

Prosjektrapport: Sunn og bærekraftig skolekantine i Agder

Periode: 2022–2025

Prosjekt: «Bærekraftige og sunne kantiner med lokal mat fra Agder», delprosjekt Fôra Agder

Prosjekteier: Agder fylkeskommune

Prosjektpartner: Matvalget

Bakgrunn:

Matsatsingen i Agder, med prosjektet [Fôra](#), fokuserer på å fremme lokal mat, matkultur og matressurser gjennom [kunnskap](#), [korte verdikjeder](#), og [kompetanseutvikling](#). Agder fylkeskommune har vedtatt at 50% av maten som serveres i deres regi skal være fra Agder, for å støtte et mer bærekraftig matsystem og øke omsetningen av lokalmat.

Politiske vedtak:

30. mars 2023 fattet Hovedutvalg for Næring, klima og miljø følgende vedtak:

«Innen 2025 skal minst 50 % av råvarene, beregnet ut fra kostnad, hentes fra Agder. Målet er å sikre at potensialet for økt verdiskaping og innovasjon i hele Agder tas i bruk ved å legge til rette for analyser av innkjøp opp mot politiske mål for lokal næringsutvikling og bærekraft kan gjennomføres, utarbeide retningslinjer for gjennomføring og innarbeide en veiviser for sunn og helsefremmende mat»

I vedtaket var det å øke andel lokal mat det viktige, men helse ble lagt inn i vedtaket for å ivareta målene i Regionplanen. Bærekraft ligger inne i målsettingene til prosjekt Matregion Agder.

Etter anbudsrunde ble Matvalget valgt som veiledere i prosjektet for å gjennomføre målsettingene i vedtaket fra 30. mars 2023. Prosjektperioden ble fremskyndet til mai 2024 - mars 2026.

Underveis (juni 2025) i Matregion Agder og veiledningsprosjektet kom det politiske vedtaket om enhetlig tilbud om sunn, bærekraftig og lokal mat i fylkeskommunens videregående skoler:

Alle fylkeskommunens videregående skoler skal:

- Tilby sunn, bærekraftig og lokal mat
- Følge Helsedirektoratets kostråd
- Ikke selge energidrikk
- Tilby gratis sprudlevann og vann med is (brussalget skal fases ut)
- Involvere elevrådet i arbeidet med kantinetilbudet
- Få materiell og fagressurser som støtte
- Evaluere ordningen etter innføring

Tiltaket gjelder fra **1. januar 2026** og skal være fullt innført i løpet av året. Punktene er i tråd med hvordan Matvalget har drevet veiledning av pilotkantinene gjennom å følge Helsedirektoratets retningslinjene for mat og måltider i videregående skole og Miljøfyrtårns regelverk.

Mål:

Agder fylkeskommune følger nasjonal strategi *Matnasjon Norge* gjennom prosjektet **Matregion Agder (2022–2025)**.

Målene:

- Gi elever sunne og bærekraftige måltider.
- Øke andelen **lokale råvarer til minst 50 % innen 2025**.
- Stimulere lokal verdiskaping og innovasjon.
- Lage tydelige retningslinjer for kantinedrift.

Matvalgets mål og oppdrag

- Matvalget skal bidra til at kantine i Agders videregående skoler bruker mer lokale råvarer og beveger seg mot målet om at minst 50 prosent av maten som serveres skal komme fra produsenter i Agder innen 2025.
- Vi skal også jobbe for å øke bruken av norsk og økologisk mat, og sørge for at de som spiser i kantine får god informasjon om maten de blir servert.
- Matvalget skal støtte kantine i å bestille mat og drikke i tråd med fylkeskommunens retningslinjer og avtaler. Vi vil også legge til rette for at innkjøpsstatistikken kan analyseres, så langt det lar seg gjøre innenfor gjeldende avtaler og rammer.
- I samarbeid med prosjektgruppen i Agder skal Matvalget dele erfaringer fra pilotkantine, slik at andre kantine og skoler i regionen kan dra nytte av dem. Gjennom gode eksempler, samarbeid og bidrag til videre politikkutvikling ønsker vi å inspirere til at alle skolekantine i fylket etter hvert tilbyr sunne og bærekraftige måltider.

Prosjektorganisering:

- **Veiledning:** v/ Matvalget (2024–2026)
- **Tverrsektoriell prosjektgruppe:** Avdelinger i fylkeskommunen og Matvalget.
- **Lokale råvarer, prosjektgruppe:** Fylkeskommunen, kantineledere fra utvalgte kantine, BAMA, Matvalget
- **Deltakere:** Alle kantine, med 7 pilotkantine som får tett oppfølging.

Målet med samarbeidsgruppene er å koordinere tiltak, dele erfaringer og legge til rette for gode resultater.

Involverte i veiledningsprosjektet

<u>Organisasjon / Gruppe</u>	<u>Navn</u>	<u>Rolle / Ansvar</u>
Agder fylkeskommune	Kari Kleivset	Avd. Virkemidler og entreprenørskap, prosjektleder Fôra Agder, hovedansvarlig for veiledningsprosjektet
	Bjarne Sverkeli	Avd. Folkehelse, prosjektleder veiledningsprosjektet Agder
Prosjektgruppe (tverrsektoriell)	Kari Kleivset	Næring
	Hege Valvik	Utdanning
	Inger Margrethe Braathu	Folkehelse
	Hans Fløystad	Bygg og eiendom
	Olav Myklebust	Innkjøp og anskaffelser
	Kristine Svenningsen	Matvalget
Prosjektgruppe innkjøp (BAMA/lokale innkjøp)	Kari Kleivset	Næring
	Jørn Stigen	KKG, kantineleder
	Jens Christian Eide	Fylkeskantina, kantineleder
	Juliane Josephsen	Julianes kokebok

	Hanne Ringstrøm	Matvalget
Matvalget	Kristine Svenningsen	Prosjektleder, rådgiver
	Juliane Josephsen	Julianes kokebok – samarbeidspartner for Matvalget, matfaglig rådgiver og praktisk veileder i skolekantinene
	Hanne Ringstrøm	Rådgiver kjøkken, embetsverk
	Caroline Schwanenfüge	Rådgiver og statistikk
	Karianne Dragnes Røyset	Statistikk

Dette har vi gjort:

Tiltak og aktiviteter:

Kantina er hjertet i skolen. Kantinedrift er ikke en lovpålagt tjeneste, men når skolen velger å ha kantine, er innholdet regulert av lovverk.

Hovedaktivitetene har vært:

- Veiledning for å gjøre kantinene mer **bærekraftige og helsefremmende**.
- Opplæring i bruk av **lokale og sesongbaserte råvarer**.
- Matlaging fra bunnen av og fullverdige måltider.
- Fleksible løsninger: **salatbar, kornbar, Tasty tirsdag/torsdag**.
- Reduksjon av matsvinn og mindre sukkerholdige drikker.
- Bidra inn i planlegging og gjennomføring av Agder fylkeskommunes kantinesamlinger

Den viktigste delen av prosjektet er at **syv videregående skolekantiner** har fått veiledning av Juliane Josephsen for å utvikle kantinedriften i en mer bærekraftig, helsefremmende og pedagogisk retning. Veiledningen har handlet om å tenke nytt rundt **fleksible måltidsløsninger** – fra planlegging av innkjøp til effektiv bruk av råvarer og tid.

Skolene har fått opplæring i å **lage mat fra grunnen av**, med **lokale råvarer i sesong**, og i hvordan man setter sammen **fullverdige måltider** som både er sunne, smakfulle og tilfredsstillende kravene i **retningslinjene for mat og måltider i skolen**. Fokus har også vært på **økologi** og **mat fra topp til bunn**

(MFT) for å redusere matsvinn og utnytte råvarene bedre. Matvalget jobber ut fra oppskriften Et bærekraftig måltid.

Det har blitt jobbet med ulike **fleksible måltidsløsninger** for å møte elevenes behov og skape variasjon i tilbudet. Flere kantiner har etablert **salatbar** og **kornbar**, som gir et bredt og næringsrikt utvalg. I tillegg er konsepter som "**Tasty tirsdag**" og "**Tasty torsdag**" innført for å gjøre måltidene mer spennende og engasjerende for elevene.

Gjennom veiledningen har skolene også fått råd om hvordan de kan **redusere bruken av brus** og **fremme vann som hoveddrikk**, samt hvordan de kan bruke **farger, smak og presentasjon** aktivt i matlagingen – fordi vi også **spiser med øynene**.

Samlet sett har dette arbeidet bidratt til å heve kompetansen hos kantinepersonalet knyttet til bruk av lokale råvarer i en skolekantine, styrke mattilbudet til et mer bærekraftig, variert og helsefremmende kantinetilbud for elevene.



Digitalt materiell produsert og delt i forbindelse med oppdraget

Tittel / Tema	Beskrivelse	Lenke
Fra brus til vann i kantina	Kampanje og veiledningsmateriell for å fremme vann som drikkevalg i skolekantiner	https://sites.google.com/view/frabrustilvann/start
Kantina som undervisningsressurs under bærekraftsuke/-dager	Ressurs for å bruke skolekantina som læringsarena i bærekraftundervisning	https://sites.google.com/view/jadhfi/start
Hvordan få mer fisk inn i kantina?	Veiledning og inspirasjon til å øke bruken av fisk i kantinetilbudet	https://sites.google.com/view/matvalget/start?authuser=0
Festmiddag i skolekantina/RM i tråd med Agder fylkeskommunes politiske vedtak	Eksempel og inspirasjon til festmåltider i tråd med fylkeskommunens retningslinjer	https://sites.google.com/view/sdfskgjhgkh/start?authuser=0



Konkrete komponenter i veiledning av kantine:

- Veiledningsbesøk av Juliane
- Oppfølging på tlf/epost/sms av Juliane
- Teamskanal
- Statistikk og analyse av innkjøp med innsikt og oppfølging
- Kantinesamlinger med inspirasjonsdeler

Dette har vært en vesentlig del av arbeidet med alle pilotkantine:

Endringsledelse:

Endringsprosesser tar tid og hovedutfordringen er kultur. Våre viktigste verktøy er åpenhet og fleksibilitet, tålmodighet og tid. For det tar tid å endre. Endring er krevende fordi det innebærer en omrigg av eksisterende arbeidshverdag. Endring fører hos mange til utrygghet, fordi det er nytt. Som følge av omstillingen, krever det mer kapasitet og høyere arbeidsmengde i en periode. I tillegg er kantiner en arbeidsplass preget av endel sykefravær.

Arbeidet rundt et felles mål:

Det å tenke nytt rundt et helhetlig mattilbud i kantina; Realiteten var fra brus og bagett til salatbar og vann. Tenke nytt rundt salatbaren- gjenspeile årstiden og det lokale utvalget, hvor grønnsaker i sesong får spille hovedrollen. Nøkkelen er smak. At når elever og de ansatte entrer kantina tenker de: Åh, dette ser fristende ut! Og etter måltidet: Dette var kjempegodt, og jeg er mett!

Skreddersøm:

Møte folk der de er og finne ut hvor de har muligheter og motivasjon. (om det er fokus på mer lokalt, mere grønnsaker, mere korn, mere belg osv) Dermed har alle kantiner fått veiledning i tråd med deres behov, når de har meldt behov og det innenfor gjeldene budsjetttrammer.

Kompetanseheving på grønt:

Mangel på kompetanse i hvordan få gå grønnsaker til å smake godt er også en sentral utfordring. Matlaging side om side med de kantine som etterspør hjelp til dette. Målet er: Hvordan få grønnsaker til å smake godt ved hjelpe av enkle og rimelige grep.

Mangel på utstyr:

Det er stort sprik i fasiliteter på de ulike kantine når det gjelder grunnleggende utstyr som kniver, sleiver osv, enkle kjøkkenmaskiner, kjøle og lagerkapasitet. Noen har små kjøkken, andre bedre plass. Alle de 7 pilotene har nå salatbar, flere også kornbar. Dette var ikke tilfelle ved oppstart.

Tidslinje:

Tidspunkt	Aktivitet	Deltakere / Ansvarlig
Mai 2024	Felles oppstartssamling: Kvadraturen vgs 22/5	Prosjekteier, Agder fylkeskommunes fagavdelinger (næring, folkehelse, utdanning), ledelse og kantineansatte fra videregående skoler, Matvalget
Mai–Juni 2024	Rekruttering av 7 pilotkantiner	Kari Kleivset rekrutterte skolene
Juni/august 2024	Oppstartsmøter med alle 7 pilotkantiner	Kari Kleivset og Matvalgets prosjektgruppe
Høst 2024	Skreddersydd veiledning	Matvalget på hvert enkelt kjøkken v/Juliane Josephsen og Hanne Ringstrøm.
Vinter/vår/høst 2025	Skreddersydd veiledning	Matvalget på hvert enkelt kjøkken v/Juliane Josephsen og Hanne Ringstrøm.
Vår/høst 2025	Kantinesamlinger	Inspirasjonsøkter og bidrag fra Matvalget.

Pilotkantiner – oversikt

Skole	Tiltak / Endringer	Status / Resultat	Kommentar
KKG vgs	Omgjøring av kantinerom, aktiv kantineleder	Delvis gjennomført	Veiledning påvirket av lederfravær
Tvedestrand vgs	Fast salatbar, lokal handel	Implementert	Stor omveltning, vellykket
Søgne vgs	Mat fra grunnen av, sesongvarer	Implementert	Lokale grønnsaker fra skolens gård
Vennesla vgs	Tasty tirsdag, inspirasjonsbesøk	Implementert	Veldig populært hos elevene
Eilert Sundt/Farsund vgs	Varm salatbar, kornbar, lokal råvarebruk	Implementert	Redusert ferdigprodukter, styrket kompetanse
Mandal vgs	Tasty tirsdag, oppstart	I gang	Lærer av andre piloters erfaringer og gjennom veiledning
Arendal vgs	Salatbar, Tasty tirsdag, egenbakst	Implementert	Planlegger å fase ut påsmurt helt

Resultater og erfaringer

- Pilotkantinene skal kunne servere ca. **5000 elever**.
- Økt kompetanse hos kantinepersonalet på **lokale råvarer, bærekraft og matlaging fra grunnen av til mange mennesker på kort tid**.
- Bedre ernæringsprofil og mindre ferdigmat.
- Redusert matsvinn.
- Endring tar tid, men gradvis tilvenning fungerer godt.

Veiledningsprosjektet gikk fra å skulle holde 12 pilotkantiner til å følge 7. Til sammen tilbyr disse 7 kantinene mat til ca. 5000 elever. Å følge piloter i 1,5 år er knapp tid for kantinene som skal gjøre så store omveltninger. Gjennom Matvalgets liknende arbeid i andre fylkeskommuner i Norge vet vi at det tar tid å gjøre det endringsarbeidet både kantinene og skolene blir bedt om å gjøre. Det er en stor omstilling for kantinene å skulle tenke mindre på hva elevene har lyst på og mer på hva de trenger og som er et adressert måltidstilbud fra myndighetene. Et godt offentlig måltidstilbud er et tilbud der hensyn til **ernæring, miljø og økonomi** ses i sammenheng og balanseres.

Måltider i skolen kan ha en viktig **sosial utjevne funksjon** dersom man legger til grunn flere styringsverktøy enn kun økonomi, slik praksis ofte er i dag. Erfaring med å spise mat som både er **helsefremmende og miljømessig bærekraftig**, gir barn og unge verdifull kompetanse de kan ta med seg videre i livet. Dette er viktig både i et **folkehelseperspektiv** og i et **miljøperspektiv**.

Valget av hva slags måltidstilbud det offentlige tilbyr, formidler samtidig hvilke **grunnleggende verdier** skolen legger til grunn for sitt arbeid. Dersom man velger å styre utelukkende etter økonomi, bryter man både med nasjonale retningslinjer og går glipp av muligheten til å gi ungdom **kunnskap om bærekraftige råvarer** og hva et **sunt og fullverdig måltid** kan være.

Økonomi handler dessuten ikke bare om kostnader, men også om **kompetanse** knyttet til hvordan man setter sammen rimelige, bærekraftige råvarer til smakfulle og næringsrike måltider. Det er dette vi har jobbet med i Agder gjennom oppskriften Et bærekraftig måltid og fleksible måltidsløsninger som salatbar og konseptet Tasty tirsdag/torsdag, og kornbar. Å gå fra noe de ansatte opplever som trygt å servere, elevene og de ansatte ved skolen er vant til å kjøpe, til noe som er uvant både å skulle lage og spise er en krevende omstillingsprosess for alle. De trenger tid, støtte, kompetanseheving, informasjon om hva dette er og hvorfor man gjør endringene, smake, teste og venne seg til et annet tilbud før det gradvis fungerer og stabiliserer seg. Sånn er det med endringsprosesser.

Å nå målet om 50 % lokale råvarer i skolekantinene bidrar til lokal beredskap på flere områder:

Område / Fokus	Beskrivelse
Bruk av lokale produsenter	Benytte produsentene som har kunnskap om praktiske lokale forhold, både historisk og i samtid.
Formidling og distribusjon	Formidle kunnskap om hvordan og hvorfor man skal distribuere det som finnes lokalt – både hos dem som utarbeider avtalene, grossistleddet og kjøkkenet.
Kunnskap hos forbruker	Sikre at forbrukeren får kunnskap om at endret innhold i tilbudet samsvarer med hva som faktisk er tilgjengelig og hvorfor. Dette er nødvendig for at vi skal kunne bruke og spise de råvarene vi har tilgang på.
Det offentlige måltidets rolle	Det offentlige måltidet bidrar til å gi befolkningen erfaring med hva som dyrkes i deres nærhet.

Faktorer som påvirker servering av lokale råvarer i skolekantina:

Faktor	Beskrivelse
Økonomi	Skolen skal ha råd til råvarene som velges. Valgene må være i tråd med offentlig måltidsøkonomi, noe som innebærer reduserte innkjøp av kjøtt og bearbejdede produkter.
Kostrådene	Myndighetenes nasjonale råd for kosthold beskriver hvordan offentlige måltider skal settes sammen. Skolekantiner skal følge de nasjonale faglige retningslinjene for mat og måltider i videregående skole, forankret i Opplæringsloven og Folkehelseloven.
Miljøfyrtårn	Offentlige virksomheter som er Miljøfyrtårn-sertifiserte skal følge krav knyttet til bærekraftig matservering, inkludert minst 15 % økologiske innkjøp og reduksjon av matsvinn.

I endringsprosesser er det ofte sånn at man opplever å gjøre store endringer, større enn de faktiske forholdene viser. Derfor gjør Matvalget semestervise analyser av innkjøpsstatistikk hos den enkelte skolekantina. Disse statistikkene er basert på de innkjøpene som gjøres gjennom innkjøpsavtalene fylket har og de 20% de kan handle utenfor avtalen. Fordi lokale råvarer som handles gjennom innkjøpsavtalene med de store grossistleddene som Bama ikke er merket utover NYT Norge så kan de lokale råvare innkjøpene kun defineres gjennom det som handles gjennom 20% dersom man ser bort fra sjømat. Samtidig indikerer råvaregraden i innkjøpsstatistikken hvordan man kan ligge an på

målsettingen om økte innkjøp av lokale råvarer.

Viktig læring:

- Økonomi, folkehelse, bærekraft og lokalmat må vurderes samlet.
- Kantiner kan ikke basere seg på salg av søt drikke for å finansiere maten.
- Offentlig kantinemåltid gir sosial utjevning og læring om matvalg.

Flaskehalser for økt bruk av lokale råvarer i skolekantiner:

Område / Flaskehals	Beskrivelse
Innkjøpsavtaler	Agder fylkeskommune har innkjøpsavtaler med store, nasjonale aktører, noe som gjør det vanskelig å dokumentere lokale innkjøp. For å innlemme lokale råvarer i offentlige måltider må innkjøpsavdelingen tilrettelegge for avtaler som åpner for lokale leveranser. Dagens system er rigget for store leverandører med høy leveringskapasitet. Lokale leverandører kan ha små volumer og varierende tilgjengelighet, men dette kan håndteres gjennom sesongplanlegging, alternative leverandører, distribusjonsplaner og fleksible rammeavtaler. Innenfor EØS-regelverket kan man ikke kreve lokale leverandører direkte, men man kan vektlegge klima og miljø i tildelingen (minimum 30 % vekt). Dette gir lokale produsenter et fortrinn uten å bryte prinsippet om fri konkurranse.
Skolenes økonomi	Skolekantinens økonomi er ofte styrt av salgsbasert drift, med fokus på mat som «selger» raskt – ikke nødvendigvis sunt eller lokalt. Manglende etterlevelse av Helsedirektoratets retningslinjer skyldes ofte økonomiske begrensninger. For å nå målene om sunne, lokale og bærekraftige måltider må økonomiske rammer og støtteordninger tilpasses. Matvalgets erfaring viser at et bærekraftig økonomisk system krever at alle involverte tenker nytt om innkjøp, drift og prioriteringer. Endring krever politisk forankring og forståelse for de reelle kostnadene bak måltidene.
Lagringskapasitet på skolene	Mange skolekantiner mangler nødvendig infrastruktur for å håndtere lokale råvarer. Det gjelder særlig lagringskapasitet, kjøll/frys og vaskemuligheter. En løsning kan være samarbeid med lokale vekstbedrifter (f.eks. KSI) som tilbyr vask, kutt og transport av lokale grønnsaker. Investering i slik infrastruktur er et langsiktig økonomisk grep som legger grunnlaget for lokal handel og verdiskaping i kommunen.
En ny måte å tenke	En bærekraftig skolekantine med 50 % lokale råvarer er et verdibasert valg for fylkeskommunen som skoleeier. Skolens ledelse må ha både verktøy og støtte for å

kantine på: omsette dette i praksis. Kantina må ses som en del av skolens pedagogiske og sosiale fra service oppdrag, ikke bare som en servicefunksjon. Et sunt og bærekraftig mattilbud støtter FNs til omsorg bærekraftsmål og skolens tverrfaglige temaer om folkehelse, livsmestring og bærekraft. Spørsmålet er om skolen skal være en positiv matarena der alle elever får tilgang til gode, mettende og rimelige måltider – også når de ikke har med matpakke.

Kantinas rolle i skolen: fra gammel til ny økonomisk modell

Kantina skal være mer enn et sted å kjøpe mat – den skal støtte skolens undervisning om kosthold og helse, og bidra til skolens arbeid med **folkehelse og bærekraft**. Mattilbudet må bygge på skolens verdier og formidle dem til elever og ansatte.

Kantina er ikke en kiosk

En skolekantine kan ikke drives som en vanlig café eller kiosk. Dersom målet er sunn mat og bruk av lokale råvarer, må tilbudet tenkes annerledes.

I en tradisjonell kantine subsidieres maten gjennom salg av søte drikker, og kjøtt brukes ofte for å sikre salg. Dette gir en økonomisk ubalanse: maten blir for dyr å lage, men må likevel selges billig. Løsningen er å endre tilbudet – for eksempel ved å bruke mer belgfrukter og mindre kjøtt – og redusere avhengigheten av søte drikker.

Kantina kan heller ikke konkurrere med butikkpriser, fordi leverandøravtalene er annerledes. Det unike tilbudet må derfor ligge i **innholdet**, ikke i prisen.

Økonomi og rammevilkår

Skolens drift finansieres gjennom forvaltningsøkonomi, mens kantina ofte forventes å gå i pluss. Dette er urealistisk. Dersom kantina skal bidra til helse, bærekraft og bruk av lokale råvarer, må det vurderes om:

- kantina skal finansieres som en del av skolens ordinære drift, eller
- rammen må økes for å nå politiske mål, som 50 % lokal råvareandel.

Det må også tas høyde for kostnader knyttet til transport, logistikk og høyere råvarepriser.

I dag hentes det ut tjenester fra kantina som ikke kompenseres for, som kaffe og møtemat til ansatte, eller renhold utenfor kjøkkenet. Slike kostnader bør vurderes utenfor kantinebudsjettet.

Tålmodighet og kommunikasjon

Tilpasningen av kantinetilbudet skjer innenfor rammene av gjeldende lovverk for offentlige måltider. Endringer i tilbudet vil være en nødvendig tilpasning til krav om folkehelse, bærekraft og bruk av lokale råvarer.

Det kan ta tid før elever og ansatte venner seg til et nytt tilbud, og god informasjon til elever, ansatte, skoleledelse og politikere er derfor viktig.

Målet er et kantinetilbud som oppfyller lovpålagte krav og samtidig bidrar til bedre folkehelse og et mer bærekraftig matsystem.

Det er et uttalt mål for mange skoler at kantina skal være et sosialt tiltak som bidrar til at elevene blir værende på skolen gjennom skoledagen. Dette er et viktig perspektiv – kantina skal være et inkluderende møtested, bidra til trivsel og gjøre skolehverdagen mer helhetlig.

Samtidig er kantina en del av det offentlige måltidstilbudet, og dermed underlagt nasjonalt regelverk og retningslinjer. Dette regelverket stiller krav til hva som kan serveres, og legger vekt på folkehelse, bærekraft og ernæring.

Mange skoler er ikke klar over at kantinedrift ikke er en lovpålagt tjeneste, men når man velger å ha det er innholdet regulert av lovverk. Skolene ser derfor på tilbudet først og fremst som et sosialt virkemiddel. Når man kobler sammen disse to perspektivene – det sosiale og det lovpålagte – blir det tydelig at kantina *må tilby både et trygt, inkluderende sosialt rom og et mattilbud i tråd med gjeldende krav.*

Skolene og deres kantiner står derfor overfor et paradigmeskifte:

- Overgang fra tradisjonell kafé-/kioskmodell til kantinemodell som prioriterer:
 - Bærekraftige råvarer
 - Folkehelse og ernæring
 - Lokal produksjon
- Innebærer:
 - Reduksjon av kjøttmengde, bruk av belgfrukter og andre rimeligere proteinkilder
 - Omprioritering av arbeidsressurser mot matlaging fremfor håndtering av søt drikke

Tålmodighet og implementering

- Å endre tilbud tar tid å etablere.
- Kommunikasjon er kritisk:
 - Politisk nivå
 - Embetsverk
 - Skoleledelse
 - Ansatte
 - Elever
 - Kantinepersonale
- Mål: Skape forståelse for endringer og sikre en smidig overgang.

Et eksempel på dagens kantinedrift

Parameter Verdi

Antall elever 650

Antall ansatte 150

Antall salg per dag 250

Dekningsgrad elever 25 %

Pris per salg 32 kr

Råvarekostnad per salg X kr

Årlig budsjett 500 000 kr

Ansatte involvert 2 personer

Kommentar Driften ligner storkiosk med høye råvarekostnader, lav avanse og begrenset inndekning for lønn. Mange elever opplever maten som dyr (f.eks. 50 kr for lunsj eller salat). Det er i tillegg veldig travelt å få arbeidsdagen til å gå rundt. Skolen bruker 500.000 kr på dette per år.

Konklusjon - økonomi

- Økonomi, bærekraft, folkehelse og lokale råvarer henger sammen.
- En sunn, lokal og bærekraftig kantine krever:
 - Endret driftsmodell (ikke kafé/kiosk)
 - Politisk og administrativ støtte
 - Tålmodighet og tydelig kommunikasjon
 - Omprioritering av ressurser fra salg av søt drikke til matlaging og bærekraftige valg.

Konklusjon – hele prosjektet

Prosjektet viser at det er mulig å lage **sunnere, mer bærekraftige og lokalbaserte kantiner**.

Nødvendige elementer:

- Annen driftsmodell (ikke kafé/kiosk)
- Politisk og administrativ støtte
- Kompetanseheving og tålmodighet
- Statistikk og analyse av innkjøp
- Helhetlig fokus: ernæring, miljø og økonomi

Evaluere ordningen etter innføring

- Mulig å skalere pilotkonseptene til alle fylkets kantiner.
- Sikre politisk forankring og realistiske økonomiske rammer.
- Fortsette kompetanseheving og erfaringsdeling.
- Øke lokal råvareandel, redusere matsvinn og tilby sunne måltider til alle elever.

Skolekantinene fungerer som **praktisk læring for folkehelse og bærekraft**, samtidig som de formidler skolens verdier til elevene.

Videre arbeid

Fra 1.januar 2026 skal disse vedtakene innføres, og de representerer også flaksehalser

- **Tilby sunn, bærekraftig og lokal mat:** Her er det råvarer som gjelder fordi rimelige råvarer i sesong er økonomisk gjennomførbart i en skolekantine.
- **Følge Helsedirektoratets kostråd:** I offentlige måltider er kostrådene spesifikt tilpasset målgrupper. Her gjelder Helsedirektoratets retningslinjer for mat og måltider i videregående skole. Retningslinjene er forankret i **Folkehelseoven** og dermed lovpålagt.
- **Ikke selge energidrikk:** Det er allerede vist til vann som tørstedrikk i Helsedirektoratets retningslinjer, begrunnelse for å ikke tilby energidrikk finnes her: <https://sites.google.com/view/frabrustilvann/energidrikk>
- **Tilby gratis sprudlevann og vann med is (brussalget skal fases ut):** Å installere og drifte sprudlevann er et dyrt og ikke miljøvennlig alternativ. Elevene er opptatt av isbiter, ikke så opptatt av sprudlevann. Helsedirektoratet anbefaler vann som eneste tørstedrikk i skolen og her er begrunnelsen: <https://sites.google.com/view/frabrustilvann/start?authuser=0>
- **Involvere elevrådet i arbeidet med kantinetilbudet:** som organ representerer elevrådet alle elevene, det betyr ikke at elevene dermed føler seg hørt. Matvalgets erfaring med elevrådssamarbeid er å vise til offentlige rammer og lovverk og formidle handlingsrommet som vi finner innenfor disse, samt at det er skoleeier som formidler informasjon om hva som er bestemt og hvorfor.
- **Få materiell og fagressurser som støtte:** Det kreves ulike former for fagressurser til skolene: ledelsen har behov for innsikt i ny måte å tenke økonomisk modell og drift, skolekantinene har behov for støtte og praktisk veiledning. Både skolekantine, skolens ledelse og embetsverket trenger innsikt i innkjøpsstatistikkene og hvordan analyser av disse aktivt brukes som verktøy for å nå målsettingene. Skolens øvrige ansatte og elever trenger informasjon om nasjonale og lokale føringer, hvorfor de er der og hva de innebærer.

.



.