

Utgangspunkt

Rissamatprosjektet – organisasjonsutvikling – aksjonsforskning

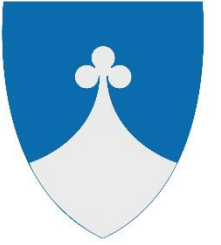
Mat for bedre mestring og trivsel i skolen som tema

Forskningsmiljø – bruk av nye metoder – Design thinking – Kvadrupel helix modell

Skolemåltid

Økonomi en utfordring – hvordan få et måltid så billig at alle har mulighet

Fosen renovasjon – ville finansiere kokker for å få til ett måltid på utgått mat



Klimasmart skolemåltid

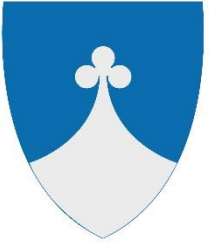
Redusert matsvinn gjennom:

- Å bruke matvarer og råvarer som ikke blir solgt fra butikker og primærprodusenter
- Å gi opplæring og ahaopplevelser som gjør elevene i stand til å vurdere hva slags mat som er trygg å spise selv om den har gått ut på dato

Målet:

- Redusere mengden matavfall
- Finne en finansieringsmodell for skolemåltid som gjør måltidet så billig at alle har råd til det – for mestring og trivsel i skolen

Samarbeidspartnere: Fosen renovasjon, Fosenmat, Frivilligsentralen, kommunen (skole, NAV, integrering og opplæring)



Hvordan gikk vi fram

Hadde allerede system med skolemåltid – brukte den samme arbeidsgruppa som prosjektgruppe (rektor, inspektør, lærer, kokk, frivilligsentralen, folkehelsekoordinator, NAV, meg). Gruppa + Fosen Renovasjon stod bak søknaden

Design thinking – teste ut og gjøre justeringer underveis, ha med de som er praksisnære

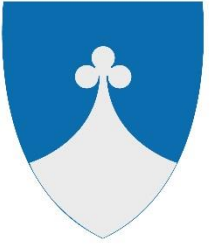
Starta med et møte med lederen i Coop Fosen - positiv

Ble tatt opp på regionmøte for Coop.

Bruker den butikken som er nærmest skolen – minimalt med transport

Kjøper ferskvarer dagen før det går ut på dato til 40% reduksjon får tilgang på alle varene før de legges ut i hyllene – legges rett på frys. Må samle ei stund før det blir nok av en vare til et måltid.

Legger alle varer og pris inn i et XL ark.



Hvordan gikk vi fram

Avtaler dagen før om vi skal ha brød – da kastes de ikke i containeren om kvelden

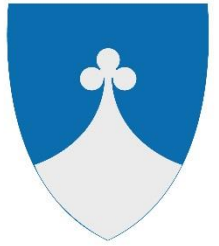
Betaler litt for gårdagens brød, skjærer opp i butikken

Sendte informasjonsbrev til alle hjemmene om prosjektet

Elevene i arbeidslivsfag lager måltidet sammen med kokken hver torsdag

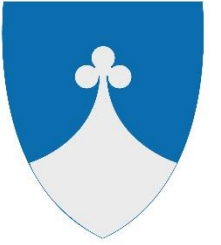
Damer fra frivilligheten og NAV integrering og opplæring hver tirsdag

Jobba en del med å få kokken til å se muligheten, viktig med tett oppfølging



Klimasmart på menyen

Uke	Dato	Småtrinn	Mellomtrinn	Ungdomstrinn
9	Tirsdag 27.feb	Havregrynsgrøt	Havregrynsgrøt	Havregrynsgrøt
9	Torsdag 1.mars	Klimasmart måltid	Klimasmart måltid	Klimasmart måltid
10	Tirsdag 6.mars	Ostesmørbrød	Pastasalat med kylling	Pastasalat med kylling
10	Torsdag 8.mars	Stekt laks	Ostesmørbrød	Ostesmørbrød
11	Tirsdag 13.mars	Suppe med pølse	Suppe med pølse	Suppe med pølse
11	Torsdag 15.mars	Klimasmart måltid	Klimasmart måltid	Klimasmart måltid
12	Tirsdag 20. mars	Smøremåltid	smøremåltid	Smøremåltid
12	Torsdag 22.mars	Fiskeburger	Fiskeburger	Fiskeburger
13	Påskeferie	Påskeferie	Påskeferie	Påskeferie



Erfaringer

Enkeltpersoner har stor betydning – viktig å ha gode medspillere på skolene

De klassene (mat og helse faget + arbeidslivsfag) som er direkte involvert blir engasjert, vanskeligere å få engasjert hele skolen.

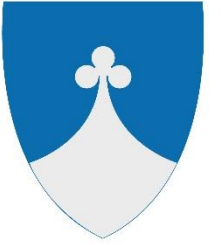
Fungerte ikke at frivilligheten hentet ut varer. Mest rasjonelt at kokken er den som henter varer.

Klimasmart hørtes veldig skummelt ut for noen elever

Kjøpmenn er veldig forskjellige😊 men stort sett positive, legger til rette

Litt for «snille» i forhandlinger med butikken

Det er et stort potensiale – mat til 230 elever to dager i uka tar unna kun et liten del av det som er tilgjengelig



Erfaringer

Grønnsaker krevende, må ha noen som kan videreforedle ganske raskt

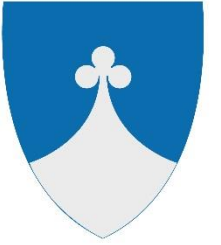
Best før varer er det nesten ingenting av, heller ikke frysevarer

Det varierer veldig hva og hvor mye det er tilgang på. Viktig å bare ta med det man vet det er bruk for

Viktig med godt system på fryseren og bra nok kapasitet

Må ta kontakt tidlig i sesongen, og ha lagerkapasitet for grønnsaker for å kunne ta imot fra produsenter

Egg - knekkegg/ små/store fungerer



Betraktninger

Bra måte å bruke denne ressursen på i bygdene – dårlig med uteliggere....

Gunstig med kunnskap om mat, hygiene, og erfaring med veiledning av kokker

Viktig å være «tett på»

Samarbeid med helsedirektoratet?