

Velkommen til webinar den 17. nov

Matsmarte valg: Folkehelse, trivsel og mat i skole, barnehage og VGS-kantina (75 min)

- Velkommen ved Frida Ekström, Nettverk Lavutslipp Trøndelag
- Innledning ved Oi trøndersk mat og drikke, ved Kristine Rise: mat i et trøndersk perspektiv
- Mat og måltidsglede med skolemåltid i Trøndelag, ved Liv Gystad, Fylkesmannen Trøndelag
- Godt eksempel i fra barnehagen: Ilabekken barnehager ved Anita Kvien
- Godt eksempel i fra kantine: Mære landbruksskole ved Rita Natvig og Mona Håven
- Tid til spørsmål



Trøndelag som matregion

Visste du at...

- **Volum og mangfold:**
 - Trøndelag er det fylket med mest fiskeoppdrett i Norge
 - 4,5 mill måltider produseres hver dag
 - Av de største i Norge på storfe, svin, kylling, korn, egg
- **Sjømat:** Trøndelagskysten har trolig verdens beste lokasjoner for vekst/produksjon av krabbe, kamskjell, sjøkreps og blåskjell
 - Det meste av norsk blåskjell kommer fra Fosen
- **Drikke:** I Trøndelag lages mye forskjellig drikke: øl, akevitt, gin, whisky, kaffe, kombucha, fruktdrikke og tran
- **Foredling:** Det spesielle med Trøndelag er at vi har både mange som lager selve råvaren (fisk, kjøtt, melk), men også mange som foredler den (fiskekaker, pølser, ost)
- Vi har et sterkt økologisk miljø og lager 35% av all økologisk melk

TRØNDERSK MATMANIFEST



Det trønderske matmanifestet skal skape merverdi ved å bevare, styrke og videreutvikle trøndersk matproduksjon og matkultur gjennom å bevisstgjøre enkeltmennesker, organisasjoner og bedrifter. Det trønderske matmanifestet skal skape stolthet og identitet.

Vi slutter oss til følgende:

- 1 Vi ønsker å fremme de trønderske råvarenes og matproduktenes mangfold, smak og særpreg, fra hav til høgfjell.
- 2 Vi vil bidra til å bruke råvarer og produkter som fremmer matglede og helse.
- 3 Vi vil bidra til å markedsføre og bruke mat eller mattradisjon som en attraksjon.
- 4 Vi vil bidra til å formidle historiene om råvarene og tilberedningen.
- 5 Vi vil bidra til å utnytte råvarenes og produktenes sesongvariasjoner.
- 6 Vi vil bidra til å bruke råvarer og produkter ut fra miljøhensyn.
- 7 Vi ønsker å fremme god mat og matkultur hos barn og unge.
- 8 Trøndersk mat og matkultur skal være kunnskapsbasert. Vi vil bidra til utvikling av trønderske råvarer og produkter gjennom utdanning, nyskaping og forskning.

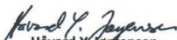
Forøvrig slutter vi oss til det nordiske matmanifestet.

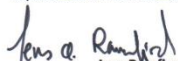
4. februar 2011

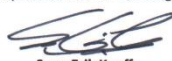
Å slutte seg til det trønderske matmanifestet innebærer at man erkjenner de verdiene manifestet beskriver og lar dette påvirke strategier, beslutninger og handlinger.

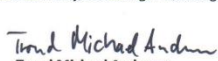

Lars Morten Rosmo
Leder Midtnorsk Samarbeidsråd
Representant for landbruksnæringa i Trøndelag


Ingrid Skarstein
Styreleder KS Sør-Trøndelag
Representant for KS i Trøndelag


Håvard Vågensen
Adm. dir. Norske Sjømatbedrifters Landsforening
Representant for sjømatnæringa i Trøndelag


Jens Rasmussen
Oldermann Kokkenes Mesterlaug Nord-Trøndelag
Representant for kokkelagene i Trøndelag

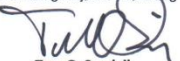

Sven-Erik Knoff
Seniorrådgiver NHO Trøndelag
Representant for NHO Reiseliv Midt-Norge


Trond Michael Andersen
Rektor Høgskolen i Sør-Trøndelag
Representant for forskningsmiljøene i Trøndelag


Gunnar Viken
Fylkesordfører i Nord-Trøndelag


Kåre Gjønnes
Fylkesmann i Sør-Trøndelag


Inge Ryan
Fylkesmann i Nord-Trøndelag


Tore O. Sandvik
Fylkesordfører i Sør-Trøndelag

Februar 2011 ble Trøndersk Matmanifest laget, det første av sitt slag i verden.

Det har hatt stor betydning for å få mange til å snakke om og bruke trøndersk mat og drikke og har bred forankring både hos offentlige og private aktører.



Europeisk matregion 2022

- Trondheim-Trøndelag er Europeisk matregion i 2022. Arbeidet her er tett koblet til Trøndersk Matmanifest.
- Målet er å identifisere hva som trengs for å utvikle oss som matregion, og hvordan vi skal gjøre det.
- Operasjonalisering av Trøndersk Matmanifest er et stort stykke på vei!



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022

Hvordan bruker vi Trøndersk Matmanifest?



- Intensjonsbasert
- Valgfritt om man vil jobbe med alle eller noen av de 8 punktene
- Ikke la det henge på veggen, må operasjonaliseres:
 - Hva betyr det for ulike nivå i organisasjonen at man har signert?
 - Hvordan påvirker dette ulike valg og prioriteringer som f.eks innkjøp, avtaler og innhold i tilbud til kunder?
 - Hvordan sørge for at det forankres i hele organisasjonen?

Trøndersk Matmanifest er bærekraft i praksis!

Bruke mat og drikke som verktøy for utvikling, lokal og regional verdiskaping



Hvordan skape identitet til maten?

- Kunnskap om produkter, råvarer og produsenter
- Møte produsenter
- Kjenne på, ta på, smake på maten



Rekruttering til matregionen

- Barn og unge må ha identitet til mat
- Kjenne matglede fra tidlig alder
- Vi trenger dyktige, engasjerte folk fra produksjon til foredling og tilberedning!



Mat og måltidsglede med skolemåltid i Trøndelag

Liv Gystad, landbruksavdelingen

17. november 2020



Fylkesmannen i Trøndelag

Trööndelagen fylhkenålma



12.03.2021



Skolemåltid i Trøndelag

- Oppstart i 2018 – Bygg Trøndelag med mat!
- Tre avdelinger: Oppvekst- og velferd, helse- og omsorg, samt landbruk
- Kompetansegruppe for skolemåltid
- Tildeling av skjønnsmidler (<https://0-24-samarbeidet.no>)
- 8 pilotkommuner
- Følgeforskning
- Samlinger, arbeidsseminar, webinar: erfarings/kompetanse/kunnskapsdeling, nettverksbygging og inspirasjon!



Mat og måltidsglede med skolemåltid i Trøndelag



Barn og unge skal sikres sunn og næringsrik mat og gode måltidsopplevelser i løpet av skoledagen

- Utvikle bærekraftige modeller for skolemåltid ved barne- og ungdomsskoler i Trøndelag
- Gjennomføre piloter ved utvalgte skoler og kommuner i Trøndelag, for å prøve ut modeller og høste erfaringer
- Målet er å finne fram til modeller for gjennomføring av skolemåltid, og som er overførbare til andre skoler, både i Trøndelag og i landet forøvrig



Hvorfor skolemåltid?

- God forutsetning for læring og et godt læringsmiljø
- God forutsetning for å være fokusert og konsentrert
- Leke, samhandle – ha gode dager
- Sosial utjevning, alle skal ha likt utgangspunkt
- Forebyggende helsearbeid og gode matvaner
- Styrke barn og unges forhold til regionens mangfoldige matproduksjon



Følgeforskning ved Verdalsøra ungdomsskole.

Noen funn:

- Matpakken står sterkt som måltidsordning (men andelen som har med matpakke går ned fra 8. til 9. og 10 trinn)
- 20 % av elevene spiser sjelden eller aldri mat på skolen
- Smørelunsj et populært tilbud – kan være en effektiv måte å bedre kostholdet på. Også positiv effekt på frukt- og grøntinntaket
- Ønsker omlegginger i varmlunsj-tilbudet: flere matretter i tillegg til supper
- Lunsjpausen er viktig arena for å markere sosialt felleskap og sosial tilhørighet. Sitte sammen, være del av et vennefelleskap og dele bord

Matpakkelunsj, smørelunsj eller varmlunsj? Ungdomsskoleelevers erfaringer og oppfatninger av ulike skolemåltidsordninger

Av Bodil Bjørndal, Eldbjørg Fossgard og Eli Kristin Aadland





8 pilotkommuner i Trøndelag prøver ut skolemåltid

Lierne

Nærøysund

Røyrvik

Verdal

Indre Fosen

Røros

Ørland

Hitra

Felles overordnet målsetting – men ulik innretning og lokale løsninger. Eks. fra de ulike prosjektene:

- *Sunne matvaner, trivsel og god helse*
- *Inkludering og felleskap*
- *Legge til rette for læring og bedre psykisk- og fysisk helse gjennom tidlig innsats*
- *Økt fokus på lokalmat og økt fokus på varmmat*
- *Frokost, lunsj – en eller flere dager i uka*



Skolemåltid – muligheter og merverdi!

- Pedagogisk verktøy – aktiverer alle sanser
- Mat og måltids glede
- Gode matvaner
- Helse – hva er smart å spise?
- Historie og kultur
- Trøndelag som matregion
- Miljø og bærekraft i praksis





Hva er et godt skolemåltid?

- God mat, trygg mat
- Næringsrikt
- Måltidsmiljø
- Felleskap og inkludering
- Bærekraftig



Hvordan gå frem? Erfaringer så langt...

- ❑ Elevmedvirkning – spisegjesten☺
- ❑ Ildsjeler + tverrfaglig team
- ❑ Involvere, forankring og eierskap
- ❑ Bygg allianser i nærmiljøet
- ❑ Bli enig om et oppdrag/mandat – sett mål på kort og lang sikt
- ❑ Tenk helhet – måltidet er mer enn maten på tallerkenen
- ❑ Start i det små, ta steg for steg

Skolemåltidsprosjektet – modeller for gjennomføring

Følg med på vår hjemmeside! Dele erfaringer fra pilotprosjektene





Webinar høsten 2020

8.september – Matpakke, smørelunsj eller varmlunsj – hva ønsker vi?

25.september – Hvordan ivareta smittevern og mattrygghet i måltid på skolen?

21.oktober - Næringsrik mat uten høye kostnader – skolemåltid i Trøndelag

20.november 12.00 til 13.00 – Bruk av lokalmat og sesongråvarer. Gode løsninger for offentlig innkjøp



Mat og måltidsglede med skolemåltid i Trøndelag



Foto: mostphotos.com



Som en del av vårt arbeid for aldersgruppen 0-24 år har vi valgt å satse på innføring av skolemåltid. Hensikten er å utvikle modeller som sikrer barn og unge sunn og næringsrik mat i løpet av skoledagen. Det er vår helse- og omsorgsavdeling, landbruksavdeling og oppvekst- og velferdsavdeling som sammen står bak satsingen. Arbeidet skjer i samarbeid med en rekke ulike aktører.

Piloter i åtte kommuner

Siden oppstarten i 2018 er det arbeidet aktivt med å finne egnede modeller for innføring av skolemåltid. I første omgang gjennomføres det piloter i åtte utvalgte kommuner. Der testes det nå ut ulike modeller for innføring av skolemåltid. Slik får vi høstet erfaringer, med tanke på erfaringsoverføring til andre kommuner i Trøndelag, og resten av landet.

Kontaktpersoner

[Margareth Halle](#)
Tlf: 74 16 83 79

[Laila Hoff Johansen](#)
Tlf: 73 19 91 39

[Liv Gystad](#)
Tlf: 73 19 92 60 / 908 37 305

Lenker

[Kort intro til skolemåltidprosjektet](#)

[Mat og måltider i skolen - veileder fra Folkehelseinstituttet](#)

[0-24 samarbeidet i Trøndelag](#)

[Matriket Midt](#)

[Liantunet](#)

[Unge kokker](#)

[Skolematens venner](#)

[Sosial utjevning starter med mat til barn på skolen - NOFIMA](#)

[Norsk smaksskole - NOFIMA](#)

[Fiskesprell.no](#)

[Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet](#)

[Læringsressurser til barnehage og skole](#)

Mål

- Gjennomføre piloter ved utvalgte skoler i Trøndelag.

<https://www.fylkesmannen.no/Trondelag/Landbruk-og-reindrift/Matogmaltidsglede/skolemaltid/>



Fylkesmannen i Trøndelag

Trööndelagen fylhkenåлма

Facebook FylkesmannenTrondelag
Nettside fylkesmannen.no/Trondelag

Ilabekken barnehager



A close-up photograph of a plate of food. The plate contains macaroni, green beans, sliced carrots, and pieces of meat. A large, vibrant red nasturtium flower is placed in the center of the plate. The text is overlaid on the image.

Kokebok av Ilabekken barnehager

Fra hagen til magen. En kortreist fortelling.

Vår/høst 2018



Et prosjektarbeid med fokus på bærekraftig utvikling, språk og ikt, ved avdeling Øra.



Barn og voksne sår, planter og høster inne gjennom hele året.

Vi planter og høster ute fra ca. mai til september.

Variasjon i vekster;

Spinat, reddiker, mikrokål, bønner, karse, løk, sukkererter, rødbeter, gulrøtter, tomat, agurk og forskjellige salater.

Vi høster rips fra ripsbusken i barnehagen.



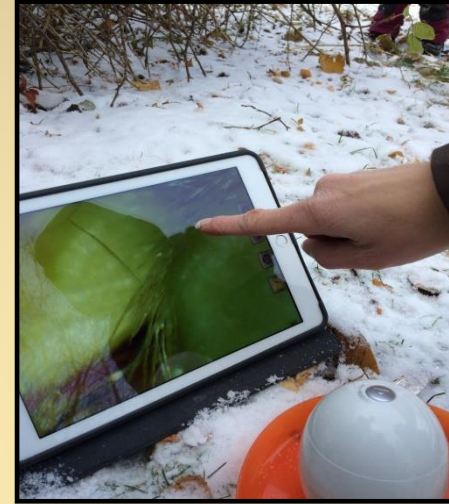




Vi samler på frø ved utelekeplassen og i nærmiljøet vårt, og fra frukt og grønt som vi spiser til forskjellige måltider.



Undersøkelse av frø ute i snøen med pad og mikroskop.



I parkområdet ved Iladalen fant vi et nypetre, som barna ble veldig nysgjerrige på.

Vi tok frem pad og mikroskop, så vi kunne se nærmere på kvister og bær.

Sammen åpnet vi bærene og undret oss over det vi fikk se.

Nypefrø, en spennende oppdagelse.



Nypetreet ble besøkt jevnlig, og barna undret seg over endringene.

Hva skjer med nypetreet?

Vi brukte digitale verktøy for å dokumentere.

Kan vi lage noe spiselig av nyper?



Vi bruker sansene våre til å kjenne, lukte og smake.

Det ble plukket nyper som vi tok med tilbake til barnehagen.

Mye godt samarbeid mellom barna og barn og voksne.

Med gopro kamera kunne vi dokumentere det vi hadde sett, gjort og erfart med utgangspunkt fra barnas perspektiv.



Nypene ble vasket, rensset og vasket på nytt.

Vi erfarte at det var mye jobb.

Barna var tålmodige, og rensset etter beste evne.



Vi smakte på nypene da de var rensset og vasket.

Barn og voksne samtalte om hvordan det smakte.

Nypefrøene ble samlet på gjenbruksglass.



Nypene ble lagt i en kasserolle og tilsatt litt sukker og vann.

Syltetøyet måtte koke lenge.

Syltetøyet ble helt over til gjenbruksglass som vi har samlet på.

Vi bakte rundstykker og koste oss med nypesyltetøy på.





Prosessen med nypene fortsetter.

Vi har sådd nypefrø i gjenbrukspotter.

Blir det et nypetre?

Våre digitale verktøy er med i forskningsfortsettelsen.

Kan vi lage noe mer spiselig av nyper?

[OM OSS](#)[VÅRE TJENESTER](#) ▾[ARTIKLER OG NETTKURS](#)[KONTAKT](#)

Matnavet på Mære

Vi tilbyr kunnskap og beslutningsstøtte som bidrar til økt lokal verdiskaping av mat og drikke.

Matnavet på Mære er ett av fem Kompetansenettverk for lokalmat i landet. Matnavet har kontorer på Mære landbruksskole i Trøndelag.



Hvorfor økologisk?

- Miljøsertifisering av alle skolene
- Beskytte natur og grunnvann – unngå sprøytemiddelrester og avrenning fra kunstgjødsel til luft, natur og til grunnvannet.
- Reduksjon av klimagassutslipp –Lystgass og metan. Redusere forurensing og spredning av miljøgifter i naturen
- Ta vare på ressurser - Klima – det går 1 kg råolje for å produsere 1 kg N i kunstgjødsel.
- Biologisk mangfold med insekter og mikrober, leddyr, meitemark m.m..



mære

Hva gjøres i Sverige og Danmark?

- Danmark og Sverige har laget egne Økologiplaner der økologisk inn i kjøkken på skoler, barnehage, eldrecenter og kommunale kantiner.
- Skape mer bærekraftig vekst
Målet har vært å fordoble økologisk areal fra 2012 til 2020
- Økologiomstille offentlige kjøkken opp til 90% økologisk
- Forbedre måltidssammensetningen og begrense matsvinn
- Forbedre dyrevelferd



mære

Rørosmeieriet og Rørosmat

Daglig leder Trond Wilhelm Lund

Debio merket – økologiske produkter

- Produsentene har eierskap sammen med lokale næringsaktører og Tine
- Jobbet med gamle tradisjoner i «ny drakt»
- Geografisk beskytta betegnelse på produkter fra regionen (som Festsodd fra Trøndelag og Skjenning)
- Utvikler stadig nye produkt og vokser raskt
- Samarbeid og nettverk viktig gjennom Rørosmat



mære

København - Opplæring og utvikling av offentlige kjøkken

- Barnehager, kantiner, eldresenter, skoler, sentralkjøkken og sykehus deltok
- Omlegging innenfor samme matbudsjett
- Opplæring i menysammensetning, reduksjon av matsvinn, bruk av billigere råvare, matlaging fra bunnen m.m.
- Alle kjøkkener har økt sin økologiandel og målet har vært 90% økologisk innen 2020.
- Kjøkkenmedarbeidere:
 - mer motiverte
 - har fått større glede av arbeidet.
 - mer positive til økologiske råvarer

mære



Kantina på Mære - Kjøkkensjef Mona Håven

- Samarbeid med Matnavet
- Mona og Jan Kåre – kokker
- Lokal og økologisk mat



mære

Dato bestilt	Dato levert	Grossist	Total eks. mva	Fisk eks. mva	Diverse eks. mva	Grunnlag eks. mva	SUM ØKOLOGISK eks mva	Andel Økologisk
09.05.2016	10.05.2016	Tine	kr 1 986,15			kr 1 986,15	kr 455,55	22,94 %
11.05.2016	12.05.2016	Tine	kr 2 881,07			kr 2 881,07	kr 2 054,65	71,32 %
18.05.2016	19.05.2016	Tine	kr 2 636,37			kr 2 636,37	kr 668,69	25,36 %
23.05.2016	24.05.2016	Tine	kr 8 847,62			kr 8 847,62	kr 136,80	1,55 %
25.05.2016	26.05.2016	Tine	kr 672,39			kr 672,39	kr 168,15	25,01 %
25.05.2016	31.05.2016	Tine	kr 349,94			kr 349,94	kr 349,94	100,00 %
30.05.2016	31.05.2016	Tine	kr 2 202,55			kr 2 202,55	kr 287,40	13,05 %
02.05.2016	12.05.2016	GOMAN	kr 2 159,54			kr 2 159,54		
18.05.2016	30.05.2016	GOMAN	kr 2 844,26			kr 2 844,26		
04.05.2016	04.05.2016	Nær Engro	kr 780,00			kr 780,00	kr 780,00	100,00 %
	03.05.2016	Nær Engro	kr 3 270,42		kr 1 048,91	kr 2 221,51		
	03.05.2016	Nær Engro	kr 318,54			kr 318,54		
	10.05.2016	Nær Engro	kr 246,04			kr 246,04	kr 246,04	100,00 %
	10.05.2016	Nær Engro	kr 7 133,25		kr 465,84	kr 6 667,41	kr 4 172,14	62,58 %
	11.05.2016	Nær Engro	kr 412,03			kr 412,03		
	13.05.2016	Nær Engro	kr 1 890,22			kr 1 890,22	kr 1 890,22	100,00 %
	13.05.2016	Nær Engro	kr 1 496,17			kr 1 496,17		
	20.05.2016	Nær Engro	kr 11 073,41		kr 48,00	kr 11 025,41	kr 3 228,96	29,29 %
	24.05.2016	Nær Engro	kr 6 618,34	kr 393,63		kr 6 224,71	kr 2 286,14	36,73 %
	27.05.2016	Nær Engro	kr 423,21			kr 423,21	kr 423,21	100,00 %
	27.05.2016	Nær Engro	kr 2 667,81	kr 534,06	kr 414,98	kr 1 718,77		
	31.05.2016	Nær Engro	kr 5 065,59		kr 519,27	kr 4 546,32		
	31.05.2016	Nær Engro	kr 473,87			kr 473,87		
	11.05.2016	Mære	kr 750,00			kr 750,00	kr 750,00	100,00 %
	18.05.2016	Mære	kr 120,00			kr 120,00		
	27.05.2016	Mære	kr 114,00			kr 114,00		
	25.05.2016	Diplomis	kr 3 088,64			kr 3 088,64		
TOTAL						kr 67 096,74	kr 17 897,89	26,67 %



Webinarer: Fra gård til gaffel, matsmarte valg

Velkommen til webinar den 17. nov kl. 12.30 - 13.45

Matsmarte valg: Folkehelse, trivsel og mat i skole, barnehage og VGS-kantina

- Velkommen ved Frida Ekström, Nettverk Lavutslipp Trøndelag
- Innledning ved Oi trøndersk mat og drikke, ved Kristine Rise: mat i et trøndersk perspektiv
- Mat og måltidsglede med skolemåltid i Trøndelag, ved Liv Gystad, Fylkesmannen Trøndelag
- Godt eksempel i fra barnehagen: Ilabekken barnehage ved Anita Kvien
- Godt eksempel i fra kantine: Mære landbruksskole ved Rita Natvig
- Tid til spørsmål

Ingen påmelding.

Delta direkte gjennom å trykke på linken her nedenfor:

[🔗 Bli med i Microsoft Teams-møte](#)

Klima

[Klimaomstilling](#) >

[Klimatilpasning](#) >

[Utslippsreduksjon](#) >

[Fakta og forklaringer](#) >

[Webinarserie](#) >



**Frida
Ekström**

Prosjektleder Nettverk Lavutslipp Trøndelag

✉ Send epost friek@trondelagfylke.no

☎ 74 17 94 22 ☎ 924 35 733