der kvar prosjektskule fekk 10 dagar med rettleiing frå Matvalget
- Kantinesamlingar med over 50 deltakarar frå kantine og skule, gjennomført årleg i perioden 2022-2025
- Kvartalsvise innkjøpsanalysar per skule
- Eigen Teams-kanal for erfaringsdeling mellom kantinemedarbeidarar
- Kartlegging og måling av matsvinn

Matvalget sine seks råd for eit berekraftig måltid har vore det metodiske grunnlaget for heile prosjektet. Råda er utvikla av Matvalget, ei rettleiingsteneste for offentlege storhushaldingar delfinansiert av Landbruksdirektoratet, og er i tråd med Helsedirektoratet sine nasjonalfaglege retningslinjer for mat og måltid i skolen og krava i Miljøfyrtårnsertifiseringa.

Råda er:

1. Lag meir mat frå botnen av
2. Bruk meir grønsaker, belgvekstar og korn
3. Tenk sesong
4. Gjer bevisste val av kjøtt og sjømat
5. Reduser matsvinn
6. Bruk meir økologisk

Det som gjer desse råda særleg verdifulle som metodisk verktøy, er at dei verkar saman og drar i same retning. Dei er ikkje seks separate krav, men ein heilskapleg tilnærming der kvart råd støttar opp under dei andre. Å lage meir mat frå botnen av gjer det til dømes enklare å bruke sesongbaserte og lokale råvarer, redusere matsvinn og auke den økologiske delen, utan at innkjøpskostnadane nødvendigvis stig.

Denne heilskaplege tilnærminga sikrar at ulike omsyn ikkje kjem i konflikt med kvarandre, men at folkehelse, miljø, økonomi og lokal verdiskaping kan realiserast gjennom dei same vala på kjøkkenet.



5. Mat og måltid som viser veg

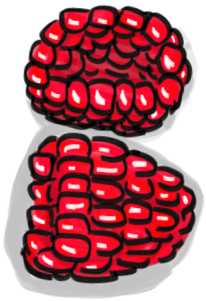
Ei av innsiktene frå prosjektet er at berekraftige val og lønsame val ofte kan vere dei same vala. Råvarebasert matlaging er i mange tilfelle rimelegare per porsjon enn ferdigvarer, og mat laga frå botnen av gir betre kontroll over både innhald og kostnadar. Meir grønsaker, belgvekstar og korn på menyen er ikkje berre betre for helsa og miljøet, det er også rimelegare råvarer som er mogleg å kjøpe med norsk og lokalt opphav.

Den største terskelen handlar ofte om kapasitet. Ein travel kvardag gir lite rom for omstilling på eiga hand. Det er her prosjektet har hatt sin viktigaste funksjon gjennom praktisk rettleiing, kompetanseheving og eit nettverk der kantinemedarbeidarar kan dele erfaringar og lære av kvarandre.

Måltida som blir etne på skulen har potensial til å bygge opp under lokal verdiskaping, god folkehelse og trivsel på skulen. For å nytte dette potensialet trengs heile skulen med i arbeidet med å styrke kantina som ein sosial møteplass, der ein lærer kva ein treng å ete for god læring og god folkehelse, samstundes som elvane får valfridom til å ete den maten dei likar.



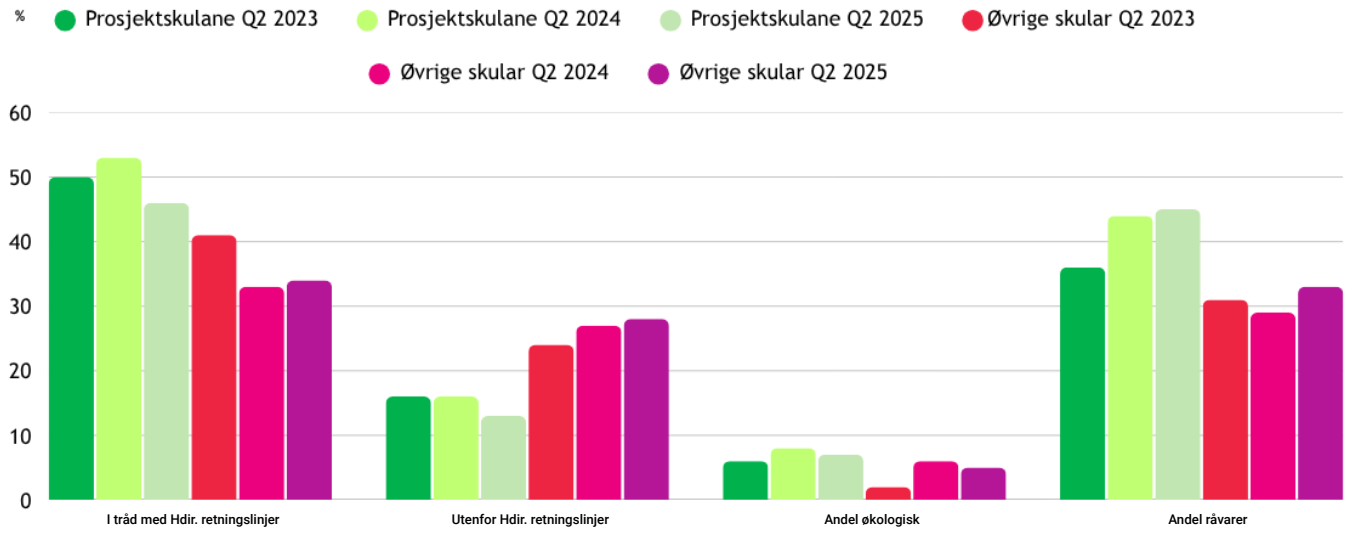




6. Resultat

Kvantitative resultat

Tabellen under viser gjennomsnittlege resultat frå prosjektskulane og øvrige skular for same kvartal (Q2) i perioden 2023–2025. Det er forventa at prosjektskulane ligg framfor øvrige skular fordi dei har hatt tettare oppfølging. Skilnaden i tala viser samstundes potensialet som ligg i å spreie satsinga til fleire skular.



FORKLARING
Ja/begrense = heilt vanleg mat me bør ete dagleg.
Nei = energidrikk, brus, godteri, snacks og søte bakevare,
Minimalt prosessert = råvarer.
Prosessert/Ultraprosessert = mat med forskjellig grad av bearbeiding.

Økologisk = landbruk med høgare krav til miljø og dyrevelferd
Konvensjonelt = ikke-økologisk norsk landbruk
Ekskludert = vatn, vill fisk, vilt kjøt, bær og sopp.

Prosjektskulane har gjennomgåande høgare del innkjøp i tråd med Helsedirektoratet sine retningslinjer, høgare del råvarer og høgare del økologiske produkt, samanlikna med øvrige skular. Samstundes må ein få med at mange skular utanfor prosjektet også jobbar aktivt med fleire av målsettingane for eit berekraftig måltid, og har verdifulle erfaringar som vi ikkje har fått med i denne rapporten. Til dømes har vi Sogn Jord- og Hagebruksskule som er Noregs einaste regenerative og økologiske naturbruksskule.

For skulane sett under eit, viser tala at ein framleis har ein monaleg del innkjøp utanfor Helsedirektoratet sine retningslinjer, i stor grad knytt til søte og kunstig søta drikkevarer, snacks, søte bakevarer og ferdigprodukt.

Kvalitative resultat

Prosjektet har bidrege til betre forståing for berekraftige måltid, ernæring og økonomi i kjøkkendrifta, og korleis ein kan gjere teori om til praktiske handlingar for meir berekraft. Skulane har teke eigarskap og utvikla eigne lokale tiltak, som bruk av økologisk mjølk og havregryn i skulefrukosten, minska matsvinn ved bruk av grautrestar i bakst og betre tilrettelegging for friskt vatn til elevane. Prosjektet har bidrege til å styrkje og synleggjere rolla kantina allereie spelar som inkluderande møteplass og ressurs for skulen sitt psykososiale miljø. Ved fleire skular har prosjektet bidrege til refleksjon rundt kva rolle kantina kan spele i skulen sin heilskap.

7. Læringspunkt og erfaringar



Forankring i skuleleiinga er avgjerande
Kantineprosjektet erfarte at samspelet mellom skuleleiing og kantinepersonell er ein av suksessfaktorane. Rektor og leiarar sin støtte til endringsarbeidet, og deira forståing av kantina som ein del av skulen sitt heilskaplege miljøarbeid, har vore viktig for resultata.

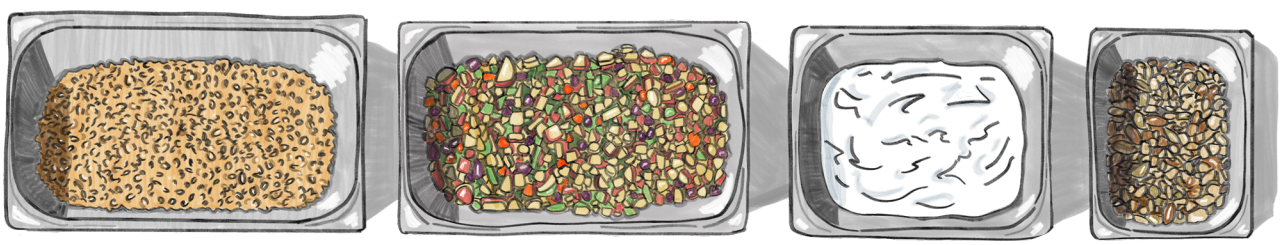
Kantinepersonalet er nøkkelen
Dei som jobbar i kantina er dei eigentlege endringsagentane. Dei treng støtte, kompetanseheving og heiarop. Praktisk rettleiing og erfaringsdeling mellom kantiner har vist seg å vere særleg verkingsfullt. Årlege kantinesamlingar har vore viktige for fagleg påfyll, motivasjon og kollegie-fellesskap.

Innkjøpssamarbeid mellom skular gir resultat
Koordinerte innkjøp mellom fleire skular har gjort det mogleg å auke volumet på ønskte varer og få dei som lagervare hos leverandøren, noko som gir betre prisar og meir stabil tilgang. Samstundes er det gjort eit godt arbeid med utvikling av innkjøpsavtalane.

Tverrfagleg samarbeid er nødvendig
Prosjektet har vist at det er avgjerande å ha med fleire fagområde som innkjøp, landbruk og opplæring rundt same bord. Når desse jobbar saman, aukar handlingsrommet og resultata vert betre.

Dale vgs

Dale vidaregåande skule er eit godt døme på kva som er mogleg, men også på kva det faktisk krev. Skulen auka den økologiske delen frå 1 % til 20 % i løpet av prosjektperioden, auka innkjøpa av frukt, grønt, belgvekstar, korn og mel, reduserte kjøttforbruket og starta med å måle matsvinn frå produksjonen.



Dette har ikkje skjedd av seg sjølv. Det har kravd god innsats i kantina over tid. Det som har gjort det mogleg, er at kantineleiar ikkje har stått aleine om det. Støtte frå skuleleiinga har vore viktig.. Med god støtte frå leiinga, har ein endra vare for vare og tilpassa måltidstilbodet til råvarer som er norskprodusert og med ein del økologisk. Det blir mellom anna servert salatbar med norske korn, potet og rotgrønsaker og yoghurtbar med norsk frukt og bær i sesong.

Det er utfordingar knytt til innkjøp og tilgjengelegheit av råvarene som trengs. Dette viser behovet for ei heilskapleg og samordna tilnærming til mattilbodet til fylket. Marknadsrapporten «Maten og markedet 2025» understrekar at varig endring i offentlege matinnkjøp krev politisk forankring, klare mandat og langsiktig oppfølging heilt frå politisk leiing til dei einskilde kjøkken.

8. Erfaringar frå andre fylker og vidaregåande skular

Trøndelag: «Meir trøndersk mat i offentlege måltider»
Trøndelag fylkeskommune er i gang med ei treårig satsing (mai 2024 – juni 2027) med mål om å auke bruken av trøndersk mat i offentlege måltid. Prosjektet er leia av Grønt kompetansesenter Mære-Skjetlein og har med seg ein brei prosjektgruppe bestående av Statsforvaltar i Trøndelag, Trøndelag Bondelag, Oi! Trøndersk mat og drikke, Matvalget, Luftforsvaret – Ørland flystasjon og Økologisk Sør-Trøndelag.

Satsinga har fire tydelege målgrupper: avgjerdstakarar og innkjøparar, matprodusentar og leverandørar, kjøkken og kantiner, og ikkje minst kunden/gjesten/eleven. Det er eit heilskaplege perspektivet der ein jobbar med heile verdikjeda samstundes.

Trøndelag nyttar Matvalget sine seks råd for eit berekraftig måltid som fagleg verktøy, og har som mål at kantinene set trøndersk mat på menyen og ser verdien av å bruke lokale råvarer. Satsinga nyttar tre pilotar frå ulike organisasjonar, Trondheim kommune, Trøndelag fylkeskommune og Luftforsvaret, for å vinne konkrete erfaringar som kan spreiast til eit breiare nettverk av offentlege kjøkken.

Satsinga er også forankra i Trøndersk Matmanifest, ein felles erklæring der enkeltmenneske, organisasjonar og bedrifter forpliktar seg til å dyrke Trøndelag som matregion.

Agder: Lokal mat og einskapleg mattilbod
Agder fylkeskommune starta i januar 2024 eit systematisk arbeid med å utvikle mattilbodet i kantinene ved dei vidaregåande skulane . Sju pilotkantiner har samarbeidd med Matvalget som ekstern rettleiar for å finne gode matløysingar for elevane. Satsinga er tufta på to viktige politiske vedtak:

- I mai 2023 vedtok fylkestinget at mat som vert servert i kantiner og på møte og arrangement i regi av Agder fylkeskommune skal ha ei tydeleg tilknyting til regionen. Innan 2025 skal minst 50 % av råvarene, rekna ut frå kostnad, hentast frå Agder. Vedtaket slår òg fast at det lokale verkemiddelapparatet skal leggje til rette for auka lokal matproduksjon og forbruk med særleg prioritet til nye og profesjonelle produsentar, inkludert småskalaprodusentar.
- I juni 2025 gjekk fylkestinget i Agder endå lenger og vedtok eit einskapleg mattilbod ved alle vidaregåande skular. Vedtaket slår fast at skulane i størst mogleg grad skal følgje Helsedirektoratet sine kostråd, at energidrikk ikkje skal tilbydast, og at elevråda skal inkluderast i prosessen med å endre tilbodet. I tillegg skal skulane få tilbod om gratis opplegg for sprudlevann og vatn med isbitar.

Kantinenettverk som del av Matfylket Innlandet

Innlandet fylkeskommune har som del av Matfylket Innlandet etablert eit eige nettverk for kantineleiarar med mål om auka bruk av lokalmat og betre samarbeid på tvers av kantinene. Nettverket er ein arena for erfaringsdeling og inspirasjon, mellom anna knytt til reduksjon av matsvinn og auka bruk av lokale råvarer.

Halden videregåande skule

Halden videregåande skule har brukt prissetjing aktivt for å få fleire til å teste og bruke salatbaren i kantina. Skulen hadde tidlegare vore nølande med å setje ned prisen og bruke meir tid på salatbaren, fordi få elevar brukte han. Dei var uroa for at elevane ville gå ut av skulen for å kjøpe mat, og for at dei ville selje salatbaren med tap.



I utgangspunktet selde kantina salatbar etter vekt, og ein full porsjon kosta ca. 50–60 kr. Då brukte om lag 30 elevar salatbaren kvar dag.

Då dei gjekk over til ny prising, starta skulen med ei berekraftveke. Der fortalde dei elevane kva som er ein god salatbar, for hovud, kropp og klode. Heile veka var prisen 20 kr for ein stor porsjon. Målet var at flest mogleg skulle smake. Deretter auka prisen til ein ny fast pris på 30 kr per beger. Samtidig sørgde kantina sjølvsagt for at salatbaren var skikkeleg god, mettande og freistande, og dei marknadsførte tilbodet godt.

Det siste halvåret har talet på elevar som brukar salatbaren, stige jamt og trutt. No brukar rundt 150 elevar salatbaren dagleg. Når mange brukar salatbaren, kan prisen framleis haldast låg. Dei kantinetilsette får då ein meir effektiv produksjon, og det blir mindre svinn. Kanskje viser dette også at mange elevar ønskjer seg eit sunnare måltidstilbod, men ikkje til ein kvar pris.

Halden vidaregåande skule har klart å forene eit sunt og godt mattilbod, elevane sine ønske og økonomisk berekraft, og kan vere til inspirasjon for andre kantinar. Salatbaren har vore eit viktig element for å teste ut meir berekraftig mat også i Vestland sine prosjektskular, til dømes ved Dale vidaregåande skule.



9. Tilrådingar for vidare arbeid



Etablere eit kantinenettverk med tverrfagleg støtte
Eit nettverk for skulekantinene med støtte frå opplæring, innkjøp, landbruk og fagleg rettleiing vil halde satsinga i live også utan eit tidsavgrensa prosjekt.

Bruke rammeavtalen aktivt
Rammeavtalen for mat og drikke opnar for lokale innkjøp, men mange skular kjenner ikkje handlingsrommet godt nok. Ei målretta informasjonsinnsats om kva skulane faktisk kan gjere innanfor avtalen vil vere eit viktig steg, i tillegg til den vidare tilrettelegginga gjennom arbeid med nye rammeavtalar.





Gjere det enkelt å måle og rapportere
Miljøfyrtårn stiller allereie krav til matsvinn og innkjøpsrutinar. Å gjere rapportering på til dømes økologisk del, matsvinn og vegetarisk tilbod enkel og tilgjengeleg for alle skular vil kunne synleggjere framgang og motivere til vidare innsats.

Felles regional satsing
Erfaringane frå prosjektet viser at enkeltskular kan få til mykje. Skal innsatsen løftast til eit felles nivå for alle dei vidaregåande skulane i Vestland, bør ein vurdere ei meir koordinert tilnærming. Fylkeskommunen har fleire politiske ambisjonar som heng saman: lokal mat, folkehelse og berekraftig omstilling gjennom offentlege innkjøp. Tettare koordinering på tvers av fagområda og aktørar i Vestland kan vere ein måte å arbeide meir samla mot desse målområda.

