

# Erfaringer fra skolematordninger i Norge

Marte Gausvik Musland, Iselin Vildmyren, Lene Bakke, Bodil Bjørndal,  
Nathalia Greffel og Ingrid Leversen



©Marte Gausvik Musland, Iselin Vildmyren, Lene Bakke, Bodil Bjørndal, Nathalia Greffel og Ingrid Leversen

Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet,  
Institutt for idrett, kosthald og naturfag

Høgskulen på Vestlandet  
2022

HVL-rapport frå Høgskulen på Vestlandet nr. 2022-6

**ISSN 2535-8103**

**ISBN 978-82-93677-89-5**



Utgjevingar i serien vert publiserte under Creative Commons 4.0. og kan fritt distribuerast, remixast osv. så sant opphavspersonane vert krediterte etter opphavsrettslege reglar. <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

## **Sammendrag**

Denne rapporten er delt inn i to hoveddeler. Del 1 omhandler de erfaringene som informantene har gjort seg gjennom sine skolematordninger, samt noen generelle beskrivelser av praksis.

Del 2 av rapporten omhandler modeller for skolematordninger. Modellene som blir presentert og drøftet, bygger på erfaringene som er sammenfattet i del 1. Disse modellene henter det beste fra utvalget, og tar hensyn til de utfordringene som skolene møter.

Avslutningsvis løftes det frem hvilke behov utdanningssektoren kan ha i møte med innføring av skolemat, samt perspektiver og anbefalinger fra Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet, HVL, for det videre arbeidet med skolemat i Norge.

EMNEORD: skolemat, skolemåltid, skolematordninger, organiseringsmodeller

## Forord

I dette oppdraget, gitt til Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet ved Høgskulen på Vestlandet, av Helse- og omsorgsdepartementet og Kunnskapsdepartementet i fellesskap, har det blitt gjennomført intervjuer med et utvalg skoleledere og representanter for skoleeiere, som har ulike skolematordninger. I tråd med oppdraget har informasjon om deres erfaringer med organisering, finansiering og gjennomføring av skolemåltidet blitt innhentet. I tillegg har det blitt innhentet informasjon om bakgrunnen for at de ulike skolene og skoleeierne innførte skolemat, hvilke perspektiv og erfaringer de har til de sosiale rammene rundt måltidet og i hvilken grad skolematordningen er tilknyttet skolens undervisningsvirksomhet.

Erfaringsinnhentingene har tydelig vist at det finnes mange ulike varianter av organisering av skolemåltid og at skolens kultur for autonomi, lokalt handlingsrom og kreative løsninger også preger skolematordningene rundt omkring i landet.

Skolemåltidet handler for mange av informantene ikke bare om *hva som spises*, men også at *det spises* og at *det spises sammen med noen andre*. De fleste av informantene løfter frem at det er viktig at elevene blir mette, da de mener at mette elever er mer mottakelig for læring enn sultne elever. Et annet viktig perspektiv er at skolemåltidet oppleves som et bidrag til trivsel og fellesskap blant elevene. I flere tilfeller sees skolemåltidet mer som et trivsels- og inkluderings tiltak enn som et kostholdstiltak. Det blir av flere også vurdert som en arena for danning og læring, og herunder det å lære seg hvordan man fungerer sammen med andre i måltids situasjonen, og i enkelte tilfeller knyttes også skolemåltidet til undervisningsvirksomhet.

At skolemåltid handler om mer enn innholdet i maten/typen mat, er et viktig perspektiv å ha i den videre diskusjonen av innføring av skolemat, også i den videre lesing av denne rapporten der det også presenteres ulike organiseringsmodeller som primært handler om selve skolematen. Uavhengig av hvordan man organiserer selve skolematproduksjonen finnes det et stort handlingsrom tilknyttet arbeidet med

rammene rundt måltidet og det finnes muligheter for tilknytning til pedagogisk arbeid.

Organiseringsmodellene som blir presentert bygger på erfaringene innhentet i dette oppdraget. Hensikten med å generalisere gjennom modeller er først og fremst å vise skoler og skoleeiere hvilke muligheter som finnes for å få til skolematordninger, med utgangspunkt i ressurser og fasiliteter. Det er forsøkt å skissere modeller som henter det beste fra utvalget, og som tar hensyn til de utfordringene som skolene møter. Ulik skolestørrelse, fasiliteter, geografi og elevmasse vil påvirke hvilken modell som kan fungere best for de ulike skoleeierne og skolene. Det blir altså ikke anbefalt en enkelt modell som vil fungere for alle skoler i Norge.

Mulige gevinster og utfordringer ved de ulike organiseringsmodellene blir drøftet i rapporten, men ut ifra denne rapporten er det ikke grunnlag for å vurdere hvilke av modellene som potensielt kan føre til bedret kosthold hos elevene, eller til å si noe om andre målbare effekter. Det vises derfor til de andre aktørene i dette fellesoppdraget, Helsedirektoratet og Folkehelseinstituttet, og deres rapporter på henholdsvis helsegevinster og effekter av skolemåltid.

Denne rapporten hadde ikke vært mulig å skrive uten bidrag fra skoler, skoleeiere og andre i utvalget. Takk til dere for deres vilje til å dele viktig informasjon og erfaringer.

# Innhold

Sammendrag .....	3
Forord .....	4
Innhold.....	6
Om oppdraget .....	8
Bakgrunn .....	8
Oppdragstekst.....	8
Oppdraget og rapporten er gjennomført av .....	8
Andre involverte aktører .....	9
Om rapporten .....	10
Metode.....	10
Intervju .....	10
Utvalg.....	111
Begrensninger.....	12
Del 1 – Sammenfatning av erfaringer fra ulike skolematordninger .....	14
Forankring og finansiering .....	14
Evaluering .....	15
Kostnader.....	15
Bakgrunn for innføring av skolematordninger.....	16
Tilknytning til skolens undervisningsvirksomhet .....	17
Elevmedvirkning.....	17
Ansattes rolle i planlegging, organisering og gjennomføring.....	18
Lærernes rolle i måltidet.....	18
Rammene rundt måltidet .....	20
Sosiale perspektiv .....	20
Spisemiljø.....	20
Tid til å spise .....	21
Erfaringer fra skolefrokost.....	22
Maten som spises.....	23
Retningslinjer .....	23
Miljøperspektiv .....	23
Hvor maten blir produsert/tilberedt .....	25

Involverte yrkesgrupper.....	25
Ekstern veiledning .....	25
Del 2 – Modeller for organisering av skolematordninger .....	26
Beskrivelse av de ulike organiseringsmodellene .....	27
Modell 0 – Medbrakt matpakke .....	27
Modell 1 – Matpakker produsert eksternt .....	28
Modell 2 – Havregrøt/kornblanding produsert på skolen .....	29
Modell 3 – Smørelunsj produsert eksternt.....	30
Modell 4 – Smørelunsj produsert på skolen.....	31
Modell 5 – Varmmat produsert eksternt.....	32
Modell 6 – Varmmat produsert på skolen.....	32
Mulige gevinster og krav ved de ulike organiseringsmodellene.....	34
Drøfting av modellene .....	35
Avsluttende drøftinger og innspill.....	38
Skolemåltidet – mer enn skolemat.....	38
Behov i sektor .....	39
Avsluttende innspill fra Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet, HVL .....	41
Vedlegg 1 - Oversikt over utvalget .....	43
Vedlegg 2 - Beskrivelser av enkeltskoler i utvalget.....	49
Vedlegg 3 - Beskrivelser av kommunale/fylkeskommunale skolematsatsninger .....	58
Vedlegg 4 - Forespørsel skoleeier .....	68
Vedlegg 5 - Forespørsel skoleleder .....	70
Vedlegg 6 - Intervjuguide skoleleder .....	72
Vedlegg 7 - Intervjuguide skoleeier .....	73

# Om oppdraget

## Bakgrunn

I Hurdalsplattformen (2021) står det at regjeringen gradvis vil innføre et daglig sunt, enkelt skolemåltid og daglig fysisk aktivitet i skolen, med frihet for skolene til å organisere dette selv. Dette er utgangspunktet for oppdraget som ble gitt Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet ved Institutt for idrett, kosthald og naturfag ved Høgskulen på Vestlandet (MHFA), mars 2022.

## Oppdragstekst

«Oppdraget skal gjennomføres i samarbeid mellom Utdanningsdirektoratet, Helsedirektoratet, Folkehelseinstituttet (FHI). Helsedirektoratet er koordinator for oppdragets helhet. Det forutsettes at det er dialog med sentrale aktører i utdanningssektoren underveis i gjennomføring av oppdraget, både med arbeidsgiversiden, arbeidstakersiden, elevorganisasjonen, foreldre og andre som kan bli berørt og som kan bidra med viktige innspill. *MHFA vil ha særlig ansvar for del 1: å samle og systematisere konkrete eksempler og erfaringer fra organisering, finansiering og gjennomføring av skolemåltider, fra skoleeiere, grunnskoler og videregående opplæring, men også bidra med innspill til andre deler av oppdraget*».

## Oppdraget og rapporten er gjennomført av

Prosjektansvarlig: assisterende instituttleder Ingrid Leversen

Prosjektleder: seniorrådgiver Marte Gausvik Musland

Førsteamanuensis Iselin Vildmyren

Seniorrådgiver Lene Bakke

Førsteamanuensis Bodil Bjørndal

Prosjektmedarbeider Nathalia Greffel



## **Andre involverte aktører**

Folkehelseinstituttet, Helsedirektoratet, Utdanningsdirektoratet – disse tre utgjør sammen med MHFA arbeidsgruppen og utfører egne deler av skolematoppdraget.

Helse- og omsorgsdepartementet og Kunnskapsdepartementet er oppdragsgiver i fellesskap.

## **Om rapporten**

Denne rapporten er delt inn i to hoveddeler. Del 1 omhandler de erfaringene som informantene har gjort seg gjennom sine skolematordninger, samt noen generelle beskrivelser av praksis.

Del 2 av rapporten omhandler modeller for skolematordninger. Modellene som blir presentert og drøftet, bygger på erfaringene som er sammenfattet i del 1. Disse modellene henter det beste fra utvalget, og tar hensyn til de utfordringene som skolene møter.

Avslutningsvis løftes det frem hvilke behov utdanningssektoren kan ha i møte med innføring av skolemat, samt perspektiver og anbefalinger fra Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet, HVL, for det videre arbeidet med skolemat i Norge.

## **Metode**

### **Intervju**

Intervjuene ble gjennomført ved å bruke semistrukturert intervju metode. Det ble gjort digitale intervju på 45 minutter. Informantene ble rekruttert via e-post og oppfølging på telefon eller videosamtale.

Det ble ikke gjort opptak av intervjuene på grunn av personvern, men for å sikre at viktig informasjon likevel ikke skulle gå tapt ble de fleste intervjuene gjennomført i par. En person hadde ansvar for intervjuet, mens den andre noterte underveis. Direkte etter hvert intervju ble det satt av tid til etterbehandling.

Prosjektet og behandlingen av personopplysninger er meldt inn til SIKT – Kunnskapssektorens tjenesteleverandør (tidligere NSD) og personvernombudet ved HVL og vurdert å være i samsvar med personvernlovgivningen.

## Utvalg

Informanter ved 17 skoler av varierende størrelse og geografi

- Tre barneskoler
- Syv kombinertskoler
- Tre ungdomskoler
- Fire videregående skoler

Informanter fra åtte skoleeiere

- Stavanger kommune
- Bodø kommune
- Vinje kommune
- Rendalen kommune
- Hitra kommune
- Vega kommune
- Oslo kommune
- Viken fylkeskommune

Se oversikt over - og beskrivelser av utvalget i vedlegg 1 og 2.

På grunn av kort tidsfrist var det mest hensiktsmessig å gjøre et bekvemmelighetsutvalg. Det vil si at det ble rekruttert skoler og skoleeiere som vi kjente til og visste hadde en aktuell skolematordning å kartlegge. Informantene bestod i hovedsak av skoleledelse og/eller personer tilknyttet skoleetatene i kommunene. I tillegg var det noen intervju der kokk eller matansvarlig deltok sammen med skoleleder. Det ble i tillegg benyttet «snøballmetoden» i intervjuene, som vil si at informantene ble spurt om de kjente til andre skoler/kommuner som var aktuelle for kartleggingen

For å få et godt innblikk i den aktuelle skolematordningen er det i noen av eksemplene gjennomført intervju både med skoleledelse og skoleeier, altså på både skole- og kommunenivå. Andre eksempler er kun basert på intervju med skoleeier, mens andre igjen kun på intervju med skoleledelse.

Det er i tillegg innhentet informasjon fra andre aktuelle aktører ved behov, som vekstbedrift, personell på sykehjem, ekstern produsent og veiledningstjenesten Matvalget. Det har også blitt gjennomført samtaler med tre skoler med matpakkeordning for å få et innblikk i hvordan den tradisjonelle matpakkeordninger fungerer hos dem, i tillegg til å få et bredere perspektiv på hvilke barrierer for en eventuell innføring av skolemat kan møte.

## **Begrensninger**

Denne rapporten bygger i stor grad på informasjon innhentet gjennom intervju av skoleledere, matansvarlige og representanter fra fylkeskommune og kommune. Fra noen av informantene er det i tillegg gitt tilgang på evalueringer, prosjektbeskrivelser og saksdokumenter. Hvordan informantene opplever at skolematordningen fungerer og de erfaringene de har gjort seg, gir viktig informasjon og nye perspektiver som belyser hvordan skolematordninger fungerer i praksis. Det gir samtidig ingen målbar informasjon som kan si noe om effekter av skolematordninger.

Gjennom intervjuene har det vært en utfordring å skaffe oversikt over kostnader i en del av ordningene som er initiert på enkeltskoler. Det varierer mye i hvilken grad skoleleder har oversikt over hvilke kostnader som er direkte knyttet til ordningen, og det er heller ikke klart hva som faktisk regnes inn i kostnadene. I flere av eksemplene er det mange ulike variabler som må tas hensyn til i utregning av kostnader, som for eksempel at deler av stillinger blir dekket av NAV, at skolen får deler av råvarene gratis, at deler av kostnadene blir innbakt i det som regnes som skolens miljøarbeid, eller at produksjon av mat skjer i vekstbedrifter som ser på sine utgifter i lys av økt sysselsetting. Usikkerheten i kostnader tilsier at sammenligninger mellom eksempler og mellom modeller, bør utføres med forsiktighet.

Videre er ikke elevperspektivet dekket i denne rapporten. Dette på grunn av manglende tid til å søke om godkjenning fra foresatte for å kunne gjennomføre intervjuer. Elevene er målgruppen for skolemat, og deres meninger og erfaringer er svært viktige å fange opp i det videre arbeidet. Skal man lykkes med en innføring av skolemat nasjonalt må man være sikker på at tilbudet treffer målgruppen og den beste måten å få det til er gjennom tett dialog og medvirkning.

Skoler og skoleeiere med den tradisjonelle matpakkeordningen har til en viss grad vært inkludert i erfaringsinnhenting, men deres perspektiver vil være viktig å kartlegge videre før en eventuell nasjonal innføring av skolemat. Dette fordi de gjerne vil ha andre perspektiver og opplevelse av barrierer og muligheter, enn de som allerede har en fungerende skolematordning.

Gjennom erfaringsinnhenting har det vært tydelig at det finnes mange ulike måter å organisere en skolematordning. På grunn av begrenset tid til erfaringsinnhenting i prosjektet og fordi tilgjengelig informasjon til dels har variert mellom ordningene vil det kunne være interessante ordninger som ikke er inkludert eller ordninger som ikke er like utfyllende beskrevet.

# **Del 1 – Sammenfatning av erfaringer fra ulike skolematordninger**

## **Forankring og finansiering**

I utvalget varierer graden av skolematordningens forankring i skolens virksomhet, i tillegg til hvordan ordningen finansieres. Det er en tydelig sammenheng mellom hvorvidt ordningene er initiert på fylkes- eller kommunenivå eller skolenivå og hvordan de finansieres. De fleste skolematordningene som er forankret og initiert på skolenivå er helt eller delvis finansiert av foresatte, mens skolematordningene som er forankret hos kommunen eller fylkeskommunen i stor grad er finansiert av kommunen eller fylkeskommunen.

Blant ordningene i grunnskolen som finansieres helt eller delvis av foresatte gjennom abonnementsordning, varierer prisen fra ca. 250 kroner til 500 kroner per elev per måned. Ingen av abonnementsordningene tilbyr søskenmoderasjon og få har etablerte ordninger for subsidiering. I følge flere av skolelederne fra skoler med finansiering helt eller delvis av foresatte, var det i utgangspunktet ikke ønskelig med denne type finansiering, men at det var nødvendig for å ha et tilbud. Noen var tydelige på at de trodde deltagelsen ville økt dersom ordningen hadde vært gratis, samtidig som de trodde det likevel alltid ville være noen elever som ikke ønsket å delta på grunn av smakspreferanser. Andre mente det var mindre problematisk med foresattes finansiering da de mente de likevel måtte finansiere egne barns matpakke dersom skolemattilbudet ikke hadde vært der, og det ble pekt på at dette var vanlig praksis i mange barnehager og skolefritidsordninger.

Blant de åtte representantene for skoleeierne som ble intervjuet tilbyr alle gratis skolemat til en varierende andel skoler og på ulike nivå i sin kommune. I fire av kommunene er dette et tilbud til alle i grunnskolen (NB! Små kommuner). I Bodø er det et tilbud til alle elevene på 10. trinn fra høsten 2022, mens det i Stavanger er et prosjekt som høsten 2022 omfatter alle elevene ved ni skoler.

En ungdomsskole i utvalget tilbyr gratis frokost til elevene og finansierer dette selv, mens Hitra kommune finansierer gratis frokost ved alle sine seks grunnskoler. Alle de videregående skolene i utvalget tilbyr også gratis frokost, finansiert av skoleeier. En av de videregående skolene har også gratis lunsj, mens på en annen videregående skole har all maten i kantina vært gratis i skoleåret 21/22. Det blir løftet frem av både skoleeiere og av videregående skoler selv, at det er en utfordring å tilby gratis mat dersom kantinen samtidig har ordinær drift. Det er en vanlig praksis at salg i kantinen dekker lønn til kantineansatte. I disse tilfellene kan det være problematisk at man samtidig skal tilby et «konkurrerende» gratis måltid. Det blir også løftet frem at det er utfordring for skoler som får tilskudd, å gi samme tilbud til elevene når støtten frafaller.

## **Evaluering**

Det er et fellestrekk at de fleste skolematordningene forankret på skolenivå i liten eller ingen grad blir evaluert. De ordningene som er forankret hos skoleeier har større grad av evaluering, men også her varierer det mellom de ulike kommunene. I noen kommuner er det gjennomført pilottesting, der kun noen få skoler har vært med på skolematordningen i første omgang, og har deretter blitt evaluert før ordningen rulles ut i resten av kommunen. For eksempel har de i Oslo kommune utført pilottesting i videregående skoler og funnet at det er rimelig å beregne kostnader basert på 60 % deltakelse videre i prosjektet for gratis skolefrokost. I tillegg legges det inn en buffer til skolene og budsjettet evalueres ofte i starten av prosjektet. De evalueringene som skolene i utvalget selv igangsetter, handler stort sett om hvor tilfredse elever og foresatte er.

## **Kostnader**

Kostnader som oppgis i de ulike eksemplene varierer stort fra 9 kroner til 85 kroner per elev per dag, men dette kan sees som ytterpunkter. De fleste ordningene har kostnader per elev som ligger mellom 20 kroner og 30 kroner per dag. Som nevnt under «Begrensninger og usikkerhet» varierer det mye i hvilken grad skoleleder kan oppgi hvilke kostnader som er direkte knyttet til ordningen, og det er også noe uklart hva som faktisk regnes inn i kostnadene. De fleste regner inn råvarer og lønn, mens

andre inkluderer transport, administrasjon, emballasje og/eller utstyr, i varierende grad.

Siden skolene har ulike fasiliteter og ulik elevtetthet vil skolematordninger som tilsynelatende er nokså like, kunne få forskjellige kostnader per elev. Skoler uten oppvaskkapasitet vil for eksempel måtte bruke en større andel av budsjettet på engangsemballasje. Det blir nevnt at det kan være snakk om opptil 1/3 av budsjettet etter innføring av forbud mot engangsplast. Når det gjelder elevtetthet er det viktig å merke seg at jo færre elever en har, desto færre har en også å fordele lønns- og produksjonskostnader på. Det er kun råvarekostnader som vil ha en tilnærmet proporsjonal økning i takt med økning i elever. Råvarekostnadene oppgitt i utvalget ligger stort sett mellom 10 kroner og 25 kroner per elev per dag.

Når det gjelder totalkostnadene til skolefrokost er disse gjerne noe lavere enn for skolelunsj på grunn av lavere råvarekostnader tilknyttet maten som tilbys, i tillegg til at man tar utgangspunkt i at det er færre elever som benytter seg av tilbudet.

### **Bakgrunn for innføring av skolematordninger**

Bakgrunnen for å innføre skolematordningene er noe ulik ved de forskjellige skolene i utvalget. Ved den ene skolen ble det innført skolemat fordi man ønsket å tilby noe ekstra til de første seksåringene som startet på skolen i 1997. I begynnelsen var det forbeholdt de yngste elevene, men etter hvert som elevene ble eldre ble det et ønske om at ordningen skulle fortsette. I dag inkluderer den alle elevene på 1.- til 10.trinn ved skolen. Noen har startet med skolemat da de fikk nye skolebygg og opplevde at de hadde de rette fasilitetene til å gå i gang. Andre har hatt behov for en arena for arbeidstrening for elever med behov for tilpasset opplæring, mens andre igjen har fått mulighet til å delta i ulike pilotprosjekter og har blitt motivert til å fortsette etter endt prosjektperiode.

Det kan se ut til at de skoleinitierte skolematordningene er igangsatt av mer individuelle grunner enn ordningene som er initiert på fylkes- eller kommunenivå, som heller kan sees som resultat av førende politikk. Noen av informantene kan se ut



til å være personlig engasjert og har gjerne selv initiert ordningen, mens andre informanter i større grad utfører vedtak de selv i liten grad har påvirket.

Bakgrunnen for at noen av skolene tilbyr gratis frokost er hovedsakelig fordi man ønsker å tilby mat til elever som man antar ellers ikke ville spist frokost. I tillegg blir det sagt, som nevnt under kostnader, at noen velger å tilby gratis frokost fremfor gratis lunsj, da dette stort sett er en rimeligere løsning.

### **Tilknytning til skolens undervisningsvirksomhet**

I erfaringsinnhentingene var det tydelig at flere av informantene så koblinger mellom skolemåltidet og verdigrunnlag i læreplanen, men at de færreste hadde knyttet skolematordningen til sin undervisningsvirksomhet. Mange sa også at de så muligheter i å knytte skolemåltidet til mål i læreplanen for spesifikke fag, men at de til nå ikke hadde utnyttet det i noe særlig grad. Det var likevel ett eksempel på at skolematordningen ble knyttet til valgfaget arbeidsliv og at en videregående skole knyttet skolemat til sine linjefag innenfor idrett og naturbruk. I tillegg var det flere av skolene som brukte skolematordningen som en arena for arbeidstrening for elever med behov for tilpasset opplæring. Det var noen få skoler som tidvis hadde samarbeid mellom skolematordningen og mat- og helsefaget. Det omhandlet stort sett da samarbeid om innkjøp og bestillinger. Det hendte også at elever på mat og helse produserte mat til skolemåltidet, men det fremstår mer som enkelthendelser enn som faste aktiviteter.

### **Elevmedvirkning**

De fleste informantene i utvalget knytter elevmedvirkning opp mot utvikling av meny, ofte via elevrådet ved skolen. Ved noen av skolene har de brukt lang tid på å finne frem til en meny som elevene er fornøyde med og er opptatt av forankring hos brukergruppen. Elevrådet ved de fleste skolene har mulighet til å spille inn ønsker om endring i menyen underveis, og dette går enten via skolen eller direkte med ekstern matprodusent. Ved enkelte skoler har de opplevd at forsøket på å involvere elevene i utforming og tilpasning av menyen har ført til urealistiske ønsker fra elevene, enten med hensyn til økonomi eller grad av sunnhet (mat som ifølge kostrådene bør

begrenses). Andre har på sin side opplevd at dersom elevene får oppgitt budsjett og noen premisser for innhold, har de hatt større hell med elevmedvirkningen i utvikling av menyene. Når det kommer til elevmedvirkning i tilberedning eller servering av mat er dette kun nevnt ved tre av skolene i utvalget. Ved to av disse skolene var det snakk om helt eller delvis elevdrevet kantine, mens det i de andre tilfellene dreide seg om en rulleringsordning der elevene var med på å lage til og/eller servere maten.

### **Ansattes rolle i planlegging, organisering og gjennomføring**

I de fleste av eksemplene der skolen hadde en matansvarlig, var det primært dialog med skoleleder i planlegging, i tillegg til noe dialog med elevråd i utvikling av menyer. Ingen av skolene i utvalget hadde etablerte samarbeid om skolematorordningens innhold eller organisering med andre ressurspersoner tilknyttet skolen, som mat- og helselærer eller helsesykepleier.

I noen av eksemplene er det et mål at ansatte ved skolen ikke skal bli belastet av skolematorordningen og oppgaver tilknyttet ordningen blir tildelt elevene. I andre eksempler hviler store deler av ansvaret for både organisering og gjennomføring på én av skolens ansatte som har det innbakt i sin stillingsbeskrivelse. Dette beskrives som en sårbar organiseringsform, som avhenger av en enkeltpersons tilstedeværelse. Flere har nødløsninger, men av den kortvarige sorten, som for eksempel at de ansatte i skolens administrasjon tar over gjennomføringen dersom den ansvarlige blir syk. Det ble nevnt av noen av skolelederne at de hadde en del skjulte kostnader knyttet til skoleleders egen innsats i organisering, logistikk, oppfølging av krav fra mattilsynet etc. Dette var på skoler der skolematorordningen ikke var forankret hos skoleeier, men på skolenivå.

### **Lærernes rolle i måltidet**

Ifølge skolelederne krever spising i fellesareal organisering av tilsyn på en annen måte enn i klasserom. Det ble sagt at spising i fellesareal krevde færre lærere i tilsyn. Andre løfter frem viktigheten av at lærere og annet personell har en aktiv deltakerrolle i måltidet, og ikke bare har tilsyn. Dette blir løftet frem som noe positivt for elev-lærer-kontakt, men at også det kan være utfordrende når lærerne samtidig

skal få tid til pause og relasjonsbygging med kollegaer. På en skole ble dette løst ved at tiden lærerne spiste sammen med elevene ble regnet som undervisningstid, og at de fikk tid til egen pause i etterkant.

## **Rammene rundt måltidet**

### **Sosialt perspektiv**

Skolelederne på de skolene som gjennomfører måltidene i fellesareal ga uttrykk for at dette var en viktig sosial arena på skolen og en populær plass å være. Skolemåltidet ble av mange løftet frem som et trivselstiltak som de var fornøyde med å kunne tilby elevene. Flere mente å se økt trivsel og bedret psykososialt miljø etter innføring av skolemåltid.

Under koronapandemien gikk de fleste skolene over til medbrakt matpakke i perioder, og måltidene ble gjennomført i klasserommene. Flere skoleledere sa at det var mange elever som ga uttrykk for at de savnet skolematen og spesielt måltidene i fellesarealet. Det var samtidig noen lærere som syntes det var godt å ha elevene tilbake i klasserommet, da de mente dette førte til at de hadde mer oversikt over elevene og at det der var roligere under måltidet.

For flere av ungdomsskolene og de videregående skolene var konkurranse fra nærbutikker en utfordring. Flere opplevde at mange elever gikk der i friminutter og handlet mat. Hva elevene faktisk handler er ikke kjent, men «handelslekkasjen» vil uansett kunne føre til at elevene ikke deltar i det sosiale som foregår under måltidet. For å motarbeide denne elevmangelen under måltidet og for å gjøre kantinen sin attraktiv, var det en videregående skole som om høsten brukte kantinen og skolematen aktivt som en del av sitt miljøarbeid med nye elever. Hver klasse ble invitert til kantinen for smaksprøver og informasjon om gratis skolefrokost og kantinetilbud, i tillegg til at helsesykepleier var til stede for å informere og bli kjent med elevene. Målet var å gjøre elevene trygge på lokalet og de ansatte der, i tillegg til å gjøre dem kjent med smaker og mat som de kunne få tak i på skolen.

### **Spisemiljø**

Fasiliteter for spising varierer stort i utvalget. Noen skoler er gamle og har kun klasserom tilgjengelig for gjennomføring av måltider. Disse skolene er blant de eksemplene som får eksternprodusert mat levert i klasserommet. Andre er nyere skoler med felles spiseareal og storkjøkken med alt av nødvendig utstyr tilgjengelig.

Det er også flere eksempler der skolen er samlokalisert med samfunnshus og man enten har felles lokaler eller enkelt flytter seg over i samfunnshuset til måltidet. De videregående skolene i utvalget hadde alle kantinedrift med tilhørende kantinefasiliteter.

Av de grunnskolene som gjennomfører måltidene i fellesareal, er det kun de mindre skolene som har mulighet til å gjennomføre måltidet med hele skolen samlet samtidig. De som ikke har store nok fellesareal for spising fordeler elevene i puljer som spiser på ulike tidspunkt. Denne logistikken blir nevnt av noen som utfordrende og det blir sagt at skoledagens logistikk bygges opp rundt gjennomføring av skolemåltidet. Flere skoleledere nevnte at det var en utfordring med støy og akustikk når mange barn prater, spiser, bruker bestikk, flytter på stoler, osv., i en stor hall eller aula.

En skoleleder løftet frem at det var viktig å ikke glemme de elevene som gjerne hadde ønsker om eller behov for å sitte i ro eller skjermet når de spiste. Ved skolen til denne skolelederen hadde de et eget rom i tilknytning til fellesarealet hvor de elevene som ønsket det kunne spise, sammen med en ansatt. Ved noen andre ungdomsskoler med fellesareal hadde elevene mulighet til å også bruke klasserom. På en ungdomsskole var det kun plass til ett trinn i fellesarealet, så der hadde de valgt å la 10.trinn bruke det. Dette var ifølge skolelederen stas for de eldste elevene, og de yngre elevene gledet seg til det var deres tur til å ha måltidene sine der.

### **Tid til å spise**

Når det gjelder skolelunsj sier alle skolelederne i utvalget, bortsett fra en, at elevene har minst 20 minutter tilgjengelig spisetid, som da altså er det som er anbefalt i nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i skolen. Noen har måltidet i forkant av storefri og elevene kan benytte seg hele pausen til spising, dersom de ønsker det. Av de skolene som har satt av minst tid til spising er det flere skoleledere som sier at det er en utfordring å få elevene til å sitte i mer enn 15 minutt da det er mer fristende for dem å løpe ut til friminutt.

Skolene som serverte frokost hadde varierende praksis på hvordan dette ble gjennomført. Ved noen skoler hvor mange av elevene var avhengig av busstransport var det lagt opp til frokost imellom første og andre time. Ved andre skoler ble frokosten tilbudt før skoledagen startet og deltagelse var da avhengig av at elevene frivillig stilte tidligere på skolen. Det var tilsynelatende mindre fokus på spisetid når det gjaldt frokosttilbud, sammenlignet med lunsjtilbud.

### **Erfaringer fra skolefrokost**

Alle videregående skolene i utvalget, i tillegg til en ungdomsskole, tilbyr elevene gratis skolefrokost. Det er da hovedsakelig snakk om havregrøt og kornblandinger med melk/yoghurt. Noen serverer også rester fra kantinedriften dagen i forveien.

Det er litt ulik praksis for hvordan frokosttilbudet organiseres på de ulike skolene. Der mange elever er avhengig av busstransport og skoledagen starter umiddelbart etter de er ankommet skolen, er det flere skoler som velger å tilby frokost i friminuttet mellom første og andre time. Andre steder serveres det før skoledagen starter, og elevene må da komme i god nok tid til å rekke å forsyne seg av frokosten før undervisningen starter. Det ble av en informant sagt at det ved deres skole var noe misnøye blant lærerne da de opplevde at frokosttilbudet kunne gå ut over undervisningen, enten ved at elevene kom for sent til timen eller at de spiste i klasserommet og ikke konsentrerte seg om undervisningen. Det ble også sagt at dette var en «bieffekt» skoleledelsen valgte å se bort ifra da de mente det var viktig at elevene fikk i seg frokost.

## **Maten som spises**

Det er stor variasjon i hvilken mat som blir tilbudt ved de ulike skolene. Noen skoler har varmmat, andre serverer ferdigsmurt, noen har kornbar eller havregrøt, mens mange tilbyr brød med et utvalg av pålegg. Flere har salatbar som et supplement til annet tilbud. Noen av kommunene har god tilgang på gratis eller rimelig fisk på grunn av samarbeid med lokal fiskerinæring, mens andre serverer dette svært sjeldent. Flere av skolene varierer mellom alle de nevnte alternativene over. Det blir løftet frem at elevene helt tydelig setter pris på å ha valgmuligheter.

Flere av skolene tilbyr alternativer til de elevene som har kosthensyn knyttet til allergier, religion og livssyn. Andre sier på sin side at de ikke kan ta hensyn til ulike typer kosthold, men at de prøver å informere om meny lang tid i forveien, slik at elevene kan velge å ta med seg mat dersom de ikke ønsker å spise retten som er på menyen.

## **Retningslinjer**

Flere av skolelederne er tydelige på at det er viktigere for dem at elevene spiser og blir mette, enn at det de spiser er i tråd med nasjonal faglig retningslinjene for mat og måltider i skolen. Samtidig er de fleste opptatt av at elevene skal ha tilgang på mat av god kvalitet og når skolelederne forteller hva skolene serverer virker det i stor grad å være relativt sunn hverdagsmat som tilsynelatende er i tråd med retningslinjene. Det er viktig å merke seg at det ikke har blitt gjort vurdering av matens kvalitet i denne rapporten.

## **Miljøperspektiv**

De aller fleste bruker flergangstallerkener og lignende eller sender oppvask i retur (ved eksternt produsert skolematorordning), men det er noen som ikke har fasiliteter til oppvask og derfor bruker servietter og papp. Noen skoler har valgt å gå over til melk på dispenser, både på grunn av renhold (mye søppel og søl fra melkekartonger) og på grunn av at de så at det ble tømt ut mye melk.

Når det gjelder økologisk mat er dette for noen informanter ikke aktuelt da de mener det både er kostbart og vanskelig å få tak på i distriktet, mens det for andre er godt implementert gjennom eksempelvis kantine-prosjektet i Viken og skolefrokostsatsningen i Oslos videregående skoler.

Det er få av skolene som har avtaler med lokale bønder eller leverandører. De fleste bestiller fra ASKO og andre store leverandører. Det er noen få som har avtaler med Matsentralen og mottar overskuddsmat derifra.

### ***Matsvinn***

De aller fleste skolene og kommunene i utvalget er opptatt av å holde matsvinnet nede, mest av økonomiske hensyn, men også med tanke på miljøet. Det er litt ulik praksis rundt hvordan matsvinn måles. Noen skoleledere oppgir at de har lite matsvinn, basert på at de har såpass gode og innarbeidede rutiner rundt skolemåltidet. Dette inkluderer at den matansvarlige er god på å beregne porsjoner, har kunnskaper om hvordan ta vare på mat og utnytter rester. Andre veier matavfall og registrerer det, mens noen skoler har prøvd ulike metoder for elev- eller lærerregistrering gjennom QR-koder og registreringskjema, med lav grad av suksess.

Erfaringer fra skolene som får eksternprodusert mat er at det er noe mer matsvinn når elevene spiser i klasserom, sammenlignet med spising i fellesareal. Noen mener dette skyldes at det er ulike kulturer for å smake på mat eller ikke, mellom de ulike klassene, og at dette gjerne påvirkes av hva enkeltelever sier om maten. Flere sier også at de ser et høyere matsvinn når det serveres varmmat, sammenlignet med smørelunjs, dersom det ikke tilbys noen alternativer som salat eller brødmat.

Flere sier de har avtaler om å levere fra seg overskuddsmat til sykehjem, SFO, barnehage, eller at denne maten blir brukt til frokost eller nye retter dagen etter. Noen sier at de er usikre på hvorvidt dette er en god praksis med hensyn til mattrygghet.



## **Hvor maten blir produsert/tilberedt**

Hos en stor del av eksemplene i utvalget blir maten laget og/eller tilberedt på skolen. Noen har relativt enkle kjøkken, andre storkjøkken med gode utstyrsfasiliteter. Andre skoler i utvalget har eldre skolebygg med svært reduserte eller manglende kjøkkenfasiliteter. Disse skolene er blant eksemplene som har eksternprodusert skolemat. Eksternproduksjon foregår i stor grad ved kommunale sykehjems- eller sentralkjøkken, men det er også eksempler fra produksjon ved hotell og vekstbedrifter.

## **Involverte yrkesgrupper**

De ulike eksemplene i utvalget er knyttet til flere ulike yrkesgrupper. Det er eksempler der maten blir laget av kokk og annet faglært kjøkkenpersonell, enten på skolen eller på storkjøkken (som ved sykehjem). På noen skoler er det assistenter, miljøarbeidere eller barne- og ungdomsarbeidere som har matansvar i sin stillingsbeskrivelse. I et av eksemplene er det omdisponering av stillinger for både renholdere og vaktmester. Det er flere eksempler på samarbeid med vekstbedrifter, både i produksjon og i transport, og det er eksempler på samarbeid med NAV. Det sistnevnte blir løftet frem som en fin metode for sysselsetting og inkludering, men oppleves som noe sårbart da kontraktene ofte er korte og det kan variere hvor godt egnet den ansatte er til å jobbe med mat eller elever. Ingen av eksemplene tar utgangspunkt i at pedagogisk personell skal ta del i produksjon av skolemat.

## **Ekstern veiledning**

I de videregående skolene i Viken inkludert i utvalget, har alle hatt samarbeid med Matvalget. Matvalget som er en ideell veiledningstjeneste under Debio, har holdt kurs om sunne og bærekraftige kantiner, i tillegg til at de har vært ute på skolene og veiledet blant annet rundt praktisk gjennomføring og hvordan øke økologisk tilbud. Alle informantene, inkludert skoleeier, sier at dette har vært avgjørende for at elevene har fått et bedre mattilbud på skolen.

## Del 2 – Modeller for organisering av skolematordninger

Hensikten med å generalisere gjennom modeller er først og fremst å vise skoler og skoleeiere hvilke muligheter som finnes for å få til skolematordninger, med utgangspunkt i ressurser og fasiliteter. I tillegg skal modellene danne grunnlag for utregninger av samfunnsøkonomiske kostnader og gevinster, et oppdrag som løses av Helsedirektoratet.

Modellene som blir presentert bygger på erfaringene innhentet i dette oppdraget og er enkelt skissert i tabell 1. Det er forsøkt å skissere modeller som henter det beste fra utvalget, og som tar hensyn til de utfordringene som skolene møter. Ulik skolestørrelse, fasiliteter og geografi, vil påvirke hvilken modell som kan fungere best for de ulike kommunene og skolene. I erfaringsinnhentingene kom det frem flere eksempler på skolematordninger som varierte mellom ulike mattilbud, og som dermed kan sees som hybridløsninger av de presenterte modellene. Det blir ikke anbefalt en enkelt modell som vil fungere for alle skoler i Norge.

Det blir presentert seks modeller som tar utgangspunkt i en form for innføring av skolemat, mens modell o tar utgangspunkt i tradisjonell matpakkeordning. Matpakkeordningen er tatt med for å synliggjøre den ordningen som praktiseres i størst grad av norske skoler, og for å ha et sammenligningsgrunnlag. Av de seks andre modellene, blir det i tre av dem tatt utgangspunkt i at maten produseres på skolen, mens i de tre andre tas det utgangspunkt i eksternproduksjon av skolemat.

Selv om mattilbudet og lokalisering av produksjon er forskjellig mellom modellene, har de til felles at det finnes gode muligheter for å gjøre skolemåltidet til en trivelig og sosial arena gjennom arbeid med fysiske og sosiale rammer, som bygger fellesskap blant elevene og fremmer sosial læring. Elevene bør også inkluderes i arbeidet med de sosiale rammene rundt måltidet.

Modellene har også til felles at det er kostnader knyttet til dem. I modell o, den tradisjonelle matpakkeordningen, faller kostnadene på de foresatte, mens i de andre

modellene faller kostnadene på samfunnet, gjennom stat, skoleeier og skole. Det tas altså utgangspunkt i at skolemateren skal være gratis for elevene, selv om modellene gjerne bygger på erfaringer fra eksempler som per i dag er helt eller delvis foreldrefinansiert.

Ingen av eksemplene i utvalget ble organisert uten en form for arbeidskraft tilknyttet skolematerordningen. Arbeidskraften varierte i stillingsstørrelse fra 5 % til flere ansatte. I beskrivelsen av modellene blir det anslått hvor stor stilling det kan være behov for. Dette bygger på opplysningene fra skoler og kommuner i utvalget med lignende ordninger. Merk at spesielt modell 4 og 6 som innebærer at det enten blir produsert smørelunsj eller varmmat på skolen, er de modellene som er vanskeligst å anslå stillingsbehov ved, da dette vil variere stort etter skolestørrelse og hvordan man organiserer servering. De enkleste formene for organiseringsmodeller vil i det minste være avhengig av et par hender til å organisere logistikk og distribusjon.

Tabell 1. Enkel oversikt over organiseringsmodeller

	Modell 0	Modell 1	Modell 2	Modell 3	Modell 4	Modell 5	Modell 6
HVA SERVERES	Medbrakt matpakke	Utlevert matpakke/ ferdigsmurt	Havregrøt, Kornblanding med yoghurt/ melk	Smørelunsj med et utvalg pålegg og garnityr		Varmmat (el. salatbar med proteinkilder)	
HVOR LAGES MATEN	Hjemme	Eksternt	På skolen	Eksternt	På skolen	Eksternt	På skolen

## Beskrivelse av de ulike organiseringsmodellene

### Modell 0 – Medbrakt matpakke

I modell 0 tar elevene med seg mat hjemmefra. Dette er den skolematerordningen som i størst grad praktiseres i den norske skolen i dag, og som elevene kjenner best til. På den ene siden kan medbrakt matpakke gi rom for autonomi og valgmuligheter for eleven, mens det på den andre siden kan bli farget av familiens økonomi og kunnskaper om sunn mat. Ulik tilgang på-, og ulike kunnskaper om-, sunn mat, kan

føre til store variasjoner i utvalg og kvalitet på matpakkene. Erfaringene fra skolene er at matpakkeordningen fungerer godt for dem som faktisk har med sunn matpakke og spiser den, men for mange elever er ikke dette tilfelle.

Matpakkeordningen stiller i utgangspunktet få krav til skolen, ut over tilsyn under måltidet og i noen tilfeller kan det være noe arbeid tilknyttet fordeling av skolefrukt og melkeprodukt som abonneres på, selv om skolene vi har pratet med sier dette er minimalt. Mange steder er det elevene selv som har ansvar for dette. Det er likevel muligheter for lærer til å innta en aktiv deltagende rolle i måltidet, for eksempel gjennom høytlesning eller ved sitte sammen med elevene og spise sin egen mat.

### **Modell 1 – Matpakker produsert eksternt**

I denne modellen kan man praktisere bestilling av matpakke på omtrent samme måte som et skolemelk- eller fruktabonnement. Matpakken kan inneholde påsmurte skiver, bagett, wraps, salat og lignende. Elevene må få noen valgmuligheter, som for eksempel hva de ønsker å ha som pålegg dersom det er snakk om skiver (med mulighet for variasjon) og mulighet til å påvirke mengde mat (med visse begrensninger). Matpakker smøres og pakkes ved eksternt kjøkken, merkes og leveres til skolen. Denne modellen tar utgangspunkt i matpakkekulturen som allerede er godt innarbeidet hos de fleste av elevene og bygger på erfaringene som er gjort i skolene der elevene er tydelige på at de ønsker valgmuligheter, noe som igjen kan føre til mindre matsvinn. Det finnes erfaringer fra ordninger der elevene har fått ferdigsmurte bagetter og lignende, men uten mulighet til å påvirke pålegg og mengde, og det har ført til en del matsvinn. Det er derfor et forbehold i denne modellen at elevene får mulighet til å påvirke innhold i matpakken i så stor grad som det lar seg gjøre. Her kan man gjerne se til bestillingsordningen for Skolelyst (Tines abonnementsordning for skolemelk), der elever og foresatte selv setter sammen «ukemenyen».

I tilknytning til denne modellen vil det være kostnader til råvarer, emballasje, ansatte ved eksternt kjøkken og transport. Utdeling på skolen kan foregå på samme måte som ved utdeling av melk og frukt der elever kan rullere i «ordenselev»-ordning. Med utgangspunkt i erfaringer fra skoler med lignende ordninger stilles det likevel krav til

arbeidskraft og man bør regne 10-20 % stilling på organisering av bestilling og dialog med eksternt kjøkken, i tillegg til selve logistikken ved utdeling. Dersom maten blir levert i kort tid før den skal spises kreves det ingen fasiliteter for oppbevaring på skolen og heller ikke kunnskaper om mattrygghet.

## **Modell 2 – Havregrøt/kornblanding produsert på skolen**

I denne modellen lages det havregrøt eller det settes frem et utvalg kornblandinger med enten melk eller yoghurt, i tillegg til et utvalg topping for å få variasjon. Begge deler er relativt enkelt å organisere og gjennomføre og kan gjerne knyttes til allerede eksisterende deltidsstillinger i skolen. I utvalget er det eksempler på at denne modellen brukes som frokosttilbud, men det kan likevel tenkes at modellen også kan tilbys som et skolelunsjtilbud. Da vil gjerne elevdeltakelsen, og dermed arbeidsmengden, øke. Modellen vil kunne sikre at elever får tilbud om et sunt måltid, men det vil være krevende å få til et fullverdig lunsjmåltid bestående av matvarer basert på de tre matvaregruppene grove kornprodukt, grønnsaker/frukt og bær og en proteinkilde. Modellen gir i mindre grad enn de andre modellene rom for variasjon i hva som tilbys, noe som er løftet fram som viktig i helsemyndighetenes nasjonalfaglige retningslinje for mat og måltider i skolen. Denne modellen har mindre rom enn de andre modellene, til møte elevenes ønske om variasjon og egne valgmuligheter i forhold til det som serveres i skolemåltidet.

Basert på erfaringer fra skoler med lignende ordninger kan arbeidsmengden på skolen anslås å tilsvare 10-20 % stilling, men dette avhenger av hvordan tilbudet organiseres og hvordan det brukes av elevene. Dersom denne modellen benyttes for skolefrokost og noen av prosessene kan samkjøres med produksjon og oppvask fra skolelunsj, blir samlet arbeidsmengde lavere. I utvalget var det en videregående skole som hadde vanlig kantinedrift, i tillegg til å servere gratis kornblanding til frokost. De oppga at det ble brukt i underkant av 30 timer i året til tilberedning av kornblanding og 20 minutter til klargjøring og opprydning av frokosten daglig, noe som utgjør ca. 5 % stilling. Koking av grøt vil kreve noe mer tid daglig. Elevene kan inkluderes i tillaging av skolemåltidet, men siden dette er lite arbeidskrevende blir graden av elevmedvirkning lav.

Denne modellen stiller krav til at skolen minimum har tilfredsstillende kjøle- og kokekapasitet. Bruk av flerbruksservise vil kreve oppvaskkapasitet i tillegg. Råvarene som inngår i denne modellen er i stor grad tørrvarer med lang holdbarhet og derfor bør det bli lite matsvinn. Den ansatte med ansvar for ordningen bør ha kunnskap om mattrygghet i tråd med krav fra mattilsynet, men det stilles lavere krav til matlagingskompetanse enn i de andre modellene med skoleprodusert mat.

### **Modell 3 – Smørelunsj produsert eksternt**

I denne modellen blir ferdig oppskåret brød og et utvalg av pålegg og garnityr klargjort og pakket eksternt og transportert til skolen. Dette kan være ved offentlig leverandør som sentralkjøkken, sykehjemskjøkken og vekstbedrift eller ved privat leverandør som hoteller og cateringvirksomheter.

Ordningen stiller ingen krav til produksjonsfasiliteter ved skolen. I erfaringsinnhenting er det eksempler der alt av servise og tallerkener blir sendt tilbake for oppvask. Det er flere som likevel har -, eller gjerne kunne ønske seg, - tilgang på kjøleskap for å ta vare på mat til neste dag. Det er viktig å merke seg at dersom mat skal lagres, noe som det forventes er praksis hos flere, vil det stille krav til kunnskaper om mattrygghet i tråd med retningslinjer fra mattilsynet.

Måltidet kan organiseres som buffet i felles spiseareal, men det er også eksempler på at det spises klassevis i klasserom, så derfor stiller det i utgangspunktet heller ikke krav til fasiliteter for spising. Uavhengig av organiseringsform bør det være et bredt utvalg av pålegg (og garnityr) som gir elevene flere valgmuligheter, noe som kan øke graden av deltagelse og redusere matsvinn, sammenlignet med en ordning med få eller ingen valgmuligheter. Ordningen vil likevel kunne føre til en del matsvinn, grunnet en høy andel råvarer som må oppbevares kaldt, med kort holdbarhet.

I tilknytning til denne modellen vil det være kostnader til råvarer, emballasje, ansatte ved eksternt kjøkken, transport, og 20 % stilling til matansvarlig som deler ut mat og kommuniserer med leverandør.

#### **Modell 4 – Smørelunsj produsert på skolen**

I modell 4 har en eller flere matansvarlige på skolen ansvar for å klargjøre, fylle på og rydde opp etter smørelunsj/buffet. Det settes frem et utvalg av pålegg og garnityr hver dag, som bør variere gjennom uken. Denne modellen krever at matansvarlig har kompetanse innen mattrygghet. Det er og en fordel med kompetanse innen matlaging og annen matfaglig kompetanse for å redusere matsvinn, og for å kunne la elevene medvirke i mat- og måltidsarbeidet. Det er viktig å merke seg at dersom mat skal lagres, noe som det forventes er praksis i denne modellen, vil det stille krav til kunnskaper om mattrygghet i tråd med retningslinjer fra mattilsynet.

Denne modellen vil kreve egnete fasiliteter for enkel matlaging og oppbevaring av mat som kjølerom/kjøleskap og tørrvarelager. Det vil kreves mulighet for oppvask og oppbevaring av produksjon- og serveringsutstyr som er i tråd med Mattilsynets retningslinjer.

Måltidet kan organiseres som buffet i felles spiseareal eller klassevis i klasserom, så derfor stiller det i utgangspunktet ikke krav til fasiliteter for spising. Men hvis en velger å servere maten i hvert enkelt klasserom vil det kreve mer tid til å tilberede og organisere maten ut til de ulike rommene. Et alternativ kan være å ha en buffet hvor elevene selv henter mat og tar med tilbake til klasserom for å spise, noe som vil kreve gode rutiner for retur dersom det brukes flergangsservice.

Som i modell 3 bør det uavhengig av organiseringsform være et bredt utvalg av pålegg (og garnityr) som gir elevene flere valgmuligheter, noe som kan øke graden av deltagelse og redusere matsvinn, sammenlignet med en ordning med få eller ingen valgmuligheter. Ordningen vil likevel kunne føre til en del matsvinn, grunnet en høy andel råvarer som må oppbevares kaldt, med kort holdbarhet.

I tilknytning til denne modellen vil det være kostnader til råvarer og lønn til ansatte med matansvar. I utvalget varierer sistnevnte fra 30 % til 150 % stilling. Det vil også være krav til at skolen har tilfredsstillende kjøle- og oppvaskkapasitet og egnete fasiliteter for enkel matlaging.

## **Modell 5 – Varmmat produsert eksternt**

I denne modellen produseres og pakkes varme retter eksternt og transporteres til skolen. Dette kan være ved sentralkjøkken, sykehjemskjøkken, vekstbedrift eller privat leverandør.

Denne modellen bør legge til rette for at elevene får muligheten til å velge mellom ulike varmretter, eller at de kan velge et annet alternativ til varmretten, som for eksempel brød og pålegg. Dette vil kunne øke graden av deltagelse og redusere matsvinn sammenlignet med en ordning uten valgmuligheter.

Ordningen stiller i utgangspunktet ikke krav til fasiliteter for spising og det er heller ingen krav til produksjonsfasiliteter ved skolen. Det kan være behov for varmeskap, avhengig av når maten blir levert og når den skal spises. Det tas utgangspunkt i at man ikke oppbevarer restemat. Lagring og oppvarming av mat stiller andre krav til fasiliteter og kunnskap om mattrygghet enn det som tas utgangspunkt i, i denne modellen. Med utgangspunkt i at restemat ikke utnyttes er denne modellen sårbar for høyt matsvinn og det bør være god dialog mellom skolen og ekstern matprodusent for å forsøke å redusere matsvinn. Det er også mulig å sende tilbake restematen for å signalisere hvor mye mat som blir spist slik at mengde og type mat som produseres kan justeres. I erfaringsinnhenting er det eksempler der alt av servise og tallerkener blir sendt tilbake for oppvask, men dersom skolen selv skal være ansvarlig for dette vil det også kreve oppvaskkapasitet.

I tilknytning til modell 5 vil det være kostnader til råvarer, emballasje, ansatte ved eksternt kjøkken, transport, og evt. 20 % stilling til matansvarlig, som deler ut mat og kommuniserer med leverandør.

## **Modell 6 – Varmmat produsert på skolen**

I modell 6 har en eller flere matansvarlige på skolen ansvar for å tilberede varme retter, servere og rydde opp. Med utgangspunkt i erfaringene som sier at elever ønsker å ha valgmuligheter bør det enten serveres flere ulike retter, eller suppleres med salatbar og lignende. Salatbar kan også inneholde varmmat og denne serveringsordningen kan være mindre arbeidskrevende enn å skulle lage flere



fullverdige varmretter til mange elever. Det stilles ellers de samme kravene til fasiliteter og kompetanse, og salatbar er derfor inkludert i denne modellen og ikke som en egen modell. Flere valgmuligheter for elevene vil kunne øke deltagelse og redusere matsvinn, sammenlignet med få eller ingen muligheter for å velge. En ordning med flere valgmuligheter og varmmat kan føre til en del matsvinn og derfor bør det innarbeides rutiner for å bruke opp restemat.

Denne modellen stiller størst krav til skolens produksjonsfasiliteter og fasiliteter for oppbevaring av mat sammenlignet med de andre modellene. Den har også størst potensiale for elevmedvirkning i matlaging, som kan knyttes opp mot undervisning i for eksempel mat- og helsefag eller tverrfaglig tema. I tillegg vil det gjerne være behov for et felles spiseareal, da det vil være svært arbeidskrevende om mat og servise skal fraktes til og fra klasserom. I eksemplene med lignende modell spiste alle maten i et fellesareal, og de som ikke hadde store nok spiserom delte gjerne skolen opp i puljer som spiste på ulike tidspunkt.

I tilknytning til denne modellen vil det være kostnader til råvarer og lønn til ansatte med matansvar. I utvalget var det flere skoler der matansvarlig var utdannet kokk. Flere av skolene hadde i tillegg avtaler med NAV/kommunen og var arena for arbeidstrening og inkludering, som førte til flere hender i arbeid samtidig. I utvalget varierer stillingene tilknyttet lignende ordninger fra 80 % til 150 %. Det stilles høye krav til at matansvarlig har matlagingskompetanse og kunnskap om mattrygghet i tråd med retningslinjer fra mattilsynet.

## Mulige gevinster og krav ved de ulike organiseringsmodellene

De ulike organiseringsmodellene vil være tilknyttet mulige gevinster og krav som ikke er så enkelt å tallfeste. I tabell 2 er det forsøkt å gradere gevinster/krav for å synliggjøre likheter og ulikheter mellom modellene. Vurderingene under bygger på erfaringene innhentet i dette oppdraget.

Tabell 2. Organiseringsmodeller – vurderinger av mulige gevinster og krav

	Modell 0	Modell 1	Modell 2	Modell 3	Modell 4	Modell 5	Modell 6
HVA SERVERES	Medbrakt matpakke	Utlevert matpakke/ferdigsmurt	Havregrøt, Kornblanding med yoghurt/melk	Smørelunsj med et utvalg pålegg og garnityr		Varmmat (el. salatbar med proteinkilder)	
HVOR LAGES MATEN	Hjemme	Eksternt	På skolen	Eksternt	På skolen	Eksternt	På skolen
MULIG GEVINST - Valgmuligheter for elevene	●●●	●●○	●○○	●●○	●●○	●●○	●●○
- Elevmedvirkning i matlaging	-	-	●○○	-	●●○	-	●●●
- Elevmedvirkning sosiale rammer rundt måltidet	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
MULIG TAP - Matsvinn	-	●●○	●○○	●●○	●●○	●●●	●●○
KRAV TIL SKOLEN - Produksjonsfasiliteter	-	-	●●○	-	●●○	-	●●●
- fasiliteter for bespising	-	-	●○○	●○○	●○○	●●○	●●○
- arbeidskraft (stilling)	-	10-20 %	10-20 %	20 %	30-150 %	20 %	80-150 %
- matlagingskompetanse	-	-	●○○	-	●●○	-	●●●
- kunnskap om mattrygghet	-	-	●●○	●●○	●●●	●●○	●●●
- fasiliteter for oppbevaring (kjøl/frys/varmeskap)	-	-	●○○	●●○	●●○	●○○	●●●

I tabellen er det gitt graderinger fra lite til mye, der ●○○ er lite, mens ●●● er mye, uavhengig om det er snakk om gevinst, tap eller krav. Strek (-) indikerer ingen mulighet for gevinst/tap/ingen krav.

## Drøfting av modellene

Med utgangspunkt i at skoler i Norge varierer stort i antall elever, geografisk plassering, fasiliteter og utforming av skolebygg, er det heller ikke naturlig at en enkelt modell vil kunne passe alle skolene. Modellene som tar utgangspunkt i skoleprodusert mat krever i minimum at det er et fungerende kjøkken som innehar de fasilitetene som den enkelte modell krever. Kjøkkenet må kunne benyttes i det daglige, uten at det går på bekostning av undervisning i mat- og helsefaget. Dette er noe mange skoler ikke har i dag, og da kan gjerne eksternprodusert mat levert på døra være et godt alternativ. I tillegg stiller organiseringsmodellene med skoleprodusert mat krav til at man har ansatte med et visst nivå av matfaglig kompetanse. Det vil si at de må ha kunnskaper om matlaging (varierende grad av behov avhengig av modell) og om mattrygghet. Hvordan man trygt tar vare på maten er viktig av helsemessige årsaker, men også med tanke på at man ønsker å utnytte de råvareressursene man har og kaste minst mulig. Dette er viktig, både med tanke på miljø og på økonomi.

I beskrivelsene av modellene er det gitt noen estimater på forventet krav til stillinger i skolen. Dette bygger på de erfaringene som er gjort i eksemplene i utvalget. For noen av modellene er det snakk om å tilføre en ressurs for oppgaver tilknyttet logistikk og distribusjon og er da noe enklere å anslå, mens i andre modeller er det mange flere variabler som spiller inn på hvor store stillinger man bør beregne. Matutvalg, organisering av servering, skoletype og skolestørrelse vil påvirke, men også kompetansen hos den matansvarlige og rutiner for effektiv drift er av stor betydning. I utvalget er det i tillegg flere eksempler der skolemåltidet blir brukt som en arena for arbeidstrening og inkludering. Denne type stillinger vil kunne ha andre hensikter enn å kun bidra til produksjon, da sysselsettingen i seg selv vil ha en verdi. Det er med andre ord ikke sikkert at stillingsbehovet for å kunne tilby skolemat er lik den reelle bruken av stillinger i utvalget, og det blir av den grunn ikke estimert eksakte tall for de modellene som kan inneha størst variasjon.

Dersom man tar utgangspunkt i at skolene har tilstrekkelig med fasiliteter og kan velge en av modellene hvor maten produseres på skolen, vil skolene ha tilgang på en

læringsarena hvor det er store muligheter for å involvere elevene i både planlegging, produksjon og gjennomføring av måltidene. Dette kan være knyttet til undervisning i flere fag, eller til arbeidstrening for elever med behov for tilrettelegging. Modellene for eksternprodusert mat gir ingen muligheter for elevmedvirkning knyttet til matlaging eller daglig drift, men elevene kan, og bør, i stor grad medvirke i arbeid med rammene rundt måltidet. De bør også involveres i utarbeidelse av menyen i alle modellene, da de spesielt kan ha tanker om smaker, vegetar/ikke vegetar, bærekraft etc.

Veien mellom elevene og de som produserer maten er i utgangspunktet kortere i modellene der maten blir produsert på skolen, noe som kan gjøre prosessen med tilbakemeldinger og involvering i menyutvikling enklere. Ved en slik modell er det sannsynlig at både elever og lærere i større grad kan føle eierskap til ordningen gjennom at de kan involveres og at de vil kjenne dem som lager skolematen. I tillegg har man her gjerne større mulighet til å tilberede og fremstille maten mer appetittlig og attraktiv for elevene, enn dersom maten kommer ferdigpakket. Dette kan tenkes å ha noe å si for hvor fristende maten er for elevene og dermed for om -, og hvor mye-, elevene spiser.

For at modellene med eksternprodusert skolemat på sin side skal være gjennomførbare er det en forutsetning at det finnes lokale leverandører som er villige til å ta på seg oppdraget og at det ikke er for lange avstander å transportere maten. Det finnes eksempler i utvalget som har prøvd dette ut, men som har konkludert med at fraktkostnadene ble for dyre for utkantskolene. Det finnes også et eksempel der en får det til i en liten bygd med en lokal privat produsent uten lang transportvei, men at prisen likevel blir høy siden det er få eller ingen andre tilbydere.

De positive sidene ved eksternprodusert skolemat er at det mest sannsynlig er enklere for skolene å administrere og organisere, og at det er mindre praktisk arbeid å pålegge ansatte. En mulig positiv gevinst er at modellene kan være med å bidra til sysselsetting i lokalsamfunnet. I utvalget finnes det flere eksempler på samarbeid med vekstbedrifter, både når det gjelder produksjon av mat og transport.

I valg av organiseringsmodell må det også tas andre hensyn enn hvilke fasiliteter man har tilgjengelig. For eksempel kan elevenes alder ha betydning for hvilken modell som kan fungere best. Det kan være at noen av modellene vil passe best for en eldre elevgruppe, mens andre passer best for en yngre. For eksempel kan det være at smørelunsj vil fungere godt for de yngre elevene, da dette innebærer en matkultur og rutiner de fleste vil kjenne igjen fra barnehagehverdagen, mens en ubemannet kornbar gjerne vil passe bedre til eldre og mer selvstendige elever. Man må i tillegg ta hensyn til den elevmassen man har. Det kan for eksempel være et større behov for daglige varme måltider ved en videregående skole som har mange elever boende på internat eller hybel.

Felles for både de modellene der maten produseres på skolen og for modellene for eksternproduksjon av mat, er at dersom maten som serveres er sunn og blir spist, kan ordningene potensielt gi elevene et bedre kosthold, noe som igjen kan føre til utjevning av sosiale helseforskjeller. Dersom maten derimot ikke holder høy nok kvalitet, kan det føre til at mange elever vil få dårligere mat og et mindre sunt kosthold enn om de får velge innhold og lage egen matpakke. I et slikt tilfelle kan innføring av skolemat tenkes å virke mot sin hensikt. Det bør derfor i en innføring av skolemat stilles krav til matens kvalitet, både når det gjelder smak og næring, uavhengig av hvilken organiseringsmodell skolen velger.

Om maten er varm eller kald kan derimot være av mindre betydning. Satt sammen riktig kan begge deler gi et fullverdig måltid, både med hensyn til ernæring og til de sosiale rammene som kan skapes. Det er gjerne større muligheter for å variere mer i bruk av ulike råvarer man vet elevene bør spise mer av i en varm rett. Samtidig blir det i erfaringsinnhentingene sagt av flere at det er et større matsvinn ved servering av varmmat, noe som knyttes til at elevenes valgmuligheter der er begrenset. Med andre ord – sunn mat er ikke sunn før den er spist. I et valg mellom varm eller kald matsservering er det derfor viktig å ta hensyn til elevenes preferanser og at de tilbys valgmuligheter og variasjon.

# Avsluttende drøftinger og innspill

## Skolemåltidet – mer enn skolemat

Skolemåltidet blir i erfaringsinnhentingene løftet frem som en arena for trivsel og hygge, og for læring, herunder både det å lære seg hvordan man samhandler med andre, men også at man knytter skolemåltidet til undervisningsvirksomhet.

Organiseringsmodellene som ble presentert i del 2 omhandler hvilken mat som kan tilbys og hvor maten blir produsert. Dette er viktige valg som skoler, skoleeier og myndigheter må ta stilling til ved en innføring av skolemat, men handlingsrommet og potensialet knyttet til selve skolemåltidet er altså større enn som så.

For at skolematen skal bli til mer enn påfyll av næring må det også arbeides med rammene rundt måltidet. Mens arbeid med produksjon av skolemat gjerne kan være et ansvar gitt en enkelt person ved skolen, krever arbeid med skolemåltidet en større mobilisering og bredere forankring. I skolen finnes det flere ressurspersoner som kan rådføres og som kan tenkes å kunne bidra inn i arbeidet, dersom arbeidsgiver legger til rette for dette. For eksempel kan mat- og helselærer ha nyttig kompetanse om blant annet kosthold, matkultur og mattrygghet, mens helsesykepleier og miljøarbeider vil kunne bidra med innspill til hvordan man kan styrke de sosiale rammene. Ved skoler som har skolefritidsordning vil det også finnes muligheter i å samarbeide om måltidsrutiner, innkjøp, etc. Ofte finnes det ansatte med delte stillinger mellom skole og skolefritidsordning som gjerne kan brukes som ressurs inn i arbeidet for å skape synergier. Den viktigste kilden til kunnskap om elevenes behov og ønsker er selvsagt elevene selv. Sammen kan de ulike aktørene potensielt utgjøre en ressursgruppe for skolemåltid og fungere som en støtte for den eller de matansvarlige, under forutsetninger av at arbeidsgiver legger til rette for det og at det ikke blir en ekstra oppgave som skal løses innenfor de samme rammene som de ordinære oppgavene til hver ansatt.

Arbeid med rammene for måltidet vil være en prosess som i utgangspunktet er uavhengig av hvilken skolematordning man har. Skoler med tradisjonell matpakkeordning vil også kunne ha gode muligheter til å styrke sine fysiske og

sosiale rammer for måltidet. Med fysiske rammer menes her at man eksempelvis ser på hvordan man organiserer bord og stoler i klasserom for å legge best til rette for sosiale måltider, eller hvordan man innreder andre fellesareal til gode måltidsarenaer. Med sosiale rammer menes faktorer som styrker trygghet, trivsel og fellesskap hos elevene.

Arbeid med rammene rundt måltidet kan sees i lys av overordnet del i læreplanen, og da spesielt demokrati og medvirkning som er en del av opplæringens verdigrunnlag. Det er gode muligheter for å jobbe med elevmedvirkning og demokrati gjennom utarbeidelse av trivselsregler og i valgprosesser av skolematråd og lignende. I tillegg er det relevant å knytte arbeidet til de tverrfaglige temaene – folkehelse og livsmestring, demokrati og medborgerskap, og bærekraftig utvikling. Det er også mulig å knytte skolemåltidet til undervisning i fag. Mat- og helsefaget spesifikt har flere kompetansemål som kan kobles til skolemåltidet, som blant annet kunnskaper om hygiene, avfallshåndtering og ulike matkulturer. Det handler da ikke om at produksjon av mat i faget skal gi skolemat, men at skolemåltidet støtter opp under det elevene lærer i faget.

## **Behov i sektor**

### ***Forankring og finansiering***

I erfaringsinnhentingene har det også blitt stilt spørsmål om hvilke behov informantene mener skoler kan ha ved en innføring av skolemat. De aller fleste er tydelig på at det er behov for økonomiske ressurser. Erfaringer fra tidligere tilskuddsordninger er at dette bør være øremerkede ressurser, slik at man sikrer at de blir brukt der de er ment å bli brukt. Det blir av flere nevnt at det er viktig at det ikke tas av midler som skulle gått til pedagogisk arbeid. Det blir også sagt at det er behov for en langsiktig finansiering, da flere hadde erfaringer med at når tilskudd var kortvarig var også skolematordningen det.

### ***Personell***

Det er også mange som mener at det bør være en person som har dedikert ansvar for skolematordningen. I flere av eksemplene hvor maten blir levert på døren har det blitt gjort erfaringer med at det også der trengs noen som har ansvar for logistikk og

utdeling. Av skolene som produserer/tilbereder maten selv blir det av de fleste løftet frem at det bør være ansatte med matfaglig kompetanse. Det blir også sagt at den matansvarlige bør ha personlige egenskaper som gjør hen egnet til arbeid med elever, da de i flere av eksemplene blir regnet som store bidragsyttere i miljøarbeidet ved skolen.

### **Veiledning**

Flere av skolene i utvalget hadde fått veiledning fra eksterne rådgivere og løfter dette frem som et absolutt suksesskriterium for deres skolematordning og at dette er noe alle skoler bør få ved en innføring av skolemat. Sett i lys av at mange i utvalget sier at de færreste av norske skoler er rigget for en skolematordning som innebærer behov for storkjøkken og kantine, kan det tenkes at det vil være nyttig med ekstern veiledning også for å se muligheter i de ressursene og fasilitetene man har tilgjengelig.

### **Verktøy**

Som det blir nevnt over, kan det ved en innføring av skolemåltid være behov for veiledning. Dette kan og bør også være tilgjengelig for *alle* skoler og man bør derfor se på hvordan man kan også kan utforme digitalt veiledningsmateriell. I utvalget er det flere eksempler der matansvarlig ikke har matfaglig bakgrunn og i stor grad planlegger alene. Da kan det være behov for, og ikke minst være tidsbesparende, om det er enkel tilgang på verktøy for menyplanlegging, innkjøp, oppskrifter etc.

Flere av skolelederne opplever positive effekter av skolemåltidet, men som ikke er målbare eller godt nok dokumentert. I tillegg er det tydelig at det er mange av eksemplene som ikke blir evaluert. Derfor kan det være behov for at det utvikles og tilbys standardiserte egevalueringsverktøy, som kan gjøre det enklere for skolene å måle effekter og som ledd i kompetanseheving og internkontroll. Dette er informasjon som også kan være av interesse for forskningsmiljøer og myndigheter, så her bør man utforske muligheter for eventuell lagring og tilgjengeliggjøring av data.



## **Avsluttende innspill fra Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet, HVL**

- Det er svært viktig at en innføring av skolemåltid skjer i tråd med FNs bærekraftsmål og Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i skolen.
- Uavhengig av hvilke skolematordninger som praktiseres bør det stilles krav til at man også arbeider med fysiske og sosiale rammer for måltidet, kun på denne måten kan skolemat bli til et skolemåltid.
- Lokalt handlingsrom er viktig. Skoler bør ha en stor grad autonomi og da de varierer stort i både størrelse, geografi og elevmasse, vil det ikke være en enkelt modell for skolemat som vil kunne fungere for alle. Samtidig er det viktig at dette lokale handlingsrommet ikke går på bekostning av kvalitet og et likeverdig tilbud.
- For en vellykket implementering bør arbeid med skolemåltidet bli nevnt i skolens gjeldende styringsdokumenter og knyttes til den overordnede delen av læreplanen. På denne måten vil arbeidet være forankret på samme nivå som det er for barnehager og skolefritidsordninger, gjennom deres respektive nasjonale rammeplaner.
- For at skolemåltidet skal ha potensiale til å virke sosialt utjevne må tilbudet sees i lys av gratisprinsippet i skolen. Det er også kun på denne måten man kan sikre at alle elever opplever å være inkludert og har lik tilgang på den sosiale og dannende arenaen som skolemåltidet kan være.
- Skolemåltidet har potensiale til å være en unik arena for elevmedvirkning. Både meny og sosiale rammer kan være tema som elevene vil ha viktige innspill til.

- I en innføring av skolemåltid bør man arbeide tverrsektorielt for å utforske og etablere synergier. Selv om elevene er målgruppen for tiltaket, er det mange andre grupper i samfunnet og lokalmiljøet som kan inkluderes og som kan ha gevinster, som lokale bønder, - matprodusenter og - arbeidstakere med matfaglig kompetanse.
- For at skolematorordninger skal tilføre elevene noe ekstra og for ikke å skape store mengder matsvinn, må maten som blir servert holde god kvalitet, være variert og det må tilbys alternativer.
- Ingen skolematorordninger gjør seg selv. Som eksemplene i denne rapporten viser, krever til og med de enkleste løsningene folk i produksjon, enten eksternt eller på skolen, og det kreves folk til å håndtere logistikk, tilberedning og opprydning. Pedagogisk personell bør skjermes fra slike oppgaver.
- I skolen finnes det flere ressurspersoner som kan bidra inn i arbeid med skolemåltidet på et overordna nivå. Mat- og helselærer har nyttig kompetanse om blant annet kosthold, matkultur og mattrygghet, mens helsesykepleier og miljøarbeider vil kunne bidra med innspill til hvordan man kan styrke de sosiale rammene rundt skolemåltidet. Denne fagkompetansen som finnes ved hver enkel skole, vil være viktig for den lokale tilpassingen ved innføring av skolemat og for å forankre arbeidet med skolemåltidet bredt i personalgruppen.
- Det er det også viktig med forankring hos skoleeier. Flere av eksemplene i utvalget er fra skoler der det er skolene selv som har initiert ordningen og der den matansvarlige stort sett planlegger alene eller sammen med skoleleder. Selv om dette kan fungere på de enkelte skolene, er det likevel sannsynlig at det er flere oppgaver som kunne vært effektivisert og kvalitetssikret dersom det hadde blitt forankret på et høyere nivå hos skoleeier. Kantinesatsningen i Viken er et eksempel på hvordan man forankrer noen slike oppgaver hos skoleeier, i samarbeid med ekstern aktør, og lager rammeverk for skolene.

# Vedlegg 1 - Oversikt over utvalget

Tabell 3. Barneskoler (1.-7.trinn) i utvalget

Skole	Varhaug	Åsveien	Kvernevik
<b>Skoletype</b>	1.-7.	1.-7.	1.-7.
<b>Kommune</b>	Hå	Trondheim	Stavanger
<b>Elever</b>	510	600	485
<b>Hvor maten lages</b>			
- på skolen	x	x	
- eksternt			x
<b>Mat lages/tilberedes av</b>			
- Kokk/ kjøkken-personell	x	x	x
- Assistent, fagarbeider			
- Elever			
<b>Spisemiljø</b>			
- Kantine/ fellesrom	x	x	
- Spiseareal eksternt			
- Klasserom			x
<b>Fasiliteter på skolen</b>			
- Storkjøkken	x	x	
- Oppvask	x	x	
- Lagring (kjøl, frys)	x	x	
<b>Stillingsprosent på skolen</b>	140	150	20
<b>Stillingsprosent eksternt</b>			
<b>Finansiering</b>			
- Kommune/ fylkeskommune			x
- Skolen	x		
- Foresatte	x	x	
<b>Råvarekostnader per elev per dag</b>	16 kroner	-	
<b>Deltagelse</b>	ca 80 %	ca 70 %	*
<b>Frokosttilbud</b>			
<b>Brødmat</b>	x	x	x
<b>Varm rett</b>	x	x	x
<b>Koblinger til undervisning</b>	x		
<b>Elevmedvirkning i menyplanlegging</b>		x	x
<b>Initiert av/forankret hos</b>			
- Skoleeier			x
- Skolen	x	x	
<b>*Merknad</b>			Gratis til alle. Reell deltagelse er ukjent

Tabell 4. Barne- og ungdomsskoler (1.-10.trinn) i utvalget

Skole	Bjølsen	Stortangen	Vega	Eidebakken
<b>Skoletype</b>	1.-10.	1.-10.	1.-10.	1.-10.
<b>Kommune</b>	Oslo	Lierne	Vega	Lyngen
<b>Elever</b>	268 (8.-10.tr)	90	125	200
<b>Hvor maten lages</b>				
- på skolen		x		x
- eksternt	x		x	
<b>Mat lages/tilberedes av</b>				
- Kokk/ kjøkken-personell	x		x	
- Assistent, fagarbeider		x		x
- Elever				
<b>Spisemiljø</b>				
- Kantine/ fellesrom		x	x	x
- Spiseareal eksternt				
- Klasserom	x			x
<b>Fasiliteter på skolen</b>				
- Storkjøkken				
- Oppvask		x	x	x
- Lagring (kjøl, frys)		x	x	
<b>Stillingsprosent på skolen</b>	10	70	100	50
<b>Stillingsprosent eksternt</b>	Usikkert		110	
<b>Finansiering</b>				
- Kommune/ fylkeskommune	x	x	x	x
- Skolen				
- Foresatte		x		
<b>Råvarekostnader per elev per dag</b>	10 kr*	Ca 16 kr	30 kr	12 kr
<b>Deltagelse</b>	100 porsjoner	100 %		
<b>Frokosttilbud</b>				
<b>Brødmat</b>	x	x		x
<b>Varm rett</b>			x	
<b>Koblinger til undervisning</b>				
<b>Elevmedvirkning i menyplanlegging</b>	x	x	x	
<b>Initiert av/forankret hos</b>				
- Skoleeier			x	x
- Skolen	x	x		
<b>*Merknad</b>	Basert på 100 porsjoner per dag, med et budsjett på 100 000 kr per år		Alle har tilbud om gratis mat hver dag. Reell deltagelsen er ukjent	Alle har tilbud om gratis mat hver dag. Reell deltagelsen er ukjent

Tabell 4. Forts. barne- og ungdomsskoler (1.-10.trinn) i utvalget

Skole	Åmot	Lægreid	Snåsa
<b>Skoletype</b>	1.-10.	1.-10.	1.-10.
<b>Kommune</b>	Vinje	Eidfjord	Snåsa
<b>Elever</b>	147	94	174
<b>Hvor maten lages</b>			
- på skolen	x		x
- eksternt		x	
<b>Mat lages/tilberedes av</b>			
- Kokk/ kjøkkenpersonell	x	x	x
- Assistent, fagarbeider			
- Elever			
<b>Spisemiljø</b>			
- Kantine/ fellesrom	x		
- Spiseareal eksternt		x	x
- Klasserom			
<b>Fasiliteter på skolen</b>			
- Storkjøkken	x		x
- Oppvask	x		x
- Lagring (kjøl, frys)	x		x
<b>Stillingsprosent på skolen</b>	80	0	80
<b>Stillingsprosent eksternt</b>		Usikkert	
<b>Finansiering</b>			
- Kommune/ fylkeskommune	x	x	x
- Skolen			
- Foresatte		x	x
<b>Råvarekostnader per elev per dag</b>	9 kr		16 kr
<b>Deltagelse</b>	*	95 %	92 %
<b>Frokosttilbud</b>			
<b>Brødmat</b>	x		x
<b>Varm rett</b>	x	x	x
<b>Koblinger til undervisning</b>			
<b>Elevmedvirkning i menyplanlegging</b>	x	x	x
<b>Initiert av/forankret hos</b>			
- Skoleeier	x	x	
- Skolen			x
<b>*Merknad</b>	Alle har tilbud om gratis mat hver dag. Reell deltagelsen er ukjent		

Tabell 5. Ungdomsskoler (8.-10.trinn) i utvalget

Skole	Frydenberg	Smiodden	Ortun
<b>Skoletype</b>	8.-10.	8.-10.	8.-10.
<b>Kommune</b>	Oslo	Stavanger	Bergen
<b>Elever</b>	505	221	394
<b>Hvor maten lages</b>			
- på skolen	x		x
- eksternt		x	
<b>Mat lages/tilberedes av</b>			
- Kokk/ kjøkken-personell	x	x	
- Assistent, fagarbeider			x
- Elever			x
<b>Spisemiljø</b>			
- Kantine/ fellesrom	x	x	x
- Spiseareal eksternt			
- Klasserom		x	x
<b>Fasiliteter på skolen</b>			
- Storkjøkken	x		x
- Oppvask	x		x
- Lagring (kjøl, frys)	x		x
<b>Stillingsprosent på skolen</b>	100	20	40
<b>Stillingsprosent eksternt</b>			
<b>Finansiering</b>			
- Kommune/ fylkeskommune	x	x	
- Skolen	x	x	x
- Foresatte	x		x
<b>Råvarekostnader per elev per dag</b>			
<b>Deltagelse</b>			
<b>Frokosttilbud</b>			x
<b>Brødmat</b>		x	x
<b>Varm rett</b>	x	x	x
<b>Koblinger til undervisning</b>	x		x
<b>Elevmedvirkning i menyplanlegging</b>	x		x
<b>Initiert av/forankret hos</b>			
- Skoleeier		x	
- Skolen	x		x
<b>*Merknad</b>		Alle elever har tilbud om gratis mat hver dag. Den reelle deltagelsen er ukjent	

Tabell 6. Videregående skoler (11.-13. trinn) i utvalget

Skole	Ål	Kalnes	Knarvik	Eiker
<b>Skoletype</b>	11.-13.	11.-13.	11.-13.	11.-13.
<b>Kommune</b>	Ål	Sarpsborg	Alver	Øvre Eiker
<b>Elever</b>	250	460	950	400
<b>Hvor maten lages</b>				
- på skolen	x	x	x	x
- eksternt				
<b>Mat lages/tilberedes av</b>				
- Kokk/ kjøkken-personell	x	x		x
- Assistent, fagarbeider				
- Elever			x	
<b>Spisemiljø</b>				
- Kantine/ fellesrom	x	x	x	x
- Spiseareal eksternt				
- Klasserom	x			x
<b>Fasiliteter på skolen</b>				
- Storkjøkken	x	x	x	x
- Oppvask	x	x	x	x
- Lagring (kjøl, frys)	x	x	x	x
<b>Stillingsprosent på skolen</b>	160	300	0	324 (frokost: 5)
<b>Finansiering</b>				
- Kommune/ fylkeskommune	x	x	x	x
- Skolen	x	x	x	x
- Elever		x	x	x
<b>Råvarekostnader per elev per dag</b>	Usikkert	Gratis frokost/ lunsj: 15 kr	Frokost: 9 kr	Frokost: 15 kr
<b>Deltagelse</b>			Frokost: ca. 30 %	Frokost: ca. 20 %
<b>Frokosttilbud</b>	x	x	x	x
<b>Brødmat</b>	x	x	x	
<b>Salatbar</b>	x	x		x
<b>Varm rett</b>	x	x	x	
<b>Koblinger til undervisning</b>		x	x	
<b>Elevmedvirkning i menyplanlegging</b>	x	x	x	
<b>Initiert av/forankret hos</b>				
- Fylkeskommunen	x	x	x	x
- Skolen	x	x	x	x
<b>Merknad</b>	Tilskudd til gratis kantine 21/22	Tilskudd til gratis frokost/lunsj 21/22. Kostnader til ordinær drift er ikke inkludert	Tilskudd til gratis frokost. Kostnader til ordinær drift er ikke inkludert	Tilskudd til gratis frokost 21/22. Kostnader til ordinær drift er ikke inkludert

Tabell 7. Skoleeiere i utvalget

Skoleeier	Stavanger	Vinje	Bodø	Rendalen
Skoletrinn	1.-10.	1.-10.	10.trinn	1.-10.
Antall elever inkludert	2800	420	765	175*
Antall skoler inkludert	9	4	13	2
Hvor lages maten	Eksternproduksjon	På skolene	På skolene	Eksternproduksjon
Stillingsprosent på skolene	20	35-80	8 – 15	0
Stillingsprosent totalt	920		165	68*+ transp.
Kostnad per elev per dag	22	26	35,5	25*
Råvarekost. per elev per dag				11*
Budsjett per år	7.500.000	2.000.000	4.000.000	850.000
Finansieres av	Kommunen	Kommunen	Kommunen	Kommunen
Frokosttilbud				
Brødmatt	x	X	x	x
Varmrett	x	(x)		
*Merknad	Kostnad per elev inkluderer råvarer, personalkost, transport og adm.	Kostnad per elev inkluderer råvarer og personalkost.	Kostnad per elev inkluderer råvarer,	Ikke alle elevene deltar, derfor er kostpris per elev antagelig høyere. Kost. per elev inkl råvarer, personalkost og transp. Adm kommer i tillegg

Tabell 7. Forts. Skoleeiere i utvalget

Skoleeier	Hitra	Oslo	Viken fk
Skoletrinn	1.-10.	11.-13.	11.-13.
Antall elever inkludert	525		
Antall skoler inkludert	6	27	13
Hvor lages maten	På skolene	På skolene, av kantinedrifter (privat eller kommunal)	På skolene
Stillingsprosent på skolene	30 % på fem skoler, 100 % på en skole		
Stillingsprosent totalt	250		
Kostnad per elev per dag	10	22	15*
Råvarekost. per elev per dag	5		
Budsjett per år	500.000 + stillinger. *	20.000.000 høsten 2022, 40.000.000 hele 2023 (i Budsjett 2022)	
Finansieres av	Kommunen	Kommunen	Fylkeskommunen
Frokosttilbud	x	x	x
Brødmatt	x	x	x
Varmrett	(x)	En skole har per nå varm mat	x
*Merknad	Kostnad per elev inkluderer råvarer og deler av personalkost. Kommunen får en del gratis fis. Øchi rgen får i tillegg en ukjent sum i budsjettet fra tiltak for utsatte barn og unge.	Kostnad per elev er den summen skolene får tildelt for gratis måltid. Hvordan dette organiseres på de ulike skolene varierer, både i stillinger og i hvor mye egeninnsats som legges inn i kostnader.	Kostnad per elev er den summen skolene maksimalt fik tildelt per elev. Hvordan dette organiseres på de ulike skolene kan variere, både i stillinger og i hvor mye egeninnsats som legges inn i kostnader.



## Vedlegg 2 - Beskrivelser av enkeltskoler i utvalget

### Åsveien skole

- Skoletype: Barneskole
- Elever: 600
- Kommune: Trondheim

Da Åsveien skole fikk nytt skolebygg i 2015, ble det startet opp en valgfri abonnementsordning for skolemat. Skolen har i dag en kokk i 100 % stilling og en kjøkkenassistent i 50 % stilling. De er ansvarlig for å tilberede skolelunsj og SFO-måltid. Maten tilberedes på skolens storkjøkken og serveres i kantinen. I skolelunsjen blir elevene delt i tre grupper på 200 med ulike tidspunkt for gjennomføring – alle har 30 minutters spisetid, med tilsyn av personalet. Elevene sitter sammen fem-seks stykk på faste plasser, og alle elevene spiser sammen uavhengig om man abonnerer på skolemat eller har med egen matpakke.

Det tilbys varmmat tre dager i uken og brødmåltid de to andre dagene. Foresatte velger selv hvor mange dager i uken deres barn skal delta og man melder på en gang i halvåret. Et fullt abonnement koster 4750 kroner i året, som gir en daglig kostnad per elev på 25 kroner. Skolematordningen drives med 0-budsjett, som vil si at det er fullfinansiert av foresatte. Omtrent 70 % av elevene deltar i ordningen. Det er eget abonnement for SFO-mat som kommer i tillegg.

Elevrådet har møte med kokken for å sette sammen halvtårs-meny. I perioder registrerer elevene matrester, og resultatet blir formidlet fra elevrådet. Dette er holdningsskapende arbeid som gjøres for å bevisstgjøre elevene slik at de kan bidra til reduksjon i matsvinn. Kokken er opptatt av å holde matsvinnet nede, og eventuelle overskuddsmat blir brukt videre i SFO-måltidet samme dag.

Siden Åsveien skole har hovedvekt på varmmat produsert på skolen kan skolen knyttes til organiseringsmodell 6 presentert i rapporten.

## **Varhaug skule**

- Skoletype: Barneskole
- Elever: 510
- Kommune: Hå

Varhaug skule har siden 2010 tilbudt valgfri abonnementsordning for skolemat til sine elever. I begynnelsen ble det hele organisert ved et lite kjøkken, med lite areal og utstyr, mens det i dag forgår på et storkjøkken med tilhørende kantineareal. En kokk i 70 % stilling og en kjøkkenassistent, også i 70 % stilling, er ansvarlige for å tilberede, servere og rydder opp etter elevene. De får også daglig god hjelp av 4-5 elever, da elevene på 6.-7.trinn rullerer i kantinevaktordning.

Skolemåltidet gjennomføres i kantinen hvor elevene deles i grupper på tre med forskjellige tidspunkt pga. logistikk. Alle får 30 minutter spisepause og alle elevene spiser i kantinen, uavhengig om de abonnerer eller har med egen matpakke.

Elevene har tilbud om brødmåltid med pålegg, frukt/grønt og melk fire dager i uken, og varmmat en dag i uken. Det er i frihet i ordningen til å delta alle dager med «full pakke» (brødmat, frukt/grønt, melk og varmmat), deler (f.eks. kun brødmat og melk) eller kun varmmat. Full abonnementsordning koster 4009 kroner i året og 21 kroner per dag. Ca. 80 % av elevene deltar i abonnementsordningen og skolen oppgir at de har 16 kroner i daglige råvarekostnader per deltagende elev. Foresatte finansierer mesteparten av kostnadene, men det er også utgifter som dekkes av skolens budsjett (ca. 15 %).

Siden Varhaug skule har hovedvekt på brødmat produsert/tilberedt på skolen kan skolen knyttes til organiseringsmodell 4 presentert i rapporten.

## **Lægreid skule**

- Skoletype: Kombinert barne- og ungdomsskole
- Elever: 94
- Kommune: Eidfjord

Læg Reid skule, den eneste skolen i Eidfjord kommune, har hatt tilbud om frivillig abonnementsordning for skolemat siden 2015. Skolematordningen ble initiert av politikere i kommunen og er fremdeles delfinansiert mellom kommune og foresatte. Totalkostnaden per dag per elev er 85 kroner. Foresatte med elever i 1.-4.trinn betaler 302 kroner pr mnd., og med elever i 5.-10.trinn betaler en 379 kroner pr mnd. Dette utgjør ca. 19 kroner per dag per elev, da småtrinnet har en matpakkedag i uken i forbindelse med fast turdag. Omtrent 95 % av elevene deltar i abonnementsordningen.

Siden skolen selv ikke har fasiliteter til verken å produsere mat eller til bespisning, har man valgt å sette ut produksjonen på anbud og ta i bruk samfunnshuset som spiseareal. Et lokalt hotell har avtale om å levere varmmat daglig. Skolematen lages på hotellet og ferdigstilt på samfunnshuset. Kokken, med kjøkkenassistenter, gjør de siste forberedelser som oppvarming og fordeling av porsjoner på samfunnshusets kjøkken og rydder opp etter måltidet.

Elevene henter selv sin egen porsjon og må rydde opp etter seg. Elever med egen matpakke spiser sammen med de andre. Som en del av tilsynsvakten spiser læreren gratis sammen med elevene.

Menyen for skolemåltidet sendes til foresatte for seks uker om gangen. To ganger i året møtes kokken og elevrådet for å planlegge og smaksteste meny.

Læg Reid skule får eksternt produsert varmmat og kan knyttes til organiseringsmodell 5 presentert i rapporten.

### **Snåsa skole**

- Skoletype: Kombinert barne- og ungdomsskole
- Elever: 174
- Kommune: Snåsa

Å binde sammen elever fra tre skoler var ett av målene, da det ble innført frivillig abonnementsordning for skolemat, på den nye Snåsa skole tilbake i 2013. Det første halvåret var måltidet en del av prosjektet «Skolemåltid i Nord-Trøndelag». Etter

prosjektslutt har ordningen blitt delfinansiert av kommune og foresatte. Foresatte betaler 3000 kroner i året per elev, hvor dette dekker kostnadene til råvarer. Dette betyr råvarekostnad på 16 kroner per elev per dag. Dersom det er behov, har skolen mulighet til å subsidiere kostnadene noe for enkeltelever.

Skolemattilbudet varierer gjennom uken mellom varmmat og brødmåltid. En kokk i 50 % stilling og en kjøkkenassistent i 30 % stilling, lager skolemat på storkjøkkenet i samfunnshuset, som ligg vegg i vegg med skolen. Elevene spiser måltidet i aulaen i samfunnshuset fordelt i to puljer, der 1.-6. trinn spiser først og deretter spiser 7.-10. trinn. Alle elevene har 20 minutter spisepause. Elevene sitter trinnvis hvor småskolen har en lærer ved bordene mens storskolen har tilsyn av lærere som sirkulerer rundt. Hver dag ruller elever fra 7-10. trinn på hvem som er skolemathjelpere. De hjelper de yngste med å forsyne seg av mat og til å rydde opp.

Ved Snåsa varierer det mellom varmmat og brødmåltid, og det kan derfor sees som et hybrideksempel av modell 4 og modell 6.

### **Eidebakken skole**

- Skoletype: Kombinert barne- og ungdomsskole
- Elever: 200
- Kommune: Lyngen

På Eidebakken skole tilbys elevene gratis skolematordning, finansiert av kommunen. Det serveres brødbuffet med varierende pålegg, melk og oppkuttet frukt og grønnsaker. En dag i uken serveres det fiskekaker, egg og lignende. Skolen har ca. 12 kroner i råvarekostnader (+ noe utstyr) per elev per dag.

En assistent i 50 % stilling tilbereder måltidet i et lite hjørne på skolekjøkkenet. Her er de nødvendige redskapene som trengs og en steamer til opprydningen. Lærere og andre assistenter bistår når det trengs, som å fylle på pålegg osv. Elever i 5-7. trinn ruller på ansvaret for å vaske og tørke bordene etter deres spisepause.

Kantinearealet ved skolen er noe begrenset, derfor henter småtrinnet mat i kantinen og spiser den i egne klasserom. Elever på mellomtrinnet spiser i kantinen først og deretter er det ungdomstrinnets tur. Elevene sitter sammen klassevis.

Siden Eidebakken har hovedvekt på brødmatt produsert/tilberedt på skolen kan skolen knyttes til organiseringsmodell 4 presentert i rapporten.

### **Vega skole**

- Skoletype: Kombinert barne- og ungdomsskole
- Elever: 125
- Kommune: Vega

På Vega skole, som er den eneste skolen i Vega kommune, tilbys elevene gratis skolemat hver dag, finansiert av kommunen.

Maten blir produsert ved storkjøkkenet på det lokale sykehjemmet og fraktet til skolen hvor den spises i felles kantineareal. Transport og tilberedning av maten/opprydning blir utført av henholdsvis vaktmester og renholdsarbeidere, som fikk deler av stillingene sine omdisponert ved innføring av skolemat. Totalt er det 210 % stilling knyttet til skolematordningen, der 100 % er tilknyttet produksjon, 100 % tilberedning/opprydning og 10 % transport.

Skolemattilbudet består av en fireukers rullerende meny med varmmat. Kantinen serverer også salatbuffet med pasta hver dag. Elevene spiser i kantinen puljevis; småtrinn, mellomtrinn og ungdomstrinn. Elevene må selv hente og forsyne seg av maten og rydde opp etter seg. I hver klasse er det en tilsatt som spiser sammen med elevene. Elevrepresentanter har direkte kontakt med kjøkkenet angående forslag og ønsker til endringer på meny.

På Vega skole får elevene eksternprodusert varmmat og skolen kan derfor knyttes til organiseringsmodell 5 presentert i rapporten.

## **Bjølsen skole**

- Skoletype: Kombinert barne- og ungdomsskole
- Elever: 600 (260 elever på ungdomstrinnet)
- Kommune: Oslo

På Bjølsen skole tilbys det gratis skolemat til ungdomstrinnet tre dager i uken, bortsett fra i juni og desember. Skolen har hatt gratis skolemat til ungdomstrinnet de siste fem årene, som et folkehelseiltak. Det serveres wraps og bagetter som blir produsert og levert av en vekstbedrift i bydelen. Skolematordningen finansieres av kommunen (Sagene bydel) med 100.000 kroner årlig som gir 100 porsjoner per dag og en kostnad på 10 kroner per elev per dag. Skolen bidrar selv med 10 % av stillingen til en miljøarbeider.

Skolen har ikke nok midler til å kunne tilby skolemat til alle elevene på ungdomstrinnet. Derfor er det “førstemann til mølla”-prinsippet, men elevene blir oppfordret til ikke å forsyne seg unødvendig.

Ungdomsskoleelevene spiser i klasserommet med tilsyn av lærer og det er satt av 15 minutter til spisetid. Skolens miljøarbeider har ansvar for å dele ut brettene med mat til klasserommene og får hjelp av elever til dette arbeidet. Elevrådet har møte med kokken for å gi innspill til menyen.

På Bjølsen får elever ferdigsmurt bagetter/wraps produsert eksternt og ordningen har derfor elementer som kan knyttes til modell 1 presentert i rapporten.

## **Stortangen skole**

- Skoletype: Kombinert barne- og ungdomsskole
- Elever: 90
- Kommune: Lierne

Stortangen skole har hatt skolematordning siden 1997 og tilbyr skolemat gjennom en abonnementsordning. Det serveres brødbuffet daglig og varmmat en dag i uken. Hver dag tilbys det lett- og ekstra lett melk fra dispenser, og frukt og grønnsaker.

Skolematordningen finansieres både av foresatte som dekker råvarekostnader og av

kommunen som dekker lønn og andre kostnader. Foresatte til elever på 1.-7. trinn betaler 3040 kroner årlig (16 kroner per dag), og foresatte til elever på 8. – 10. trinn betaler 3325 kroner årlig (17,5 kroner per dag). På grunn av økte råvarepriser har skolen og FAU blitt enige om økning av abonnementsprisen fra høsten 2022. Elevrådet diskuterer skolemåltidet og kommer med ønsker til meny.

En ansatt barne- og ungdomsarbeider bruker to timer hver dag, 25 % av sin stilling, på organisering, tilberedning og opprydding av skolemåltidet på skolens kjøkken. I tillegg er det to personer som hjelper til, henholdsvis to og tre dager hver, et par timer til dagen. Disse stillingene lønnes av kommunen over et annet budsjett.

Elevene spiser måltidet i matsalen trinnvis og de yngste får komme først i tillegg til at de får ekstra tid til måltidet. Hver klasse har med en tilsynsperson. I tillegg er det to ekstra ansatte som har tilsyn og hjelper til der det trengs. Lærere kan spise sammen med elevene og kjøpe en porsjon for 18 kroner.

Siden Stortangen har hovedvekt på brødmat produsert/tilberedt på skolen kan skolen knyttes til organiseringsmodell 4 presentert i rapporten.

### **Ortun ungdomsskole**

- Elever: 394
- Kommune: Bergen

Ortun ungdomsskole har hatt et kantinetilbud i 20 år og frokostservering de siste 15 årene. Skolen har de to siste årene tilbudt elevene gratis frokost og har et kantinetilbud med lave priser på grove påsmurte rundstykker, toast og yoghurt, samt varmmat en dag i uken. Frokosttilbudet er finansiert av skolen og kantinen har et nullbudsjett hvor inntektene kun dekker råvarer. Skolen har fokus på de sosiale gevinstene rundt frokosten og organiserer ofte quiz og andre aktiviteter.

Organiseringen og tilberedningen av skolemåltidet gjennomføres på skolens storkjøkken av en ansatt barne- og ungdomsarbeider, som bruker ca. 40 % av sin stilling. Elever på 9.trinnet hjelper til på rullering, med klargjøring, salg og

opprydning i kantine. En dag i uken er det elever på valgfaget arbeidsliv fra 9. og 10. trinnet som står for arbeidsoppgavene knyttet til kantine.

Elevene på 10. trinn spiser måltidet i kantine, mens elevene på 8.- og 9. trinn får servert maten på serviett og spiser i egne klasserom. Maten som er til overs serveres til frokost dagen etter.

### **Frydenberg ungdomsskole**

- Elever: 505
- Kommune: Oslo

Frydenberg ungdomsskole var ny i 2012 og ligger i et ombygd industrilokale med et stort, sentralt fellesrom og kjøkken ved siden av. Her tilbyr skolen elevene daglig varmmat til 15 kroner, i tillegg til andre produkter. Det brukes kantinekort som betalingsløsning hvor foresatte fyller på penger. Skolen og kommunen dekker kostnader til en 100 % stilling og inntektene til kantine dekker råvarekostnadene.

Kantine mottar overskuddsmat fra matsentralen som et ledd i å bekjempe matsvinn og lager ukemeny delvis basert på dette utvalget. Skolen har en kantinegruppe der elever har jevnlig dialog med kantine og legger frem ønsker til menyen. Kantine driftes av eksterne aktører, men brukes likevel inn mot undervisning i forbindelse med praktisk matlaging for elever med særskilte behov.

Skolen har et stort fellesområde med spisebord som er tilknyttet kantine. Her kan elevene spise skolemåltidet og de må rydde opp etter seg selv. Hver uke er det rulling på klassene som har ansvar for å rydde hele fellesområdet etter måltidet. Lærerne har inspeksjon under måltidet og sirkulerer rundt i fellesområdet. Ansatte kan også ta i bruk kantinetilbudet.

### **Knarvik videregående skole**

- Elever: 950
- Kommune: Alver



Knarvik videregående skole tilbyr elevene gratis skolefrokost og har kantinedrift. Det er elever på restaurant- og matfag med behov for tilpasset opplæring som har ansvar for både å lage skolefrokosten og å drifte kantinen. Dette ansvaret har elevene i tett samarbeid med lærerne og oppgaver tilpasses hver enkelt. Skolefrokosten ble innført for fire år siden og er finansiert av Vestland fylkeskommune med 500 000 kroner i året, som dekker råvarekostnadene. Kantinen driftes med 0-budsjett, som vil si at inntjening dekker råvarer og eventuelt andre utgifter. Elevene har ingen lønn, og lærerne som er med dem lønnes over skolens ordinære driftsbudsjett.

Elevene får tilbud om frokost i friminuttet etter første skoletime og har 20 minutter til rådighet. Frokosttilbudet består av et brødmåltid med ulike pålegg og kjøleskaps-/havregrynsgrøt med ulik topping av yoghurt og bær. Elevene forsyner seg fra buffet og tar maten med seg på serviett eller engangstallerken. Skolen anslår at rundt 30 % av elevene benytter seg av tilbudet.

Kantinen åpner kl. 09.00, hvor varmmaten serveres fra kl. 11.00. Elever kan kjøpe påsmurte rundstykker/wraps, yoghurt og varmmat for 30-35 kroner. Det er alltid et glutenfritt alternativ. Skolelunsjen varer i 30 minutter. Ansatte kan ta i bruk kantinetilbud om ønskelig.

Elevrådet har jevnlig møter hvor de kommer med innspill og tilbakemeldinger på frokost- og kantinetilbudet. Elevene gir sin tilbakemelding til Miljøarbeider som tar informasjonen med videre til miljømøte.

Knarvik videregående har gratis skolefrokost som kan knyttes til organiseringsmodell 2 i rapporten

## **Vedlegg 3 - Beskrivelser av kommunale/fylkeskommunale skolematsatsninger**

### **Viken fylkeskommune**

I 2020 vedtok Viken fylkeskommune at deres skolekantiner skal tilby mat som er sunn, bærekraftig og ha en økologisk andel på 30 %, som ett ledd i deres strategi for helsefremmende skoler. Som en videre oppfølging av dette startet pilotprosjektet «Gratis skolemåltid og bærekraftige kantiner» opp ved 13 videregående skoler høsten 2020.

Gjennom tett samarbeid med veiledningstjenesten Matvalget, en ideell organisasjon under Debio, har Viken utarbeidet kantinekonsepter for de videregående skolene som skal kunne gi elever sunne og bærekraftige skolemåltid i tråd med FNs bærekraftsmål. Det har vært fokus på konsepter med bar-løsninger der elevene kan forsyne seg selv og styre etter egen mengdeberegning og smakspreferanser.

I prosjektperioden har pilotskolene fått økonomisk støtte til et daglig gratis måltid tilsvarende 15 kroner per elev, som skal dekke råvarekostnader. Det har vært opp til skolene selv om dette skal være frokost eller lunsj. Samtidig har de og de andre fylkeskommunale kantineene fått kompetanseheving og veiledning av Matvalget. Matvalgets tjenester i 2021 er delfinansiert av Viken med 2.000.0000 kroner og gjennom egeninnsats fra Matvalget selv på tilsvarende sum. Prosjektansvar i fylkeskommunen har ligget til rådsområde utdanning og kompetanse, selv om det er et tverrsektorielt samarbeid med blant annet rådsområde plan, klima og miljø (herunder folkehelse).

Det skal også nevnes at Viken fylkeskommune har videreført folkehelseprosjektet RØRE, som opprinnelig ble startet i Østfold fylke, og som gjerne kan forveksles med prosjektet «Gratis skolemåltid og bærekraftig kantine». Der kan skoler, både grunnskoler og videregående skoler, blant annet søke om såkornmidler for arbeid med kosthold og matglede, hvor flere skoler eksempelvis har brukt midlene til å servere gratis frokost. I vår erfaringsinnhenting var vi kun i kontakt med

videregående skoler som deltok i «Gratis skolemåltid og bærekraftige kantiner»-prosjektet.

### ***Ål Videregående skole***

- Elever: 250
- Kommune: Ål

Ål videregående skole er den skolen i prosjektet «Gratis skolemåltid, bærekraftig kantine» som tok det lengste steget når det kommer til gratis skolemåltid gjennom å gjøre hele kantinetilbudet ved skolen gratis for elevene i skoleåret 21/22.

Råvarekostnader og lønnsutgifter til kokk i 100 % stilling og en kjøkkenassistent i 60 % stilling, ble dekket av Viken fylkeskommune.

Kantinen serverte kornprodukter og havregrøt til frokost, yoghurtbar og müsli til lunsj to dager i uken og varmmat to til tre dager i uken. Som et trivselstiltak fikk også de ansatte ved skolen gratis mat, dersom de valgte å sitte i kantinen for å spise sammen med elevene.

Siden den økonomiske støtten fra fylkeskommunen til helgratis kantine var avgrenset til skoleåret 21/22, har skolen måttet gå over til gratis skolefrokost (fortsatt finansiert av fylkeskommunen) og til ordinær kantinedrift der elevenes lunsjkjøp i kantinen skal dekke store deler av lønn til de kantineansatte og råvarer. Skolen har tidligere hatt et planlagt underskudd på ca. 200.000 kroner for holde prisene lavest mulig for elevene, men forsøker nå å ha et tilnærmet 0-budsjett. Skolen forsøker fremdeles å fremme sunne og bærekraftige matvalg gjennom å prise sunne og bærekraftige matvarer lavest, og de mindre sunne varene høyest. Valg om ha noe av de mindre sunne varene blir gjort i oppveining mot alternativet som er handelslekkasje.

Ål videregående har skolefrokost som kan knyttes til modell 2 i rapporten, i tillegg til kantinedrift som kan knyttes til modell 6.

### ***Kalnes videregående skole***

- Elever: 460
- Kommune: Sarpsborg

Kalnes videregående skole deltok også i «Gratis skolemåltid og bærekraftig kantine» og valgte en annen tilnærming til hvordan de tilbyr elevene et gratis skolemåltid hver dag. Her fordeles elevene i to grupper hvor de veksler mellom en uke med gratis frokost og en uke med gratis lunsj. Hver fredag får alle gratis lunsj – ingen frokost. Kantinen selger også bakevarebarer, enkle retter og salatbar.

En kokk i 100 % stilling og to lærlinger lager maten og det suppleres med egenproduserte råvarer fra naturbruk-linjen. Seks ulike ukemenyer ruller i et halvt år. Frokosttilbudet varierer mellom havregrøtbar, yoghurtbar, brødmåltid og frokostblanding. Lunsjtilbudet varierer mellom suppe, varmretter med kylling, fisk eller kjøtt og hver fredag er det restemat. Hver dag er det et vegetartilbud. Kantinen har plass til halvparten av elevene hvor de sitter på tvers av linjer. Ansatte ved skolen får også et gratis måltid og spiser sammen med elevene i kantinen.

Elevrådet gir tilbakemeldinger på meny og porsjonsstørrelse. Skolen har også eget folkehelseråd bestående av elevrepresentanter, faglærer fra idrett og gårdsbruk, Miljøfyrtårn-ansvarlig og kantineleder som sammen diskuterer blant annet skolemåltidet. Sakene blir tatt med til skolemiljøutvalget.

Kalnes videregående har skolefrokost som kan knyttes til modell 2 i rapporten, i tillegg til kantinedrift som kan knyttes til modell 6.

### ***Eiker videregående skole***

- Elever: ca. 480
- Kommune: Øvre Eiker kommune

Eiker videregående skole er den siste av de tre skolene fra Viken prosjektet «Gratis skolemåltid og bærekraftig kantine» som er inkludert i rapportens utvalg. Ved Eiker tilbys elevene gratis skolefrokost som består av kornbar med hjemmelaget økologisk kornblanding laget etter oppskrift utarbeidet sammen med Matvalget, tørket frukt og ulike typer melk. Kornbaren er åpen for selvforsyning mellom kl. 08.00 og 11.00 og elevene spiser stort sett i eget klasserom. I dag finansierer skolen selv råvarer og lønn i forbindelse med gratis skolefrokost. De beregner 15 kroner per elev per dag med råvarer og emballasje. Kantinen tilbyr også yoghurtbar, salatbar og ulike bakevarer til

en lav pris. I tillegg har de skaffet seg vannbar med smakstilsatt vann, isbiter mm. og har kuttet salg av brus, iste og lignende.

Kantinen har fire ansatte i henholdsvis 100-, 90-, 74- og 60 % stilling. En av de ansatte har ansvar for kornbaren og bruker ca. 2,5-3 timer på å lage kornblanding for tre uker om gangen, samt 20 minutter hver dag til organisering. Skolen har mye fokus på at kantinen skal være et trygt sted å være for elevene og helsesykepleier på skolen bruker kantinen for å snakke med hver klasse i starten av skoleåret. Kantinen har sørget for elevmedvirkning ved å ha samtale med elevrådet i forkant på hvilken ordning de skulle gå for.

Eiker videregående har skolefrokost som kan knyttes til modell 2 i rapporten, i tillegg til ordinær kantinedrift som kan knyttes til modell 6.

## **Stavanger kommune**

I Stavanger kommune ble det gjennomført en pilot for innføring av skolemat i perioden 2020-2021. I piloten ble skoler i områder med levekårsutfordringer invitert til å melde sin interesse. Tre skoler ble valgt ut, en barneskole og to ungdomsskoler, med omtrent 1100 elever til sammen. To av skolene er inkludert i rapportens utvalg og beskrevet under. Siden mange av skolene i kommunen ikke har fasiliteter til å produsere skolemat selv ble skolematen produsert ved kommunalt sentralkjøkken og transportert ut til skolene. Det ble prøvd ut ferdigsmurte matpakker, smørelunsj med et utvalg pålegg og varme retter. Erfaringene gjort i prøveperioden viste at ferdigsmurt førte til mye matsvinn og at varme retter måtte inneholde kjente smaker og råvarer.

Skolene hadde noe ulike organisering av distribusjon og for selve måltidet, men det var i utgangspunktet elevene som skulle være ansvarlig for dette. Det ble gjennom prosjektperioden klart at det likevel var behov for ansattressurser, noe som ble tatt høyde for i utvidelsen av prosjektet høsten 2022 da seks nye skoler ble inkludert.

I skoleåret 2022/2023 er det ni skoler som mottar gratis skolemat (totalt ca. 2800 elever), fremdeles produsert og tilberedt ved sentralkjøkkenet. Maten pakkes ned i kasser til hver klasse, inkludert flerbrukstallerkener/skåler og bestikk, og kjøres ut til

skolene på formiddagen. Sjøførene tar med seg kassene med oppvask fra dagen før tilbake til sentralkjøkkenet.

Elevrådene ved de ulike skolene har hatt dialog med sentralkjøkkenet i menyplanlegging. Ukemeny legges ut i forkant, så elevene har mulighet til å ta med egen matpakke om det trengs/ønskes. For at det ikke skal bli mye matsvinn skal elevene/foresatte registrere innen tirsdag uken før hvilke dager de ønsker skolemat.

Kommunen anser satsningen på skolemat som et folkehelseiltak og fullfinansierer ordningen. Det innebærer finansiering av råvarer, utstyr og stillinger. Høsten 2022 er det 920 % stilling tilknyttet produksjon og transport, i tillegg har skolene fått tilført ressurser tilsvarende 20 % stilling til organisering av måltidet. Kommunen har et budsjett på 7.500.000 kroner per år, og en elevkostnad per dag på 22kroner. Råvarekostnad per elev per dag regnes til å være rundt 10,50 kroner (med utgangspunkt i februar 22).

Skolene som deltar i skolematsatsningen i Stavanger kan knyttes til modell 3 og modell 5, da de får servert brødmåltid og varmmat som er eksternprodusert.

### ***Kvernevik skole***

- Skoletype: Barneskole
- Elever: 485
- Kommune: Stavanger

Kvernevik skole er en av skolene som først ble inkludert i pilotprosjektet i Stavanger kommune. Skolen har ingen fasiliteter til å produsere eller tilberede mat og har heller ikke noe passende fellesareal for bespisning, derfor passet det dem bra å få maten ferdigpakket til hver klasse levert på døren.

Gjennom skolematordningen får elevene brødbuffet og noen dager varme retter som grøt og supper. Elevene har 20 minutter spisetid i sine egne klasserom. Det er elevene som tar seg av organiseringen; henter matkassene, setter ut eller leverer ut maten og rydder alt tilbake i kassene. Elevrådet har ansvar for å gi tilbakemeldinger og ha dialog med kjøkkenet angående mengden mat og komme med ønsker.

Fra høsten 2022 skal Kvernevik delta i et prøveprosjekt med heldagsskole der de vil bruke skolematen som en del av det helhetlige tilbudet. De får da, som de andre skolene i skolematprosjektet i Stavanger, tilført en ressurs tilsvarende 20 % stilling til oppgaver tilknyttet skolemåltidet.

### ***Smiodden ungdomsskole***

- Elever: 221
- Kommune: Stavanger

Smiodden ungdomsskole er også en av de første skolene inkludert i Stavanger kommunes skolematsatsning. Skolen valgte i pilotperioden å selv finansiere en 20 % miljøarbeiderstilling i forbindelse med servering av maten, fra høsten 2022 er dette ressurser som blir tilført av kommunen.

I kantinen på skolen serveres det stort sett varmmat, med brødbuffet som alternativ. Hvert trinn kommer puljevis for å hente mat. 8.trinn spiser i egne klasserom, mens 9. og 10.trinn spiser i kantine og mediatek. Spisetiden er en del av friminuttet på 45 minutter. Miljøarbeideren serverer og er ansvarlig for opprydning og logistikk, med hjelp fra elever. Lærere kan hente mat om de ønsker det.

### **Rendalen kommune**

I Rendalen kommunene ble det i 2019 satt ned et politisk utvalg for å se på ulike alternativer for skolemat. Utvalget besøkte flere skoler og kommuner, og gjorde kostnadsberegninger, før de la frem forslag til kommunestyret om skolematmodell der de 175 elevene ved de to skolene i kommunen, skulle få gratis ferdigsmurt matpakke levert på skolen. Forslaget ble vedtatt og igangsatt skoleåret januar 2021. I skoleåret 2021/2022 var kostnadene til skolematordningen på 850.000 kroner, der rett i underkant av halve budsjettet går til råvarer, frukt og melk.

Elevene får matpakker av grovt brød, garnityr og frukt som tilberedes på sykehjemmets kjøkken. Arbeidskraften på sykehjemmet er uendret etter innføringen, men arbeidsmengden tilsvarer ca.70 % stilling. Elevene får melde fra hvilke pålegg de liker (av et utvalg) og hvor mange skiver de spiser. Matpakkenes innhold skal varierer noe fra dag til dag. Matpakkene pakkes med fargekoder etter størrelse og innhold før

de kjøres ut til skolene av el-biler fra vekstbedrift. Kommunen evaluerer ordningen regelmessig.

### **Hitra kommune**

I Hitra kommunen ble det i 2019 innført gratis skolemat på alle de seks grunnskolene i kommunen (ca. 525 elever). Statsforvalteren ga først tilskudd til skolemåltidet, før det ble gjort politisk vedtak på at kommunen skal finansiere skolematen med 500 000 kroner hvert år i en fireårsperiode. Dette utgjør en kostnad på 9-10 kroner per elev per dag. I tillegg blir det brukt noen ressurser fra tiltak for utsatte barn og unge inn i skolematordningen. Den årlige finansieringen dekker 180 % stilling fordelt på de seks skolene, samt en 70 % stilling i tillegg på den største skolen (250 % totalt).

Hver dag serveres det havregrøt til frokost, og lunsj består fire dager i uken av brødbuffet og en dag i uken med varmmat. Ungdomsskolen har i tillegg salatbar. Elevene kan velge mellom to-tre påleggsvarianter, fisk/fiskeprodukt, oppkuttet frukt og grønnsaker og melk eller vann til drikke. Hitra er en kommune med sterke bånd til fiskerinæringen og skolene får derfor et rikt utvalg av gratis fisk som fører til at de kan tilby det daglig.

Elevrådene ved skolene har jevnlig møter med kommunen. Som en del av undervisningen i mat- og helsefaget ruller elevene på arbeidsoppgaver knyttet til skolematordningen. Sammen med fagarbeider/kantinemedarbeider planlegger de meny, gjør bestillinger og tilbereder og gjennomfører måltidet.

Siden skolene i Hitra kommune har hovedvekt på brødmat produsert/tilberedt på skolen kan skolen knyttes til organiseringsmodell 4 presentert i rapporten.

### **Oslo kommune**

I 2022 satte Oslo kommune i gang et skolematprosjekt som innebar innføring av sunn, kjøttfri og bærekraftig skolemat i kommunale videregående skoler i Oslo. Målet for satsingen er å innføre et skolemåltid i tråd med nasjonale retningslinjer for å fremme et sunt kosthold og for å utjevne sosiale ulikheter. En pilot ble gjennomført våren 2022 på syv skoler for å undersøke kostnader knyttet til ulike måltidsmodeller,



deltagelse, kostnader til utstyr og utbedring ved skoler, samt lønnsutgifter. Høsten 2022 startet 16 skoler opp for fullt, mens 11 skoler har delvis innføring og full oppstart våren 2023. De fleste skolene velger å tilby gratis frokost, enten med ferdigsmurt matpakke, havregrøt, yoghurtbar eller buffet med brød og pålegg. Frokosten serveres enten før skolestart og/eller i første friminutt. Enkelte skoler serverer gratis lunsj med salatbar, brød/rundstykker eller varmretter.

Ved oppstart får hver skole tildelt 150.000 kroner til innkjøp av nødvendig utstyr og utbedringer ved skolen. Skolene får midler tilsvarende 22 kroner per elev per dag med estimert deltagelse på 60 %, basert på pilotundersøkelsen. Ved høyere oppmøte enn 60 % kompenseres dette og ved lavere oppmøte blir resterende midler overført til neste år. I tillegg får hver skole 2000 kroner per dag til å dekke ekstra kostnader til lønn mm. Hver skole rapporterer inn reelle kostnader knyttet til gratis skolemåltid hver måned og en ny evaluering av fordelingsmodellen gjøres etter tre måneder. Kantinedriften avhenger av inntjening fra salg og derfor ønsker noen kantiner at gratistilbudet ikke blir en direkte konkurrent til lunsjtilbudet, som er viktigst for inntjeningen.

I Oslo kommune har 18 av 27 videregående skoler privat kantineleverandør. For å innlemme skolematprosjektet måtte kantinedriften legges ut på anbud med ny kontrakt som inkluderte gratis skolemåltid. For å sikre kantineaktører med tilbud som ivaretar skolens og kommunens krav til servering, ligger det en anbefaling om at skolene selv inkluderer et driftstilskudd på 100.000-150.000 kroner.

Oslo kommune har kontakt og møter med skoleleder eller måltidsansvarlig fra hver skole. Elevrådet deltar også på møter og har en viktig stemme i hva som serveres på skolene. Rammene rundt måltidet bør ivaretas slik at elevene har muligheten til å spise maten sammen i en hyggelig og sosial atmosfære.

### **Vinje kommune**

I Vinje kommune har de siden 2009 tilbudt gratis skolemat til alle sine ca. 400 elever ved de fire skolene i kommunen. Skolematen finansieres helt av kommunen, og har et budsjett på 2.000.000 kroner, med en gjennomsnittlig totalkostnad per elev per dag

på 26 kroner. Kostnad per elev per dag varierer fra skole til skole, og det samme gjør fordeling av kostnader knyttet til råvarer, lønn og utstyr.

Skolene varierer i størrelse fra 50 til 180 elever, og organiserer derfor ordningene noe ulikt. På den største skolen er det ansatt kokk (se beskrivelse av Åmot skule under), mens det på de andre skolene er assistenter som har fått utvidet stillinger for å være matansvarlige. Stillingene varierer fra 35-80 %.

På alle skolene serveres det i hovedsak brødmåltid, med noen ukentlige innslag av varmmat som supper, gryter etc. Gratis skolemelk og vann serveres til måltidene og gratis skolefrukt tilbys som mellommåltid.

Siden skolene i Vinje kommune har hovedvekt på brødmat produsert/tilberedt på skolen kan skolen knyttes til organiseringsmodell 4 presentert i rapporten.

### **Åmot skule**

- Skoletype: kombinert barne- og ungdomsskole
- Elever: 147
- Kommune: Vinje

Åmot skule er den største av de fire skolene i Vinje med sine 180 elever. Her er det ansatt en kokk i 80 % stilling for å organisere og tilberede daglig buffetordning hvor elevene forsyner seg selv. Fire dager i uken serveres det brødmåltid og hver torsdag serveres det suppe. Elevrådet gir tilbakemeldinger til kokken på menyen. Gratis skolemelk og vann serveres til måltidene og gratis skolefrukt tilbys som mellommåltid.

Elevene er delt inn i tre puljer hvor 1.-2. trinn spiser i eget fellesareal i tilknytning til deres undervisningsrom. De eldre elevene spiser, fordelt på to puljer, i Isslottet som er en aula i tilknytning til storkjøkken. Spisepausene varer i 45 minutter for 1-7. trinn og 35 minutter for ungdomsskolen.

Ved Åmot skule er totalkostnaden per elev per dag på 22 kroner, og råvarekostnad per elev per dag på 9 kroner. Ansatte ved skolen betaler 30 kroner per dag for å forsyne seg.

## **Bodø kommune**

I Bodø kommune ble det skoleåret 2020/2021 gjennomført en pilot for innføring av skolemat ved fem skoler i kommunen. Piloten hadde et budsjett på 1.000.000 kroner. Målet med piloten var å skaffe erfaringer og kartlegge muligheter og begrensninger ved skolene i kommunen. Det ble forsøkt både eksternproduksjon og internproduksjon av mat. Skoler som tilberedte maten selv fikk tilført ressurser til personal, tilsvarende 15-20 % stilling. Det ble konkludert at det ikke lot seg gjøre å få levert mat til skoler i distriktene innenfor de økonomiske rammene, og evalueringer viste at elevene var mest fornøyde når de fikk tilberede maten selv (brødmåltid), sammenlignet med å få servert ferdigpasmurt.

På grunnlag av erfaringene fra piloten ble det våren 2022 vedtatt at kommunen skal finansiere gratis skolemat til alle elevene på 10.trinn tre dager i uken, samt alle elever som går sammen med 10.trinn på fådelt skoler, i kommunen (totalt 13 skoler). Målet er at det på et tidspunkt skal tilbys skolemat til alle elevene i Bodø, men på grunn av økonomiske rammer må det skje gjennom en gradvis innføring.

I vedtaket om innføring står det at skolene selv skal få velge hvordan de organiserer skolematordningen, men at maten i hovedsak skal lages på skolen og at det skal tilføres ressurs til hver skole for administrasjon/personal tilpasset elevtallet på 10.trinn. Dette varier mellom 8-15 % på de ulike skolene.

Det er avsatt 4.000.000 kroner for skoleåret 22/23, noe som utgjør 35,50 kroner per elev per dag. Dette inkluderer både råvarer, utstyr og personell.

Siden skolene i Bodø kommune har brødmat produsert/tilberedt på skolen kan skolen knyttes til organiseringsmodell 4 presentert i rapporten.

Bergen xx.xx.22

### ***Forespørsel om erfaringsdeling om skolematordninger***

Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet, ved Høgskulen på Vestlandet, ønsker å komme i kontakt med skoleeiere som ønsker å dele sine erfaringer og bidra til et godt kunnskapsgrunnlag for videre arbeid med skolemåltid nasjonalt. Vi kontakter dere fordi vi kjenner til at i deres kommune er en eller flere skolematordninger som kan gi oss viktig informasjon i arbeidet med å danne et bilde av hva som kan skape et godt skolemåltid.

### ***Hva innebærer deres deltagelse?***

Hvis dere velger å delta innebærer det at vi gjennomfører intervju med representant fra skoleeier, gjerne en som kjenner til de praktiske sidene ved skolematordningen. Den eller de som deltar i intervjuet bør ha oversikt over kostnader tilknyttet skolematordningene og ha god kjennskap til hvordan ordningen organiseres. Intervjuet vil vare omtrent 45 minutter og kan foregå via Teams/Zoom, eller over telefon. Dere velger det alternativet som passer best for dere. Intervjuet må gjennomføres i arbeidstid, og helst innen xx.xx.22. Kommunens og eventuelle skolers navn, vil være kjent i vår rapportering til departementene, men det blir ikke oppgitt personinformasjon. Det føres referat fra intervjuet, men det blir ikke gjort noen form for opptak.

### ***Bakgrunnen for vårt oppdrag***

Regjeringen har, ifølge Hurdalsplattformen, som mål å gradvis innføre et daglig sunt, enkelt skolemåltid i skolen, med frihet for skolene til å organisere dette selv. Som en del av utredningsprosessen har vi fått i oppdrag å innhente erfaringer fra skoler og skoleeiere med ulike typer skolematordninger, med spesielt søkelys på finansiering, organisering og gjennomføring.

Denne erfaringsinnhenting er et av flere oppdrag som skal være med å danne beslutningsgrunnlag for Kunnskapsdepartementet og Helse- og omsorgsdepartementet i det videre arbeid med mulige modeller for en gradvis innføring av skolemåltid i grunnskolen og videregående opplæring. Arbeidet skal også danne grunnlag for eventuelle verktøy/veiledere for sektoren. De andre aktørene som bidrar inn i arbeidet er Folkehelseinstituttet, Helsedirektoratet og Utdanningsdirektoratet.

### ***Ønsker dere å delta eller har dere spørsmål?***

Ta kontakt med seniorrådgiver og prosjektleder Marte Gausvik Musland, ved Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet

[marte.gausvik.musland@hvl.no](mailto:marte.gausvik.musland@hvl.no)  
55 58 70 28

Vi ber om snarlig svar om dere ønsker å delta. Prosjektleder vil følge opp dette skrevet med en telefon i løpet av noen dager.

### ***Med vennlig hilsen***

Prosjektleder  
Marte Gausvik Musland  
Seniorrådgiver  
Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk  
aktivitet  
Høgskulen på Vestlandet

Leder for Nasjonalt senter for mat, helse  
og fysisk aktivitet  
Ingrid Leversen  
Ass. Instituttleder, Institutt for idrett,  
kosthold og naturfag  
Høgskulen på Vestlandet

Våre samarbeidspartnere i oppdraget



Bergen xx.xx.22

### ***Forespørsel om erfaringsdeling om skolematordninger***

Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet, ved Høgskulen på Vestlandet, ønsker å komme i kontakt med skoler med ulike skolematordninger, som ønsker å dele sine erfaringer og bidra til et godt kunnskapsgrunnlag for videre arbeid med skolemåltid nasjonalt. Vi kontakter dere fordi vi kjenner til at deres organisering av skolematordningen kan gi oss viktig informasjon i arbeidet med å danne et bilde av hva som kan skape et godt skolemåltid.

### ***Hva innebærer deres deltagelse?***

Hvis dere velger å delta innebærer det at vi gjennomfører intervju med skoleledelsen, og gjerne en som kjenner til de praktiske sidene ved skolematordningen. Den eller de som deltar i intervjuet bør ha oversikt over kostnader tilknyttet skolematordningen og ha god kjennskap til hvordan ordningen organiseres og hvordan måltidet gjennomføres. Intervjuet vil vare omtrent 45 minutter og kan foregå via Teams/Zoom, eller over telefon. Dere velger det alternativet som passer best for dere. Intervjuet må gjennomføres i arbeidstid, og helst i perioden uke 20-22 (16.05-03.06). Skolens navn vil være kjent i vår rapportering til departementene, men det blir ikke oppgitt personinformasjon. Det føres referat fra intervjuet, men det blir ikke gjort noen form for opptak.

### ***Bakgrunnen for vårt oppdrag***

Regjeringen har, ifølge Hurdalsplattformen, som mål å gradvis innføre et daglig sunt, enkelt skolemåltid i skolen, med frihet for skolene til å organisere dette selv. Som en del av utredningsprosessen har vi fått i oppdrag å innhente erfaringer fra skoler med ulike typer skolematordninger, med spesielt søkelys på finansiering, organisering og gjennomføring.

Denne erfaringsinnhenting er et av flere oppdrag som skal være med å danne beslutningsgrunnlag for Kunnskapsdepartementet og Helse- og omsorgsdepartementet i det videre arbeid med mulige modeller for en gradvis innføring av skolemåltid i



Høgskulen på Vestlandet

Telefon: 55 58 58 00

Postboks 7030

E-post: [post@hvl.no](mailto:post@hvl.no)

5020 Bergen

[www.hvl.no](http://www.hvl.no)

grunnskolen og videregående opplæring. Arbeidet skal også danne grunnlag for eventuelle verktøy/veiledere for sektoren. De andre aktørene som bidrar inn i arbeidet er Folkehelseinstituttet, Helsedirektoratet og Utdanningsdirektoratet.

### ***Ønsker dere å delta eller har dere spørsmål?***

Ta kontakt med seniorrådgiver og prosjektleder Marte Gausvik Musland, ved Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet

[marte.gausvik.musland@hvl.no](mailto:marte.gausvik.musland@hvl.no)

55 58 70 28

Vi ber om snarlig svar om dere ønsker å delta. Prosjektleder vil følge opp dette skrevet med en telefon i løpet av noen dager.

### ***Med vennlig hilsen***

Prosjektleder  
Marte Gausvik Musland  
Seniorrådgiver  
Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk  
aktivitet  
Høgskulen på Vestlandet

Leder for Nasjonalt senter for mat, helse  
og fysisk aktivitet  
Ingrid Leversen  
Ass. Instituttleder, Institutt for idrett,  
kosthold og naturfag  
Høgskulen på Vestlandet

Våre samarbeidspartnere i oppdraget



**Høgskulen på Vestlandet**

Telefon: 55 58 58 00

Postboks 7030

E-post: [post@hvl.no](mailto:post@hvl.no)

5020 Bergen

[www.hvl.no](http://www.hvl.no)

## Intervjuguide skoleleder

Innledning: Tusen takk for at du/dere tar dere tid til å bidra. Denne samtalen vil ta ca. 45 minutt, og det blir ikke gjort noen form for opptak. Er dere kjent med bakgrunnen for vårt oppdrag? (Hvis ja – gå videre, hvis nei – les bakgrunn fra infoskriv). Har du/dere noen spørsmål før vi går i gang?					
Kartlegging	Organisering	Gjennomføring	Økonomi	Sosiale aspekt	Generelt
<p>Kan du kort beskrive deres <b>skolematordning</b>?</p> <p>Kan du si noe om <b>bakgrunnen</b> for at ordningen ble opprettet?</p> <p>Hvilke <b>holdninger</b> hadde personalet og elevene til skolemåltidet når dere startet og hvordan er det nå?</p> <p>Har ordningen blitt <b>evaluert</b>? (tilfredshet, karakterer, trivsel, tilstedeværelse, matsvinn, kostvaner etc.)</p> <p>Har <b>elevenes lunsjvaner</b> endret seg etter ny skolematordning? (kost, handel, skjerm, sosialt)</p> <p>I hvilken grad og på hvilken måte brukes skolemåltidet inn i arbeid med <b>fag</b> på deres skole?</p> <p>På hvilken måte bidrar <b>skoleeier og andre i lokalsamfunnet</b> til skolemåltidet ved deres skole?</p>	<p>Kan du beskrive <b>organiseringen</b> av skolematordningen ved din skole?</p> <p>Kan du beskrive hvordan ordningen er <b>forankret</b>?</p> <p>I hvilken grad og på hvilken måte er <b>elevene</b> involvert i planlegging og organisering?</p> <p>I hvilken grad og på hvilken måte foregår det noe <b>tverrfaglig samarbeid</b> i tilknytning til organiseringen av skolemåltidet?</p> <p>I hvilken grad og på hvilken måte tas det hensyn til <b>bærekraft og kostråd</b> i planlegging og organisering av skolematordningen?</p>	<p>Kan du beskrive gjennomføringen av et <b>vanlig skolemåltid</b> på din skole?</p> <p>Kan du beskrive <b>lærernes rolle</b> i måltidet?</p> <p>Kan du beskrive <b>elevenes rolle</b> i måltidet?</p> <p>Kan du beskrive <b>spisemiljøet</b>?</p> <p>Hva <b>spises</b> vanligvis?</p> <p>Hvilke <b>tilpasninger</b> gjøres? (alder, religion, allergi etc).</p> <p>I hvilken grad og på hvilken måte tas det hensyn til <b>bærekraft og kostråd</b> i måltidet?</p>	<p>Kan du beskrive hvordan ordningen blir <b>finansiert</b>?</p> <p>Kan du beskrive <b>kostnadene</b> dere har tilknyttet skolematordningen?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tall per elev, hvis de har</li> </ul> <p>Hvilke <b>investeringer</b> ble gjort i oppstarten?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utstyr/fasiliteter</li> <li>- Kompetanse</li> </ul> <p>Har dere noe form for <b>loggføring/dokumentasjon av matsvinn og andre kostnader</b>?</p> <p>Hvordan vil du vurdere <b>framtidssiktene</b> for skolematordningen ved din skole?</p> <p>Hvilke erfaringer har dere med <b>foresattes betalingsevne/betalingsvilje</b>?</p> <p>Har dere noe form for <b>loggføring/dokumentasjon av matsvinn og andre kostnader</b>?</p>	<p>I hvilken grad og på hvilken måte brukes skolemåltidet inn i <b>arbeid med psykososialt miljø</b>?</p> <p>I hvilken grad og på hvilken måte opplever du at skolematordningen <b>utjevner/øker forskjeller</b> mellom elevene?</p> <p><u>Dersom abonnement:</u></p> <p>Hvordan <b>inkluderes</b> de som ikke deltar?</p>	<p>Hva mener du er <b>spesielt bra</b> med deres skolematordning?</p> <p>Hva mener du <b>ikke fungerer optimalt</b> med deres skolematordning?</p> <p>Hva vil du si er <b>suksesskriterier</b> for å lykkes med en god skolematordning?</p> <p>Hva vil du si er <b>barrierer</b> for å lykkes med en god skolematordning?</p> <p>Hvilke <b>utfordringer</b> i skolen mener du skolemåltidet kan bidra til å <b>løse</b> og hvilke kan <b>skapes/styrkes</b>?</p> <p>Med utgangspunkt i dine erfaringer – hva er den <b>ideelle skolematordningen</b>?</p> <p>Hvilke <b>tre enkle tips</b> vil du gi til andre skoler som vil gå i gang med skolemat?</p>
<p>Avslutning: Har du noen andre tanker eller innspill som du ønsker å komme med? I vårt oppdrag med å samle inn eksempler fra ulike skolematordninger ønsker vi å komme i kontakt med skoler/rektorer som vi kanskje ikke kjenner til fra før. Har du noe kjennskap til aktuelle skoler/rektorer vi burde pratet med?</p>					



Innledning: Tusen takk for at du/dere tar dere tid til å bidra. Denne samtalen vil ta ca. 45 minutt, og det blir ikke gjort noen form for opptak. Er dere kjent med bakgrunnen for vårt oppdrag? (Hvis ja – gå videre, hvis nei – les bakgrunn fra infoskriv). Har du/dere noen spørsmål før vi går i gang?

<p>Kan du kort fortelle om <b>skolematordningen/er i din kommune?</b></p> <p>Kan du si noe om <b>bakgrunnen</b> for at ordningen ble opprettet?</p> <p>Kjenner du til om ordningen har blitt <b>evaluert?</b></p> <p>Kan du beskrive <b>kommunens rolle</b> i arbeidet med skolematordningene?</p> <p>I hvilken grad og hvilken måte opplever dere at skolene knytter skolemåltidet til <b>læreplaner og undervisning?</b></p>	<p>Kan du beskrive <b>organiseringen</b> av skolematordninger i deres kommune?</p> <p><i>I organisering legges planlegging, stillinger, rådgivning, forankring etc.</i></p> <p>Kan du beskrive hvordan ordningen er <b>forankret i kommunen</b> (virksomhetsplaner, strategier etc.)</p> <p>I hvilken grad og på hvilken måte opplever dere at skolene og skolehelsetjenesten har <b>samarbeid</b> som også omfatter skolemåltid og kosthold?</p> <p>I hvilken grad og på hvilken måte er <b>ulike aktører involvert</b> i organiseringen? Som lærere, helsesykepleier, foreldreutvalg, elevråd/elever, lokale organisasjoner etc.</p>	<p>Kan du beskrive gjennomføringen av et <b>vanlig skolemåltid</b> på skoler i din kommune? <i>Med gjennomføring menes de daglige aktivitetene knyttet til måltidet, som tilberedning, tilsyn, servering, opprydning, sosiale regler etc.</i></p> <p>Kjenner du til om elevene og lærerne bidrar i selve gjennomføringen?</p> <p>I hvilken grad og på hvilken måte opplever dere at det tas hensyn til <b>bærekraft og kostråd</b> i måltidet?</p> <p>Får skolene noen føringer fra kommunen når det kommer til <b>innkjøp?</b></p>	<p>Kan du beskrive hvordan ordningen blir <b>finansiert?</b></p> <p><i>Dersom flere ulike ordninger:</i> Kan du beskrive <b>de ulike finansieringsmodellene</b> som blir brukt i deres kommune?</p> <p>Kan du beskrive <b>utgiftene</b> skolene har tilknyttet skolematordningen?</p> <p>- Tall per elev, hvis de har</p> <p>Hvordan vil du vurdere <b>framtidssiktene</b> for skolematordninger i din kommune?</p> <p>Hvilke erfaringer har dere med <b>foresattes betalingsvilje/betalingsvne?</b></p>	<p>I hvilken grad og på hvilken måte opplever dere at skolemåltidet brukes inn i <b>arbeid med psykososialt miljø?</b></p> <p>I hvilken grad og på hvilken måte opplever dere at skolematordninger <b>utjevner/øker forskjeller</b> mellom elevene?</p> <p><i>Dersom abonnement:</i></p> <p>Hvordan <b>inkluderes</b> de som ikke deltar?</p>	<p>Hva mener du er <b>spesielt bra</b> med deres skolematordning?</p> <p>Hva mener du kunne gjort ordningen deres <b>bedre?</b></p> <p>Hva vil du si er <b>suksesskriterier</b> for å lykkes med en god skolematordning?</p> <p>Hva vil du si er <b>barrierer</b> for å lykkes med en god skolematordning?</p> <p>Hvilke <b>utfordringer</b> i skolen mener du skolemåltidet kan bidra til å <b>løse</b> og hvilke kan <b>skapes/styrkes?</b></p> <p>Med utgangspunkt i dine erfaringer – hva er den <b>ideelle skolematordningen?</b></p> <p>Hvilke <b>tre tips</b> vil du gi til andre skoler/kommuner som vil gå i gang med skolemat?</p>
--	--	---	--	---	--

Avslutning: Har du noen andre tanker eller innspill som du ønsker å komme med? I vårt oppdrag med å samle inn eksempler fra ulike skolematordninger ønsker vi å komme i kontakt med skoler/rektorer som vi kanskje ikke kjenner til fra før. Har du noe kjennskap til aktuelle skoler/rektorer vi burde pratet med?

