

## "Klimasmart skolemåltid" i Indre Fosen (tidligere Rissa)

**Rissa kommune i Trøndelag, som nå er blitt en del av den nye kommunen Indre Fosen, har gjennomført et vellykket prosjekt med navnet "Klimasmart skolemåltid". Dette skulle bidra til mestring og trivsel hos elevene og mindre matsvinn i kommunen.**

Liv Heide, miljørådgiver i Indre Fosen kommune, forteller at prosjektet var todelt.

– For det første ønsket vi å skape mer mestring og bedre trivsel i skolen, og tenkte at et skolemåltid kunne være en del av et slikt tiltak. I tillegg ønsket vi å redusere matsvinnet fra butikker og primærprodusenter i kommunen. Vi mente at disse to målene kunne ses i sammenheng, forteller Heide.

### **Økonomi og samarbeid viktig for prosjektet**

– Økonomi var en viktig faktor. De måtte finne en finansieringsmodell som gjorde måltidet så billig at alle hadde råd til det, forklarer Heide.

Prosjektet har vært et samarbeid mellom mange aktører, blant dem Fosen renovasjon, produsentnettverket Fosenmat, Frivilligsentralen og enhetene for skole, integrering, opplæring og NAV i kommunen. Prosjektet ble ledet av en arbeidsgruppe med representanter fra de ulike aktørene.

– Samarbeid og dialog har hele tiden vært viktig. Mange av tiltakene ble prøvd ut for første gang, og vi gjorde nyttige erfaringer underveis. Derfor var det vesentlig å ha en god dialog med lokale butikker og produsenter, slik at vi kunne endre rutiner i tråd med at vi så hva som fungerte, og hva som ikke fungerte, sier miljørådgiveren

### **Elevene lager måltidet i arbeidslivsbygget**

Hver tirsdag lager frivillige fra Frivilligsentralen og NAV integrering skolemåltidet, mens det er elevene som tar arbeidslivsbygget, som står for måltidet på torsdager. All matlagingen skjer i samarbeid med en profesjonell kokk.

Elevene og foreldrene får informasjon om menyen, men hver torsdag lages det et overraskelsesmåltid, et såkalt "Klimasmart måltid". Heide forteller at dette tiltaket ble en suksess:

– I begynnelsen var det en del som var engstelige for at det klimasmarte måltidet skulle bety rar eller kjedelig mat. Men nå er tilbakemeldingene utrolig gode, og elevene gleder seg til overraskelsen hver torsdag, sier hun fornøyd.

### **Nyttige erfaringer så langt i prosjektet**

Heide forteller at de allerede har mange nyttige erfaringer fra prosjektet. Blant annet er det viktig med tett dialog mellom kokken og arbeidsgruppa. Det er kokken som vet hva slags mat som kan og skal lages, så det er den personen som henter ut varene fra butikken. Hvilke varer som er tilgjengelig til enhver tid, og hvor mye, varierer veldig. Man må ta kontakt med produsenter tidlig i sesongen for å skaffe seg frukt og grønt, og samtidig ha lagerkapasitet for å kunne ta imot dette.

### **Godt prosjekt i en mindre kommune**

Liv Heide mener et slikt prosjekt egner seg godt for en mindre kommune, der donasjon av overskuddsvarer til matsentraler for hjemløse og lignende er mindre aktuelt.

– Vi synes dette er et svært godt tiltak i en kommune som Indre Fosen. Prosjektet bidrar forhåpentligvis til økt trivsel på skolen, bedre læring, mindre matsvinn og dermed reduserte klimautslipp, avslutter hun.