



FYLKESMANNEN I OSLO OG AKERSHUS
Landbruksavdelingen

Landbruks- og matdepartementet	
2006/797-56	
Mottatt: 7 1 DES 2006 MP/SMF	
Sak: PEL	Akt: 66
Fra:	Ansatt:

Landbruks- og Matdepartementet
Pb. 8007 dep
0030 Oslo

Deres ref.:
200600797-
/PEL

Deres dato:

Vår ref.:
2005/20392 FM-L
112

Saksbehandler:
Mary Tønder

Dato:
19.12.2006

SLUTTRAPPORT - VIDEREUTVIKLING AV SUNN MAT TIL BARN OG UNGE

Våren 2006 fikk tre ulike prosjekter i Oslo og Akershus tildelt til sammen kr 250 000. Prosjektene gikk ut på videreutvikling av tilbudet av sunn mat til barn og unge. Disse prosjektene skulle utføres høsten 2006.

De organisasjonene som fikk midler i Oslo og Akershus var:

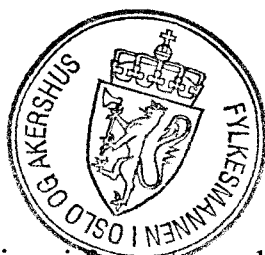
Organisasjon	Prosjekt	Sum tildelt	Sum utbetalt
Ungt Entreprenørskap Oslo	Grønt Bord	37 900	37 900
Asker Produkt	Ekte og enkelt	113 600	60 000
Aurskog-Høland kommune	Sunt kosthold i skolene i Aurskog-Høland	98 500	98 500

Prosjektene til Ungt Entreprenørskap Oslo og Aurskog-Høland kommune er nå avsluttet. Asker Produkt har fått utsatt frist til 20.06.2007.

Vi hos Fylkesmannen som har fulgt disse tre prosjektene, er godt fornøyd med de aktivitetene som har vært. Dette har vært gode måter å videreutvikle tilbudet av sunn mat til barn og voksne. Alle prosjektene vil fortsette videre på ulike måter, og det synes vi er veldig positivt.

Med hilsen

Lars Martin Julseth
landbruksdirektør



Mary Tønder
førstekonsulent

Godkjent og ekspedert i papirform uten underskrift.

Rapportering fra hvert av prosjektene:

Ungt Entreprenørskap Oslo

Ungt Entreprenørskap Oslo ble tildelt kr 37.900,- til å gjennomføre vårt prosjektet ”Grønt bord”.

Målet er at ”Grønt bord ” skal bidra til å:

- Å øke interessen for og forbruket av grønt i skolen
- Å stimulere til elevaktiviteter som resulterer i entreprenørskap gjennom etablering av elevbedrifter og samarbeid med ulike næringsaktører.

For å oppnå dette skulle prosjektet:

- Fremme koblingen entreprenørskap og partnerskap med lokalt næringsliv.
- Implementeres i skolenes virksomhetsplaner.
- Knyttet opp lærerplaner i aktuelle fag.
- Ta utgangspunkt i ulike entreprenørskapsfremmende metoder utviklet av Ungt Entreprenørskap; Elevbedrift og Partnerskap.

Følgende aktører har medvirket:

- Oppsal skole, Stasjonsfjellet skole, Ris ungdomsskole, Karlsrud skole, Jordal skole, Lambertseter skole, Nordberg skole, Bjølsen skole, Marienlyst skole og Ellingsrud skole.
- Norgesgruppen ved Meny
- Fylkesmannens landbruksavdeling
- Opplysningskontoret for frukt og grønnsaker
- Gastronomisk institutt

Gjennomføring høsten 2006:

Uke 38	Informasjonsmøte for elever på Økern torg
Uke 39	Innføringskurs for lærere i elevbedriftsmetoden
Uke 45	Innføringskurs i opplysningskontorets MER kampanje.
Uke 45	Gründercamp Oppsal skole
Uke 47	Gastronomi kurs i regi av Gastronomisk institutt
Uke 45-52	Motivasjon for partnerskapsavtaler med lokale Meny-butikker

Nettverksmøte for deltakende elever vil bli arrangert i februar. Her vil elevene også bli motivert for å delta på elevbedriftsmessen i Oslo i mars 2007.

I gjennomsnitt har 40 elever deltatt på hvert kurs. Det har vært ca 4 elever fra hver skole. Dette har vært elever som har hatt lederfunksjoner ved kantinene på egen skole. Elevene som har vært med gir gode tilbakemeldinger.

Økonomi:

Prosjektet har hatt et budsjett på kr 100 000,-.

FYLKESMANNEN I OSLO OG AKERSHUS

Dette har gått til:

• Administrasjon / prosjektledelse	60.000,-
• Informasjonsmøte Økern torg (buss og mat)	4.000,-
• Elevbedriftskurs (3 deltakere a kr. 500,-)	1.500,-
• MER kurs (materiell)	1.000,-
• Gründercamp (materiell, mat)	5.000,-
• Hefte fra Gründercamp	6.000,-
• Trykket rapport fra Grønt Bord 2006	6.000,-
• Kurs i regi av Gastronomisk institutt	16.000,-
• Reise og møtekostnader	500,-

Prosjektansvarlig

Gustav Weiberg- Aurdal

Asker Produkt

Delrapport om bruk av prosjektmidler til styrking av forprosjektet "Ekte og Enkelt" en matpakke for grunnskolen, med mål og mening.

Søknad om midler ble sendt 13.03.2006, og det forelå positivt svar fra dere 30.05.06, med tildeling av kr. 113 600. Da prosjektperioden var under avslutning, valgte vi å videreføre prosjektet høsten 2006. Vi valgte å justere bruken av midlene, til beste for elevene, og i den hensikt å stimulere til økt inntak av frukt og grønt. Det har vist seg å gi positive resultater.

Midlene er benyttet i perioden august til desember 2006, til hhv. "Grønn oppstart" ved Vollen skole, de to første skoleukene, og til frukt og grønt i matpakkeabonnement til elevene høsten 2006. Nytt i Matpakkeabonnementet var at vi en dag pr. uke ga en grøntenhet, som inneholdt gulrøtter, sukkererter, cherry tomater, paprika, agurk. Grøntenheten ble relativt kostbar, tilsammen kr. 15.- pr. enhet + frakt. Frukt/grønt er økologisk, og kjøpt hos Kolonihagen.

Etter 8.11.06 gikk Vollen skole inn på skolefruktordningen, som Kolonihagen nå er godkjent for, noe som reduserte kostnadene pr. fruktenhet. Dette utnytter midlene ytterligere.

Høsten 2006 var det til sammen 130 abonnenter på matpakker og frukt: 60 Stor Brimi, 59 Liten Brimi og 11 Frukt Brimi. I tillegg ble det levert fra 30 – 50 enheter mat i elevkantina daglig. Det er nesten halve elevmassen ved Vollen skole.

Av de tildelte midler, kr. 113 600, er kr. 16 890 brukt til tiltaket "Grønn oppstart" og kr. 34 663 til frukt/grønt i matpakkene og fruktabonnementet. Tilsammen utgjør dette kr. 51 553. Ubenyttet rest av tilskuddet er kr. 61 447.

Skolen har vurdert både "Grønn oppstart" og Matpakkeabonnementet m/frukt/grønt som meget positivt. Det er ønskelig å fortsette tilbudet.

Fremdrift:

Det er også i gang tiltak som kan bidra til å utvide prosjektet, både i forhold til skolemat på landsbasis, landbruk, kortreist mat, og arbeid og kvalifisering for yrkeshemmede.

Våren 2007:

Det er av betydning å holde kontinuitet i tilbudet våren 2007. Matpakkeabonnement vil derfor fortsette ved Vollen skole. Det vil også tilbys inntil 150 abonnement til en barneskole i Asker, Arnestad skole, våren 2007. Rest av tilskuddet, kr. 61 447, vil som avtalt med Fylkesmannen, bli benyttet til Matpakkeabonnementet ved Vollen skole og Arnestad barneskole.

Av økonomiske årsaker vil tilbudet bli noe dyrere. Grønttilbudet vil bli fjernet, og restmidlene vil brukes til å subsidiere frukttilbudet i noen grad. Inkludert både skolefruktpris og resterende prosjektmidler fra LMD, vil en fruktenhet tilbys til kr. 1, 65 pr. dag. Skulle abonnementsmengden ikke benytte midlene fullt ut, vil vi sette i verk "Grønne perioder" på skolene.

Asker, 12.012.06.

Marit Sandberg, prosjektleder.

Aurskog-Høland kommune

Prosjektets midler:

Prosjektet "Sunn mat i skolen" har fått midler fra Landbruks- og matdepartementet, Aurskog-Høland kommune og "Partnerskap for folkehelse". Prosjektet har omfattet alle de syv skolene i kommunen, derav tre skoler med ungdomstrinn. Denne satsningen ble organisert som et eget prosjekt, med Aurskog-Høland Økoutvikling som prosjektleder.

Prosjektets leder og styringsgruppe:

Rådmannen har oppnevnt følgende til styringsgruppe for prosjektet:

Åslaug Degnes – enhetsleder oppvekst Løken/Bråte, leder for styringsgruppa

Torunn Raths - enhetsleder oppvekst Aurskog

Petter Nygård - enhetsleder oppvekst Bjørkelangen/Setskog

Marketta Søyring – enhetsleder renhold og bespisning

Sjur Bakken – kommunelege

Bjerg Søgård Bråten – ledende helsesøster

Rådmannen har oppnevnt Aurskog-Høland Økoutvikling v. Finn Grimsrud som prosjektleder.

Mål med prosjektet:

Gjennomføre et prosjekt som var organisert slik at Aurskog-Høland kommune får erfaring med ulike modeller for skolemat, noe som muligens skal danne grunnlaget for videreføring etter prosjektets slutt.

Delmål:

1. Gi alle elever på alle trinn et frukt/grønt tilbud (oppstart våren 2006)
2. Utvikle et sunt kantinetilbud til elever på ungdomstrinnet (oppstart høsten 2006)
3. Etablere gode holdninger for sunt kosthold blant elever, ansatte og foreldre.

Ad delmål 1.

Alle elever på alle trinn skal motta gratis frukt og grønnt en gang per uke. Dette er en videreføring av frukt/grønnt-utdelingen i vårsemesteret. Prosjektet har i denne fasen satt et større fokus på økologiske produkter.

Tiltak:

- 1.1. Stimulering til frivillige
- 1.2. Økologiske produkter
- 1.3. Økologisk uke

1.1. Skolene uttrykte et ønske om å få hjelp til oppkutting av frukt og grønnt, siden dette er tidkrevende. Kommunens Frivillighetssentral ble involvert for å skaffe frivillige. Iløpet av høstsemesteret har alle skolene fått hjelp til denne jobben, med unntak av en ungdomsskole, der elever tar hele jobben selv på rundgang. De frivillige blir høyt verdsatt på skolene, samtidig som de bruker denne tiden til en hyggelig samlingsstund.

1.2. Nytt denne høsten er at elevene har fått en del økologisk frukt og grønnt. Prosjektet hadde som målsetting at alle gulrøttene skulle være økologiske. Skolefruktleverandøren har levert økologiske epler og gulrøtter i 5 uker denne høsten, men pga den høye merprisen på økologiske produkter (+ 7 kr/kg for økologiske gulrøtter og + 5 kr/kg for økologiske epler) ble det delt ut konvensjonelle produkter de resterende ukene, idet vårt budsjett ikke

holdt til hele sesongen. Skolene ble oppfordret til å informere om at produktene var økologiske.

- 1.3. For å få satt økologisk landbruk og økologiske produkter på dagsordenen ble skolene tilbudt et opplegg der alle klasser som har heimkunnskap (6. trinn) fikk økologiske råvarer til skolekjøkkenet sitt, med mulighet for å lage et fullverdig økologisk måltid, og en representant som fortalte om økologisk produksjon. Alle skolene takket ja til dette tilbudet.

Ad delmål 2.

I dette prosjektet ønsket man å fokusere på at den maten som tilberedes og selges på skolen skal være ernæringsmessig riktig, samtidig som det må være attraktivt for elevene. Samtidig ønsket skolene å fortsatt stimulere elevene til å ha med matpakke hjemmefra.

Tiltak:

- 2.1. Utvikle Ungt Entreprenørskap
- 2.2. Opplæring i skolene/storkjøkken
- 2.3. Mer økologisk mat på menyen

2.1. Alle skolene ble invitert til et møte der en representant for Akershus Ungt Entreprenørskap (UE) informerte om mulighetene for kantinebedrifter. Per 30. november er ingen skoler i gang med UE på kantinedrift.

2.2. Basisen for skolematen i kantine er grove rundstykker bakt med økologisk mel. Disse kommer ferske til skolene, og hver skole har laget sine egne rutiner for hvordan de smører og tilbereder disse ferdig for salg. For å hjelpe de kantineansvarlige på skolene til å gjøre menyen sunn og attraktiv og holde en akseptabel pris, ble kokken Tom Victor Gausdal innleid til å holde kurs for de kantineansvarlige, der ulike påleggsvariasjoner ble gjennomgått.

Innkjøpsrutiner og praktiske løsninger vedrørende innkjøp er også gjennomgått, for å få de kantineansvarlige til å få rasjonell og tidsbesparende håndtering av matvarestrommen.

2.3. Gjennom hele prosjektet har det vært et likhetstegn mellom sunnhet og økologisk mat. Via et nytt og spennende samarbeid med lokal baker kan alle kantine i dag servere grove rundstykker, bakt med økologisk mel.

Det skal arrangeres et nytt kurs for de kantineansvarlige der temaet er hvordan bruke økologiske råvarer uten at prisen skal bli for høy. Dette kurset utsettes til januar, etter ønsker fra skolene.

Ad. delmål 3.

I forbindelse med fokuset på sunt kosthold, har alle skolene kritisk gått igjennom de produktene som tilbys. Alle har kuttet ut de mest sukkerholdige Tine-produktene fra vareutvalget, og på alle skolene er det installert vannkjølere. Det er heller ikke lenger lov for elevene å bevege seg ut av skolens område i friminuttene. I samarbeid med OIKOS har vi revidert en folder med informasjon om økologisk mat og økologisk produksjon. Denne ble delt ut til elever og ansatte i skolene.

Prosjektets oppfyllelse av målet:

- alle elever på alle trinn har fått gratis oppdelt frukt/grønnsaker en gang pr. uke.
- Alle skolene har etablert et sunt kantinetilbud tre ganger per uke, og endret menyen fra tidligere. Man har fått til produksjon og leveranse av nystekte økologiske rundstykker, og skolene har i større grad enn tidligere benyttet seg av de kommunale innkjøpskanalene og leveransene.
- Det har vært noe forskjell på hvor ”godt” salget har vært på de tre skolene. Alle skolene rapporterer om et stabilt salg.
- Alle skolene har kritisk gått igjennom hva elevene tilbys og rutiner skolen har, med målsetting at det elevene spiser på skolen skal ha god kvalitet. Alle foreldre til barn i grunnskolen i Aurskog-Høland har fått informasjon om prosjektet og skolens satsning på sunt kosthold.

Konklusjon:

Prosjekt ”Sunt kosthold i skolene i Aurskog-Høland” er gjennomført, og i løpet av denne perioden har Aurskog-Høland kommune fått stor erfaring med utdeling av frukt og grønt og kantinedrift i skolene. Administrasjonen og politikerne i kommunen er hele tiden holdt orientert om prosjektet og aktiviteten, og det er bevilget midler til videreføring av frukt/grønt-utdeling, gjeldende for skoler og barnehager i 2007. Kantinedrifta videreføres på de tre skolene med ungdomstrinn.

Regnskap:

	Budsjett kroner	Regnskap kroner
Stimulering til frivillige	10 000	7 425
Økologiske produkter	10 000	12 097
Økologisk uke, økologisk skolekjøkken	15 000	14 950
Forberedelser, kontakten med skolene		7 425
Utvikle ungt entreprenørskap	25 000	4 125
Opplæring i skolene / storkjøkken	15 000	20 811
Menyer med økologiske råvarer	15 000	24 566
inforbeid - gratisdager - ekstern hjelp	8 500	8 400
Sum	98 500	99 799

Finn Grimsrud
Prosjektleder