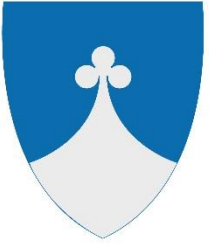


# Klimasmart skolemat i Rissa

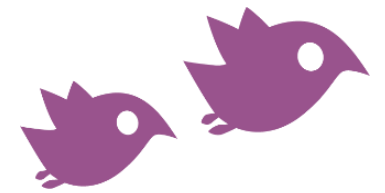


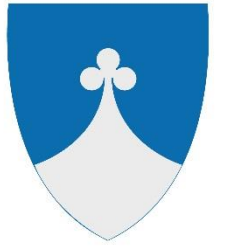


# Utgangspunkt

---

- ❖ Rissamatprosjektet – organisasjonsutvikling – aksjonsforskning
- ❖ Mat for bedre mestring og trivsel i skolen som tema
- ❖ Forskningsmiljø – bruk av nye metoder – Design thinking – Kvadrupel helix modell
- ❖ Skolemåltid som tema
- ❖ 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:

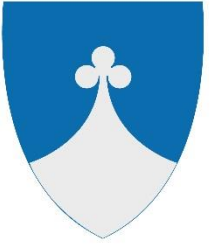
- Å bruke matvarer og råvarer som ikke blir solgt fra butikker og primærprodusenter
- Å gi opplæring og ahaopplevelser som gjør elevene i stand til å vurdere hva slags mat som er trygg å spise selv om den har gått ut på dato

## Målet:

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

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



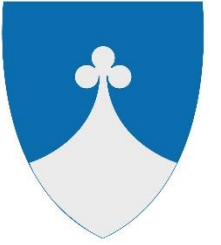


# Hvordan gikk vi fram?

---

- ❖ Hadde allerede system med skolemåltid – brukte den samme arbeidsgruppa som prosjektgruppe (rektor, inspektør, lærer, kokk, frivilligsentralen, folkehelsekoordinator, NAV, prosjektleder). 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 – ble tatt opp på regionmøte for Coop.
- ❖ Bruker den butikken som er nærmest skolen – minimalt med transport
- ❖ Prosjektleder henta varer i starten – hvor er flaskehalsene?
- ❖ Jobba tett på kokken - se mulighetene
- ❖ Sendte informasjonsbrev til alle hjemmene om prosjektet

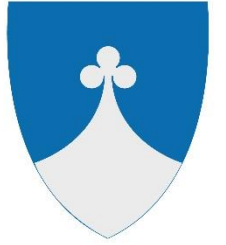




# Hvordan gjør vi det nå?

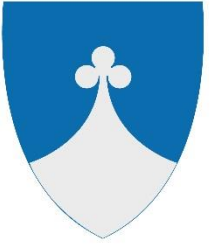
- ❖ Kjøper ferskvarer dagen før det går ut på dato til 40% reduksjon, får tilgang på alle varene før de legges ut i hyllene – legges rett på frys. Må ofte samle ei stund før det blir nok av en vare til et måltid.
- ❖ Kokken henter varene
- ❖ Avtaler dagen før om vi skal ha brød – da kastes de ikke i containeren om kvelden
- ❖ Betaler litt for gårdagens brød, skjærer opp i butikken
- ❖ Elevene i arbeidslivsfag lager måltidet sammen med kokken hver torsdag
- ❖ Damer fra frivilligheten og NAV integrering og opplæring sammen med kokken hver tirsdag





# Klimasmart på menyen

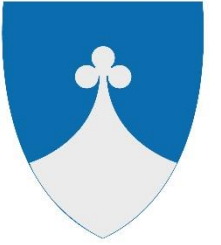
Uke	Dato	Småtrinn	Mellomtrinn	Ungdomstrinn
9	Tirsdag 27.feb	Havregrynsgrøt	Havregrynsgrøt	Havregrynsgrøt
9	Torsdag 1.mars	Klimasmart måltid	Klimasmart måltid	Klimasmart måltid
10	Tirsdag 6.mars	Ostesmørbrød	Pastasalat med kylling	Pastasalat med kylling
10	Torsdag 8.mars	Stekt laks	Ostesmørbrød	Ostesmørbrød
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

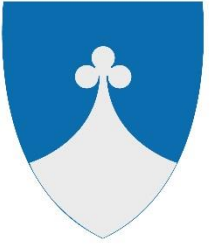


# Erfaringer

---

- Grønnsaker krevende,
- Lite tørrvarer og frysevarer
- Veldig mye brød
- Det varierer veldig hva og hvor mye det er tilgang på
- Viktig å bare ta det man vet det er bruk for – lære seg hva man trenger
- 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
- Elevene har blitt mer bevisste – mat som har gått ut på dato kan være god mat

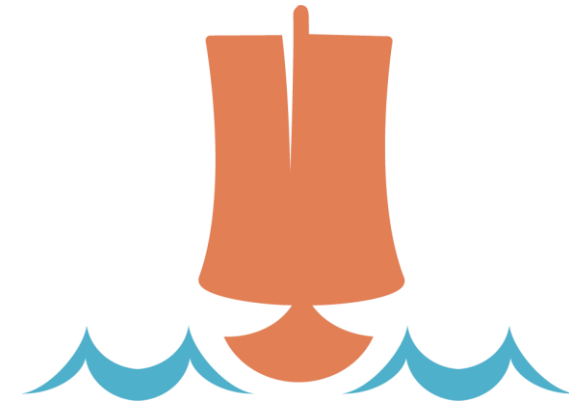


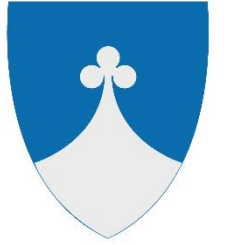


# Betraktninger

---

- Bra måte å bruke denne ressursen på i bygdene – dårlig med uteliggere....
- Gunstig med kunnskap om mattrygghet og hygiene
- Nyttig med erfaring i veiledning og samarbeid
- Viktig å være «tett på»





# Hvor er vi nå?

---

- Prosjektet er ferdig, men det serveres fortsatt klimasmart skolemat - selvfinansierende
- Avslutningsseminar med besøk av fremtiden i våre hender
- Knoppskyttinger
  - SFO – havregrøt med overskuddsmelk – alle skoler
  - Alle skolene jobber med å ta i bruk klimasmart mat

## Spørsmål?

