



Avslutnings/erfaringsseminar for prosjekt Skolemåltid Trøndelag

11.NOVEMBER, STJØRDAL

RØYRVIK KOMMUNE

Mål og delmål for prosjektet

- ▶ Erbjuda skolelunsj 2 dagar/vecka
- ▶ Laga god mat som barnen tycker om
- ▶ Laga næringsrik mat frå grunden og servera frukt/grønsaker
- ▶ Social samvaro for elevenna under måltiden for en god helhetsopplevelse
- ▶ Ekonomisk forsvarbar mat
- ▶ Fa till det praktiska
- ▶ Bidra till sa lika forutsattningar som mojligt (socialt, ekonomisk, faglig)
- ▶ Langsiktig mal: fortsatta og utoka serveringen av skolelunsj etter projektperioden

Deltagare och period

Røyrvik Oppvekstsenter

- ▶ 1.-10. klasse
- ▶ 47 elever totalt (hösten 2021)

«Aktiv» projektperiod

- ▶ Uppstart skolelunsj februar 2021
- ▶ Utfordringar grunnet Covid-19



Fysiske fasiliteter

Kjøkken

- ▶ Bruker skolekjøkken
- ▶ Fint men litet
- ▶ Utstyr ej anpassat for storkjøkken
- ▶ Kræver tid og kreativitet



Kantine/servering

- ▶ Uppstart våren 2021:
 - ▶ äter i klassrummen/kohorter
- ▶ Hösten 2021:
 - ▶ äter i kantine
 - ▶ underlättar vid servering
 - ▶ mer socialt
 - ▶ lärare



Hvilken modell har dere testet ut?

- ▶ Varm lunsj på tisdagar: 42 elever (av 47)
- ▶ Brødmat torsdagar: 36 elever (av 47)
- ▶ 61 portioner varm lunsj totalt
- ▶ 47 portioner brødmat totalt
- ▶ Soppa varannan vecka. Alltid grønnsaker/frukt.
Vatten som dryck.
- ▶ Varför just lunsj? Önskemål från kommunens politiker, föräldrarepresentant och skolledningen i uppstarten

Organisering/logistikk

Organisering

- ▶ Luppstarten: 1 person i 30 % stilling
- ▶ Planering, inköp, matlagning, dukning, oppvask
- ▶ Nu: 1 person i 30 % stilling + 2 personer från frivilligsentralen vid varm lunsj (4 h)
- ▶ 12 frivilliga som rullerar

Beställning av livsmedel

- ▶ Beställning av mat från grossist (NærEngros)
- ▶ Komplettering från lokal matbutikk
- ▶ Samarbete gällande bröd

Økonomi

- ▶ Projektbetald skolelunsj våren 2021
- ▶ Föräldrabetald skolelunsj hösten 2021, 15 kr per elev och lunsj
- ▶ Under våren strax över 17 kr inkl. mva/elev/lunsj (varm lunsj/brødmat)
 - ▶ pålägg i kuvert
 - ▶ mängd varm mat
- ▶ Komma ned till ca 15 kr inkl. mva/elev/dag, inkl. frukt/grønsaker
- ▶ Stillingsresurs 30 %

Exempel på mat

▶ Populär varm lunsj

- ▶ spagetti og kjøttsaus, tomatsuppe med makaroni, kyllinggryte med ris, fiskegrateng med makaroni, tacograteng

▶ Pålägg

- ▶ smør, majones, hvitost, leverpostei, kyllingleverpostei, jordbærsyltetøy, makrell file
- ▶ salami, egg, kaviar

▶ Frukt/grönt

- ▶ stavar i kopp, t.ex. gulrot, agurk och eple
- ▶ fler tar en kopp och äter upp allt om det finns något «spännande»
- ▶ grönsallad/revet gulrot
- ▶ smoothie



Måluppnåelse

- ▶ Skolelunsj 2 dagar/vecka, nästan alla elever
- ▶ Positiv respons, gott, trevlig stämning
- ▶ Mestadels näringsrik mat från grunden, frukt/grönsaker
- ▶ Provar hålla kostnaderna nere (suppe, kylling, gulrot)
- ▶ Mycket praktiskt är löst, men utvecklas
- ▶ Bidrar till mer lika förutsättningar, bättre om föräldrarna inte hade behövt betala



Hva er de viktigste erfaringene og læringen fra prosjektet?

- ▶ Våga starta opp, utveckla
- ▶ Praktisk gjallande mengder, utstyr, servering
- ▶ Varm lunsj ofta mer næringsrik och behöver inte bli dyrare
 - ▶ Kilopris ost/salami dyrare än kjøttdeig/kylling, bröd dyrare än pasta/potatis
 - ▶ Mixern är min bästa vän
- ▶ Specialkost = mycket extra jobb och dyrt (gluten, laktose, gris)
- ▶ Antagligen fördel med 2 ansvariga
- ▶ Tappade ett fåtal när lunsjen blev föräldrabetald (de som behöver det mest?)

Hva er de viktigste suksesskriteriene for å lykkes med skolemåltid?

- ▶ Engagemang og interesse hos politikere, skoledning, lærere, foreldre, elever
 - ▶ Uppstartsmøte (prosjektleder, matordning, politikere, foreldrerepresentant, skoledning, frivilligsentralen) ønskemål, idéer, krav
 - ▶ Elevråd
 - ▶ Ønske mat
- ▶ Laga mat som barnen tycker om, samtidig som de er/kan göras nyttiga
- ▶ Näringsrika måltider = oftast mer ekonomiska och miljövänliga
- ▶ Laga mat som alla kan äta, ej griskött, gluten, mjölkprodukter = enklare och billigare
- ▶ Anpassade lokaler/utstyr
- ▶ Gott samarbete med frivillig arbeidskraft

Skolelunsj i Sverige

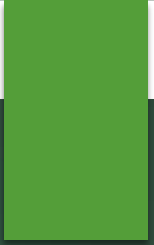
- ▶ Sverige har lagstadgade krav på kostnadsfria och näringsriktiga skolmåltider
- ▶ Se på forskning och erfarenhet som redan finns

Källa: Livsmedelsverket.se

Fremtiden

- ▶ Målsättning att fortsätta servera skolelunsj, politisk/ekonomisk fråga
- ▶ Intresse i skolledningen att utöka antalet dagar med skolelunsj till 3-4 dagar/vecka
- ▶ Lokala råvaror som renkött, maträtter från andra länder
- ▶ I dagsläget krävs att politikerna i varje kommun har intresse för skolelunsj och vill/kan lägga pengar på detta





Kostnadsfri skolelunsj ger alle barn förutsättning att få i sig energi och näring under skoldagen, för att ha möjlighet att fungera optimalt både fagligt och socialt

TACK!