



Oslo

Utviklings- og kompetanseetaten

Organisering av mattilbudet i barnehagene i Oslo kommune

En kartleggingsrapport om
organisering av mattilbudet i Oslo
kommunes kommunale barnehager



Foto: Nikolai Kobets Freund / Oslo kommune

Sammendrag

Barn spiser over 3000 måltider i barnehagen i løpet av barnehagetiden. Mat er derfor en viktig del av barnehagens tilbud og ansvar. For å oppnå en bærekraftig utvikling av matvaner er det vesentlig at kommunen sikrer et godt og likeverdig mattilbud til byens barnehagebarn uavhengig av hvor de bor i Oslo.

Utviklings- og kompetanseetaten (UKE) har gjennomført en kartlegging av organiseringen av mattilbudet i kommunens kommunale barnehager. Kartleggingen er forankret i Byrådssak 1086/23: «Handlingsplan for bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat i Oslo kommune». Kartleggingen er basert på samtaler med nøkkelpersoner i Oslos 15 bydeler, kartlegging av relaterte prosjekter og involvering av fagetater og byrådsavdelinger i kommunen.

Overordnet viser kartleggingen at det er stor variasjon mellom bydeler, og mellom barnehager internt i bydelene. Noen har dedikerte ressurser som bestiller og lager mat, mens hos andre er det tilfeldig. Matkompetansen til de som lager maten varierer også i stor grad. Alle de kommunale barnehagene har samme kostøre, men det er ulikt hvordan disse midlene forvaltes. Kjøkkenfasilitetene er også svært varierende. Noen har moderne storkjøkken, mens andre har eldre kjøkken med utdatert standard.

Kartleggingen viser at det er behov for å iverksette tiltak for å nå kommunens mål om sunn og bærekraftig mat som bidrar til god folkehelse og reduksjon av matsvinn. Den mest effektive og sosialt utjevneende løsningen er å profesjonalisere organiseringen av mattilbudet i barnehagene. Basert på funn i kartleggingen foreslås det iverksetting av tiltak for å profesjonalisere mattilbudet. En slik profesjonalisering kan gjøres ved å etablere flere bydelskjøkken, ansette flere kjøkkenassistenter eller benytte cateringtjenester.

Ved å minimere antall steder og personer som lager mat i kommunen vil det forenkle oppfølgingen av kvaliteten på det som serveres. Dermed vil det bli enklere å nå kommunens målsettinger innen sunn og bærekraftig mat. For å oppnå en slik profesjonalisering er det behov for å jobbe overordnet og strategisk med kompetanseheving for ansatte som jobber med mat til barnehagene, investere i fasiliteter og personell samt å samarbeide tverrsektorielt i kommune.

Et kortsiktig tiltak kan være å beholde dagens organisering, men med økt fokus på kompetanseheving, bruk av eksisterende menyplanleggingsverktøy og oppgradering av kjøkkenfasiliteter.

Ved å gjennomføre tiltakene som er beskrevet i denne rapporten tar kommunen skritt i riktig retning for å sikre at mattilbudet i kommunale barnehager ikke bare er sunt og bærekraftig, men også inkluderende og at det bidrar til bedre folkehelse.

Innhold

1. Bakgrunn for rapporten	4
1.2 Mat i barnehagene i Oslo kommune.....	4
1.3 Handlingsplan for bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat i Oslo kommune	5
1.4 Hammersborgerklæringen (2023-2027)	5
1.5 Folkehelsestrategien	6
2. Aktiviteter utført i kartleggingen.....	6
2.1 Møter med bydelene.....	6
2.2 Møter med relevante aktører	7
2.3 Kartlegging av pågående og tidligere prosjekter	7
2.4 Kartlegging av eksterne aktører	8
3. Funn fra kartlegging.....	9
3.1 Organisering og lokaler	9
3.2 Ressurser og kostander	15
3.3 Store forskjeller og økt barnefattigdom	15
4. Diskusjon og anbefalinger.....	15
4.1 Modeller for organisering av mattilbudet	16
4.2 Anbefaling og tiltak.....	18
4.3 Oppsummering.....	19
5. Vedlegg	20

1. Bakgrunn for rapporten

Denne rapporten er utarbeidet med bakgrunn i kommunens overordnede satsing på sunn og bærekraftig mat, samt mål om at alle barn i Oslo skal ha et likeverdig mattilbud uavhengig av hvor de bor i kommunen. Byrådssak 1086/23: «Handlingsplan for bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat i Oslo kommune», samt Hammersborgerklæringen har et mål om å kartlegge og utvikle organiseringen av mattilbudet i barnehagene i Oslo kommune.

Jf. Barnehageloven § 2¹ skal «Barnehagen ha en helsefremmende og en forebyggende funksjon og bidra til å utjevne sosiale forskjeller». Et usunt kosthold er blant de største risikofaktorene for sykdom og tidlig død i Norge og resten av verden. Et sunt og variert kosthold kan gi flere gode leveår. Det er også stor grad av samsvar mellom et kosthold som fremmer helse og et kosthold som er bærekraftig².

For barnehagebarn utgjør måltider i barnehagen en vesentlig del av deres daglige inntak av mat og drikke³. Mat og måltider som spises her er derfor av stor betydning. Kostholdsvaner som etableres tidlig har også en tendens til å vare.

Oslo har store forskjeller i økonomiske levekår på tvers av bydeler⁴. Hva vi spiser blir direkte påvirket av økonomi, som igjen påvirker helseutfall. Økte priser på mat de siste årene rammer derfor de med lavest inntekt hardest. Ulikhet i helse blir derfor større når prisene stiger⁵. Universelle tiltak som øker tilgangen på sunn mat for alle, og spesielt blant de med lav sosioøkonomisk status er viktig for folkehelsen.

1.2 Mat i barnehagene i Oslo kommune

Det er 314 kommunale- og 364 private barnehager i Oslo kommune (per mars 2024). Disse barnehagene er fordelt på de 15 bydeler. Andelen kommunale barnehager versus private varierer fra bydel til bydel. Alle de kommunale barnehagene har 211 kr i matpenger per barn per måned (mars 2024), mens de private kan ta en høyere andel matpenger fra foreldrene. Oslo kommune er blant de kommunene med lavest matpengeandel i Norge.

Matserveringen i barnehagene skal følge nasjonalfaglige retningslinjer og rammeplaner⁶. Retningslinjene skal sikre sunn og næringsrike måltider, og man skal sikre at maten som serveres legger til rette for bærekraftige matvaner. Ifølge Rammeplan for barnehagen skal barna få innsikt i matens opprinnelse, produksjon av matvarer og veien fra mat til måltid.

¹ <https://lovdata.no/dokument/NL/lov/2005-06-17-64?q=barnehageloven>

² [Kosthold - FHI](#)

³ [rapport-sporsmal-til-barnehage-norge-2022.pdf \(udir.no\)](#)

⁴ [Levekårsindikatorer | Sammenlign bydeler | Bydelsfakta \(oslo.kommune.no\)](#)

⁵ [Lavinntektsfamilier i Norge må bruke 39 prosent av inntekten sin for å spise sunt - FHI](#)

⁶ [Kropp, bevegelse, mat og helse | udir.no](#)

Mat og måltider som serveres i barnehagen bør være varierte, og være i tråd med retningslinjer for mat og måltider i barnehagen. Resultater i en ny norsk studie hvor 324 barnehager deltok, viser imidlertid at det kun er litt over halvparten av barnehagelederne som kjenner til retningslinjene. Resultatene viser at 36 prosent⁷ av lederne i liten grad har fått opplæring om kostholdets betydning for fysisk og psykisk helse.

1.3 Handlingsplan for bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat i Oslo kommune

Oslo kommunen har vedtatt en helhetlig handlingsplan for å fremme bærekraftig og sunn mat i kommunal sektor⁸. Hovedmålet i handlingsplanen er at Oslo kommunes matforbruk bidrar til god folkehelse og dyrevelferd, samtidig som indirekte klimagassutslipp og negative konsekvenser for miljø og samfunn er betydelig redusert. Med sunn mat menes et kosthold i tråd med Helsedirektoratets kostråd.

Handlingsplanen har totalt 47 tiltak, hvorav flere er rettet mot barn og unge. Flere av tiltakene ivaretas i denne rapporten, men hovedsakelig skal rapporten fokusere på handlingsplanens:

- Tiltak 7: «Iverksette tiltak for at flere bydeler og virksomheter prøver ut en modell med bydelskjøkken og levering av plantebasert mat (slik som «Løkkabonden»)»

I tillegg trekkes følgende tiltak fram som særlig relevante:

- Tiltak 6: Implementere menyer med mer bærekraftig mat (gjennom f.eks. menyplanleggingsverktøy) for barn og unge, med første satsning i bydelene og barnehagene
- Tiltak 13: «Kartlegge bydelenes, herunder barnehagenes, arbeid med vegetarisk-, lokalprodusert og sesongbasert mat»
- Tiltak 18: «iverksette sektorspesifikke kurs for å øke kompetansen på hvordan man kan tilberede gode og fullverdige plantebaserte retter og redusere eller erstatte kjøtt med andre proteinkilder»
- Tiltak 24: «Kartlegge behovet for og evt. iverksette en tilskuddsordning for kjøkkenfasiliteter»
- Tiltak 35: Utvikle og implementere sektorspesifikke tiltaksplaner for å redusere matsvinnet i Oslo kommune med 50 prosent innen 2030

1.4 Hammersborgerklæringen (2023-2027)⁹

Byrådet skal jobbe for å sikre et godt og mangfoldig barnehage tilbud. Ett av tiltakene for å nå målsettingen er at byrådet skal sørge for at makstaket for kostøret ligger på

⁷ <https://www.idunn.no/doi/full/10.18261/ntfe.19.4.19>

⁸ [Byrådssak – Handlingsplan for bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat i Oslo kommune](#)

⁹ [Hammersborgerklæringen 2023-2027.pdf \(oslo.kommune.no\)](#)

et nivå som gjør at alle barnehager kan tilby variert, sunn og næringsrik mat, samt kartlegge behovet for å ansette flere kjøkkenassistenter.

1.5 Folkehelsestrategien¹⁰

Folkehelsestrategien for Oslo kommune (2023-2030) inneholder flere aktuelle punkter som er relevant for dette arbeidet.

I strategien trekkes det frem:

«Tidlig innsats for gode levevaner skal prege barns hverdagsarenaer i Oslo. Vi skal jobbe videre med helsefremmende barnehager og skoler gjennom systematisk og helhetlig innsats som treffer alle barn og unge. Erfaringene og materiell fra Groruddalsbydelens satsing på kosthold og fysisk aktivitet for barnehager, skoler og aktivitetsskoler deles med alle bydeler og skoler».

«En tettere samordning mellom arbeidene med levevaner og klimatiltak vil være viktig i årene som kommer, for eksempel knyttet til bærekraftig kosthold. For å bidra til bedre folkehelse, lavere bruk av naturressurser, økt biomangfold og måloppnåelse av klimamålene, skal Oslo kommune jobbe for at flest mulig følger de norske kostholdsrådene, som betyr en betydelig reduksjon i inntaket av rødt kjøtt og bearbeidet kjøtt og en økning av bærekraftig, plantebasert mat».

Folkehelsestrategien er et strategisk viktig dokument for alt arbeid som er rettet mot barn og unge, og alle virksomheter i kommunen skal bidra til at den realiseres.

2. Aktiviteter utført i kartleggingen

UKE har gjennomført flere aktiviteter i forbindelse med kartleggingen.

Hovedaktiviteten har vært å gjennomføre møter med sentrale personer i alle bydelene. I tillegg har UKE hatt dialog med andre relevante interessenter og kartlagt tidligere prosjekter og satsninger på området.

2.1 Møter med bydelene

UKE sendte ut et brev til bydelene i november 2023. Hensikten med brevet var å komme i kontakt med personer i bydelene som har oversikt over mattilbudet i barnehagene, samt å kartlegge behovene. UKE gjennomførte møter med kontaktpersoner (barnehagesjefer, styrere og andre spesialressurser) fortløpende.

Målet med samtalene var å få en helhetlig oversikt over alle bydelens utfordringer og muligheter med tanke på mattilbudet i barnehagene. Dette gjelder b.la.:

- Kartlegge organisering av nåværende mattilbud (muligheter/utfordringer)
- Informere om menyplanleggingsverktøy
- Kartlegge behov (bydelskjøkken, kjøkkenassistent eller annet)
- Kartlegge muligheter, lokasjoner og ressurser

¹⁰ [Folkehelsestrategi for Oslo \(2023-2030\)](#)

- Kartlegge kostnader ved de ulike alternativene
- Kartlegge muligheter for å samarbeide på tvers av bydelsgrenser
- Kompetansebehov
- Andre relevante temaer

2.2 Møter med relevante aktører

UKE har gjennomført møter med flere relevante personer i kommunen. Herunder fagpersoner i Helseetaten med fokus på ernæring, folkehelse og skolemåltid, Velferdsetaten, Byrådsavdeling for utdanning, Byrådsavdeling for sosiale tjenester, Byrådsavdeling for helse, Nav Bjerke, Nav Grorud og Mamas mat (Vegetarekspressen). Hensikten med møtene har vært å samle erfaringer fra tidligere prosjekter, kartlegge pågående tiltak, samt vurdere satsninger for samarbeid på tvers av sektorene.

2.3 Kartlegging av pågående og tidligere prosjekter

Helsefremmende praksis i barnehager og skoler i Groruddalen (2017-2023)

Prosjektet «Helsefremmende praksis i barnehager og skoler i Groruddalen» ^[OBJ] (2017-2023), var en del av «Program for folkehelsearbeid» i Oslo i regi av Helsedirektoratet. Målet er å oppnå en langsiktig styrking av kommunenes arbeid med å fremme befolkningens helse og livskvalitet. Barn og unge var en prioritert målgruppe i dette arbeidet. Målgruppen til prosjektet innebar (b.la.) barnehager i bydel Alna, Bjerke, Grorud og Stovner i Groruddalen i Oslo. Mange av tiltakene hadde som hensikt å styrke ansattes kompetanse, bevissthet, motivasjon og organiseringsevne knyttet til mat, måltider og fysisk aktivitet.

Noen av erfaringene til prosjektet knyttet til mat og måltider i barnehagene var at endring tar tid, og etter gjennomført prosjektperiode var det tydelig at utviklingsarbeid i barnehagesektoren generelt er krevende grunnet de rammebetingelsene som er. En av årsakene til at endringene ble oppfattet som vanskelig å implementere var at barnehageledere ofte lar matarbeidet være opp til den enkelte ansatte. Dette øker sannsynligheten for at praksis forblir personavhengig og det er risiko for store forskjeller i praksis innad i, og imellom barnehagene.

Fiskesprell

Siden 2009 har Oslo hatt tilbud om Fiskesprellkurs. I 2024 ble det holdt kurs for ansatte i barnehager, ansatte i AKS og lærlinger i barne- og ungdomsarbeiderfaget. Kurset består av både teori og praktisk matlaging av varme retter. Målet med aktivitetene i kostholdsprogrammet er å legge til rette for at barn og unge skal spise mer fisk og sjømat. Dette gjøres ved å motivere og inspirere voksne som har ansvar for barn og unges kosthold, og barna og de unge selv - til å tilberede sjømat som barn og unge liker. Barn og unge spiser generelt mindre sjømat enn anbefalt av helsemyndighetene, og går derfor glipp av viktige helseeffekter.

Skolemåltidsprosjektet 2018-2024

Prosjektet «Gratis måltid, frukt og grønt i Osloskolen» 2018-2024, er et prosjekt om gratis måltider i Osloskolen ledet av Helseetaten og Utdanningsetaten. Prosjektet ble avsluttet i 2024 og har bestått av fire delprosjekter:

- "Gratis frukt og grønt på ungdomstrinnet" (2019-2021)
- "Prøveprosjekt gratis skolemåltid" ved tre skoler (2019-2023)
- "Gratis måltid i videregående skole" (2022-2023)
- "Gratis måltid i ungdomsskolen" (2023)

Prosjektet besto av 89 skoler, hvorav 28 var videregående skoler og 61 var ungdomsskoler. Oppdraget var å innføre et kjøttfritt, bærekraftig og sunt skolemåltid. Det var 89 unike skoler med hensyn til fasiliteter, personal, organisering og elevsammensetning, samt med hensyn til erfaringer knyttet til mattilbud. Målet med prosjektet var å utjevne sosioøkonomiske ulikheter i helse.

Menyplanleggingsverktøy

For å gjøre det enklere for barnehagene å planlegge og servere et sunt og bærekraftig måltid kan barnehagene benytte menyplanleggingsverktøyet til Oda som er avtaleleverandør på samkjøpsavtalen for små virksomheter til Oslo kommune. Menyplanleggingsverktøyet legger til rette for et bærekraftig, ernæringsmessig og økonomisk mattilbud. Verktøyet består av ukemenyer, handlelister og inspirasjon. Oppskriftene følger Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i barnehagen og har pris per porsjon oppgitt på oppskriften. UKE samarbeider tett med Oda om utvikling av verktøyet og bistår barnehagene ved bruk og spørsmål knyttet til samkjøpsavtalen.

Kompetanseheving

I henhold til tiltak 18 i handlingsplanen, *iverksette sektorspesifikke kurs for å øke kompetansen på hvordan man kan tilberede gode og fullverdige plantebaserte retter og redusere eller erstatte kjøtt med andre proteinkilder*, utvikler UKE opplæring til barnehageansatte. Det utvikles i samarbeid med barnehager, Helseetaten (HEL) og andre nøkkelpersoner. Tiltakene planlegges å være klare høsten 2024.

Tildelingsbrev bydelene¹¹

I tildelingsbrevet til bydelene for 2024 vises det til kommunens folkehelsestrategi. Tilbud og tjenester skal innrettes for å utjevne sosial ulikhet i helse i tråd med Folkehelsestrategi for Oslo 2023–2030.

2.4 Kartlegging av eksterne aktører

Bymiljøetaten (BYM) gjennomførte en kartlegging i 2022 av eksterne aktører som tilbyr veiledning, materiell og kurs innen et bærekraftig og sunt kosthold¹². Blant de

¹¹ [Tildelingsbrev 2024 – bydelene \(oslo.kommune.no\)](https://oslo.kommune.no/tildelingsbrev-2024-bydelene)

¹² Vedlegg 2 – Aktører som tilbyr veiledning innen bærekraftig og sunt kosthold (BYM)

kartlagte aktørene er det flere som har barn og unge som målgruppe. Merk at listen ikke er uttømmende og endringer kan forekomme.

Eksterne aktører kan vurderes som mulige samarbeidspartnere der hvor det vil gi en merverdi for barnehagene og at det er økonomisk forsvarlig. Det anbefales at bydelene tar kontakt med UKE og HEL før de inngår samarbeid slik at man kan vurdere om tilbudet ivaretar retningslinjer for mat og måltider og handlingsplan for bærekraftig mat i Oslo kommune, samt om det finnes bedre alternativer.

3. Funn fra kartlegging

Kartleggingen belyser flere faktorer knyttet til dagens organisering av mattilbudet i kommunale barnehager. Disse faktorene vil bli nevnt i dette kapitlet, men hovedfokuset knyttet til anbefalingene vil være organisering for å oppnå et bærekraftig, sunt og likeverdig mattilbud i barnehagene.

Overordnet viser kartleggingen at det er stor variasjon mellom bydeler og mellom barnehager internt i bydelene¹³. Noen har dedikerte ressurser som bestiller og lager mat, mens hos andre er det tilfeldig. Alle de kommunale barnehagene har samme kostøre, men det er stor variasjon i hvordan disse midlene forvaltes. Likevel er en fellesnevner at det benyttes midler fra andre budsjetter for å ha et mattilbud som er i tråd med retningslinjene. Flere av bydelene i levekårsutsatte områder ser en økning i barnefattigdom ved at ansatte i barnehagene ser innholdet i, eller fraværet av matpakke hos barna.

Nedenfor er hovedfunnene kategorisert i tre hovedkategorier: organisering og lokaler, ressurser og kostander og store forskjeller og økt barnefattigdom.

3.1 Organisering og lokaler

Det er flere gode initiativ når det kommer til organiseringen av matserveringen i barnehagene, men de aller fleste har en tradisjonell tilnærming til bestilling og servering av mat. Det er sjeldent en dedikert ressurs som har ansvaret for maten, og det fremstår som vilkårlig hvem som skal planlegge og lage maten.

Internkontroll mat (IK-mat) er en samling rutiner i en organisasjon for å sikre at matloven og annen næringsmiddellovgivning blir fulgt, og at maten man serverer er trygg¹⁴. Det stilles også en del krav til virksomhetens fasiliteter når man produserer et visst omfang av mat. Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen skal sikre en systematisk gjennomføring av tiltak for å oppfylle kravene fra Mattilsynet. Tidligere kartlegging av barnehager i Oslo kommune har vist at det er utfordringer knyttet til IK-mat. Mange har ikke tilfredsstillende lokaler knyttet til regelverket, og de fleste har ikke et system for internkontroll. Noen barnehager har nye lokaler med kjøkken som er ihht IK-mat reglement, mens andre har

¹³ [Mulighetenes barnehage – kvalitet i Oslo kommunes barnehager](#)

¹⁴ [Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen - Lovdata](#)

små gamle bygg med kjøkkenfasiliteter som kan sammenlignes med private husholdninger. Mangelfulle kjøkkenfasiliteter er problematisk med tanke på å ta med barna på matlaging og ikke minst mattrygghet.

Det er stor variasjon i ulike barnehagers behov og kapasitet, alt fra forskjeller i kjøkkenfasiliteter og bemanningsnivå, til variasjoner i kosthensyn og kulturelle hensyn blant barn og familier. Det er likevel tre organisasjonsmodeller som blir nevnt som suksesser eller modeller man ønsker seg. Disse er bydelskjøkken, kjøkkenassistent eller catering.

Nedenfor følger en beskrivelse av noen velfungerende modeller for organisering av mattilbudet i Oslo kommune.

Kjøkkenassistent

Bydel Sagene

En barnehage i bydel Sagene mottok lønnstilskudd for å ansette en kjøkkenassistent på arbeidstrening via NAV. Fire av barnehagene har valgt å fortsette med dette, selv om de har mistet støtten fra NAV. Kjøkkenassistenten lager mat til barnehagene en dag i uken. Kjøkkenassistenten benytter kjøkkener i barnehagene og er i de respektive barnehagene annenhver gang. De dagene Kjøkkenassistenten lager mat i barnehage A, triller hen maten over til barnehage B (barnehagene er i umiddelbar nærhet til hverandre).

Styrerne er veldig fornøyd med kjøkkenassistenten og opplever at mattilbudet er bedre, samt at de pedagogisk ansatte får mer tid til samvær med barna. Per mars 2024 deler de to barnehagene på lønnsutgiftene for kjøkkenassistenten en dag i uka. Det koster hver barnehage 2600 kr per måned. Barnehagene har ikke fått økt budsjett til dette, men må dekke lønnskostnaden via eksisterende budsjetter.

Bydel Nordstrand

Bydel Nordstrand har gjennom Innovasjonslaboratoriet (iLab) gjennomført et prosjekt med bruk av kjøkkenassistent på arbeidstrening i barnehager. iLab har som mål å sette sammen ansatte på tvers av organisering, fag og tjenester. Målet med prosjektene er at de skal være faglig fundert, ha tett oppfølging og systematisk sikre utprøving av nye tjenester med brukerens behov i sentrum.

I 2022 var det tre styrere som tok inn mat i barnehagen som prosjekt. Hovedmålet var å se på hvordan man kan sikre god mat for alle barna i bydelen. Delmålene var:

- at ansatte/pedagoger skulle få mer tid sammen med barna
- å øke interessen for mat hos barn og ansatte

Tre barnehager brukte «Matjungelen»¹⁵ for å øke ansattes kunnskap om mat. Matjungelen er utviklet på oppdrag fra Helsedirektoratet som et ledd i oppfølging av Nasjonal handlingsplan for bedre kosthold. Programmet er også forankret hos Utdanningsdirektoratet som har kvalitetssikret støttemateriell til rammeplanen.

Gjennom iLab prosjektet kom den ene barnehagen i kontakt med Oslo Produksjon og Tjenester¹⁶ (OPT). OPT er et heleid AS av Oslo kommune. OPT er en arbeidsmarkedsbedrift med ca 250 faste ansatte som skal ivareta arbeidstakere, deltakere og ansattes ulike behov for utvikling, tilrettelegging og arbeid.

I prosjektperioden har barnehagen tilbudt fire varme måltider i uken (hvorav dag fem er planlegging, innkjøp og smaksverksted mens barna har turdag). En til to dager i uken har det blitt servert fisk eller annen sjømat, mens de resterende dagene har det blitt servert vegetarmat. Barna har fått opplæring i matlaging på en tilpasset måte og all mat er laget fra bunnen av sammen med barna.

Erfaringer fra prosjektet er:

- Barn tør å smake på mye mer variert mat enn før
- Ukentlig henvendelser fra foreldre som ønsker oppskrifter på den maten barna spiser. Det er også ønsker med matlagingskurs for foreldre og barn
- Avdelingene får mer tid til å jobbe i grupper med barna som ikke er med på å lage mat
- Sykefraværet for faste ansatte har gått ned. Per mars 2024 har barnehagen 6,2 prosent sykefravær, mens året før hadde de 19 prosent sykefravær
- Redusert matsvinn på råvarer da de fleste råvarer brukes til for eksempel grønnsaksvafler eller rundstykker fra grøtresten
- Barnehagen fikk 5 av 5 på foreldreundersøkelsen på mat, mens det for Oslos del ligger på 3,8 og nasjonalt 3,9. Dette inkluderer private barnehager som har betydelig høyere foreldrebetalning og ofte en egen kokk/egen matressurs

Barnehagen bruker mer ressurser på mat sammenlignet med normert kostøre på 211 kr per barn, per måned. Midlene tas fra andre budsjetter som innkjøp av leker eller turbudsjett. Barnehagen har estimert følgende kostnader knyttet til denne modellen:

- Barnehagen bruker ca 12500 kr på mat i måneden. 8000 kr av disse er dekket av foreldrebetalning (kostøre) og ansatte som ønsker å spise den samme maten til lunsj. De resterende 4500 kr tas fra andre budsjetter, f.eks. leker og tur.
- Kjøkkenassistenten er på arbeidspraksis hvor NAV dekker 60 prosent av lønnen (ca 6500). Lønnskostnaden for barnehagen er 4341 kr per måned. Totalt blir dette en månedlig kostnad på 10 841 kr.
- Per måned bruker barnehagen 289 kr per barn. Normalt kostøre er 211 kr per barn per måned.

¹⁵ <https://barnehage.matjungelen.no/>

¹⁶ <https://opt.no/>

- Barnehagen må få oppjustert budsjettet med 14 500 kr per måned eller samarbeide med andre barnehager i bydelen dersom kjøkkenassistenten skal ansettes permanent med en levelig lønn.

Barnehagen undersøker muligheten for å utvide prosjektet til flere barnehager i bydelen. Målet er å ansette kjøkkenassistenten i en fast stilling, og dele lønnskostnaden mellom flere barnehager. Deretter ønsker man å få inn flere på arbeidstrening hvorav nåværende ressurs kan fungere som opplæringsansvarlig og ansvarlig for å følge opp ressursene.

Erfaringer fra bydel Nordstrand og prosjektet «flere i tilrettelagt arbeid» fra VEL viser at en slik organisering kan gi redusert sykefravær (mindre vikarbruk) og redusert utbetaling av velferdsytelser.

Bydelskjøkken

Bydel Grünerløkka (Løkkabonden)

Høsten 2021 startet prosjektet «Løkkabonden» rettet mot bydelens barnehager.

Prosjektet så på løsninger som andre bydeler har hatt hvor de ansatte har fått oppskrifter og opplæring i å lage bærekraftig mat i barnehagene. Rapportene fra disse prosjektene sier at barnehagene bruker mer økologiske og bærekraftige varer. Samtidig som det å lage mat fra bunn av er mer tidkrevende for de ansatte og at kompetanse hos de ansatte rundt mat og måltid gjør at det er forskjeller i de ulike barnehagene i bydelene.

Barnehageledelsen og fagforening fryktet at prosjektet ville føre til merarbeid for de ansatte i barnehagene. Prosjektet valgte derfor å levere ferdig mat til bydelens barnehager fra ett bydelskjøkken for å kunne gi barna sunn og bærekraftig mat uten at det skapte merarbeid for de ansatte.

Prosjektet hadde en styringsgruppe og piloterte en barnehage først i noen uker før flere barnehager ble inkludert. Deretter ble leveringsdager tilpasset etter barnehagenes behov.

Relasjoner til ansatte i barnehagen og relasjonen til barna i barnehagene har vært viktig for prosjektet. Løkkabonden lager og leverer maten, og får tilbakemeldinger på hvilken mat som fungerer og hva barna synes om maten. I tillegg er Løkkabonden opptatt av å lære barna om reisen fra jord til bord. Dette gjøres ved levering av maten til barnehagene med deres egen el-bil som har fått navnet «Kålrota». Folien på bilen er dekket av grønnsaker som dyrkes i Norge. Ved leveranse vises hvilke grønnsaker som er brukt i ukas mat ved å peke på de ulike grønnsakene på bilen.

Matlevering til barnehagene 2024:

- I 2024 skal de levere mat til alle de 21 kommunale barnehagene i bydelen
- To leveringer til hver barnehage i uka
- Leverer mat til gjennomsnittlig 1000 barn om dagen (unntatt mandag). Det tilsvarer 4000 porsjoner i uka, og nærmere 190 000 porsjoner i året
- Produserer kun vegetarisk mat med innslag av bærekraftig fisk
- Løkkabonden mottar 40 prosent av matpengene til barnehagene om de får levert mat to ganger i uka. Det tilsvarer 84 kr per barn i måneden, eller ca 9 kr per levering per barn
- Det er hovedsakelig to kokker som står for produksjon og pakking av maten. I tillegg har de to assistenter som bidrar, men de produserer hovedsakelig til bydelskantinen. De har også en sjåfør som kjører ca 10 timer i uka
- Leverer catering til andre tjenester og møter i bydelen
- Lønnen til assistentene dekkes av inntektene til kantinedriften, som omsetter for ca 1 000 000 kr i året
- Løkkabonden skal ta over kjøkkenet i nytt bydelshus (2027), og vil produsere og levere mat til kantinen i bydelshuset, samt alle kommunale barnehager i bydelen. De vil også påta seg diverse cateringsoppdrag og kunne produsere for flere barnehager utover sin egen bydel.

Med erfaringene Løkkabonden har fra det siste året har produksjonen blitt strømlinjeformet. Menyene er i åtte ukers rotasjon med retter som har fått best tilbakemelding fra ansatte, barn og foreldre. Menyen sendes ut til barnehagene og henges opp slik at foreldre vet hva som serveres.

Løkkabonden skal ta over kjøkkenet i nytt bydelshus som er estimert til å være operativt i 2027. I nytt kjøkken vil det være mulig å produsere mat til barnehager i andre bydeler. Eksempelvis er det kartlagt at bydel Gamle Oslo har fem barnehager med svært dårlig kjøkkenfasiliteter, samt at de er i levekårsutsatte områder. Bydel Grünerløkka bør fra 2027 vurdere å selge mat til barnehager i nærliggende bydeler.

Bydel Alna (Alna-modellen)

Bydel Alna har gjennomført prosjektet «Bærekraftig fellesskap» i samarbeid med NAV og Kirkens bymisjon. Målet med prosjektet har vært å produsere bærekraftig og sunn mat til utvalgte barnehager i bydelen, samt gjennomføre arbeidstrening med mål om å få flere i arbeid. Bydelen har hatt gode erfaringer med prosjektet og har sett dette i sammenheng med at bydelen har fått et nytt bydelshus med kantine. Kantinen har vært bemannet av ISS, men bydelen ønsker nå å etablere kantinen i egenregi, slik at de kan produsere mat til ansatte, og øke produksjonen slik at man kan levere mat til flere barnehager i bydelen.

Drift av kantine i egenregi kan ses i sammenheng med prosjektet «Bærekraftige fellesskap» som per mars 2024 leverer mat til fire av bydelens barnehager, og fungerer som en sysselsettingsarena i tråd med Alna-modellen. Dette forslaget bygger på ideen om at bydelen kan oppnå stordriftsfordeler og en sosialt bærekraftig driftsmodell ved

å koordinere disse initiativene, samtidig som man kan se på mulighet for å oppskalere leveranse av mat til flere av bydelens barnehager. Å kunne tilby mat til alle offentlige barnehager i bydel Alna vil ikke være mulig å få til økonomisk bærekraftig, uten å se det i sammenheng med annen kjøkkendrift som kan dele på drifts- og lønnsutgifter. I 2024 har prosjektet «Bærekraftige fellesskap» fortsatt prosjektmidler, som vil kunne brukes for å sørge for en smidig overgang fra prosjekt til implementering.

Drift av egen kantine i kombinasjon med matproduksjon til bydelens barnehager har stordriftsfordeler ved å dele kjøkkenressurser. Ved å bruke kantinedriften som en plattform for sysselsetting, basert på erfaringene fra kvalifiseringsmodellen i prosjektet «Bærekraftige fellesskap» kan bydelen skape en sosialt bærekraftig modell som kan gi fordeler for flere av bydelens tjenester og innbyggere:

- Barnehageenheten: sunn og bærekraftig mat til bydelens barn, og frigjort tid for barnehagens personell
- Ansatte i bydelshuset: sunn og bærekraftig mat, sosial arena for samvær på tvers
- Innbyggerne i bydelen: økt sysselsetting og kvalifiseringsmuligheter
- NAV Alna: reduserte utgifter knyttet til sosiale stønader

Prosjektet har kartlagt behov og kostander knyttet til denne modellen, og de vil ikke gå i underskudd.

Følgende stillingsbehov er kartlagt:

- Opprette kjøkkenansvarlig kokk som en fast stilling
- Opprettelse av fast stilling som "kjøkkenmedarbeider" for daglig støtte (høyre hånd) til kokk, og som stedfortreder for kjøkkenansvarlig kokk ved ferie og fravær
- Ansette nåværende barista i en midlertidig stilling (6 måneder) for så å vurdere om denne stillingen skal lyses ut fast
- Opprette fire midlertidige 50 prosents stillinger som kjøkkenassistenter, delvis finansiert med lønnstilskudd fra NAV

Denne integrerte tilnærmingen har potensial til å optimalisere ressursbruk og samtidig fremme sysselsetting. Den kan også styrke samarbeidet på tvers av ulike tjenester, og forbedre kvaliteten på mat- og kantineopplevelsen for bydelshusets ansatte.

Bydel Alna har forankret Alna-modellen inkludert tilhørende budsjett. De har hatt noen utfordringer med rekruttering og definisjon av roller. Alna har estimert at bydelshuset med ansatte skal være klart til sommeren 2024. Bydel Alna kan i likhet med bydel Grünerløkka vurdere å selge mat til nærliggende bydeler dersom man på sikt får overkapasitet, eller det er behov for økt inntjening for å dekke lønns- og driftskostnader.

3.2 Ressurser og kostander

Deltakerne i kartleggingen opplever problemer knyttet til ressurser og kostander slik mattilbudet er organisert i dag. Samtlige sier at de må ta penger fra andre budsjetter for å servere lovpålagte måltider. Mat er ikke en del av arbeidsbeskrivelsen til pedagoger og det kan oppleves som en tidstyv i form av at det tar tid vekk fra samvær og annet pedagogisk opplegg fra barna. I tillegg er det svært varierende hvilken kompetanse og kunnskap den enkelte har om matlaging. Flere har også påpekt at matlaging fører til økt stress som igjen kan føre til økt sykefravær blant ansatte.

Erfaringene med matbestilling i barnehagene viser at mange forskjellige personer bestiller mat. Dette fører til dårligere avtalelojalitet, for eksempel at man kjøper mat fra nærmeste butikk i stedet for fra avtaleleverandør. Det fører også til mer matsvinn på grunn av feilkjøp eller dårlig bruk av råvarene. Sentral avtaleforvalter og matsvinnkoordinator i UKE har ikke kapasitet til å følge opp at 314 barnehager (med mange ulike bestillere) følger retningslinjene og bruker avtalen.

3.3 Store forskjeller og økt barnefattigdom

Det er stor variasjon i mattilbudet mellom barnehagene og bydelene. Ulikhetene i mattilbudet skyldes kapasitet, ressurser, engasjement og stor variasjon i utfordringene i den enkelte bydel. Ulikheten i mattilbudet mellom barnehager kan bidra til å forsterke sosiale forskjeller og helseulikheter blant barn. Det er derfor viktig at kommunen jobber for å sikre at alle barn, uavhengig av økonomisk bakgrunn, har tilgang til et sunt og næringsrikt mattilbud i barnehagen. Dette kan bidra til å fremme god helse, trivsel og læring hos alle barn, uansett sosioøkonomisk status.

I kartleggingen er det avdekket at flere levekårsutsatte områder opplever økt barnefattigdom. Det rapporteres om at den medbrakte matpakken i økende grad består av for lite mat, eller at de ikke har med seg matpakke overhode. Kvaliteten på maten som tas med hjemmefra er av økende dårlig kvalitet (rester av fastfood, pølsebrød etc.). I tillegg er det flere av barnehagesjefene i de levekårsutsatte bydelene som er bekymret for en økning i kostøret uten at det tas hensyn til lavinntektsfamilier.

Kvaliteten på mattilbudet er ofte avhengig av en engasjert enkeltperson, som for eksempel en ildsjel eller en styrer som er ekstra opptatt av mat og ernæring. Selv om slike personer bidrar til engasjement og kunnskap som kan inspirere både barn og ansatte, er det viktig å merke seg at mattilbudet bør være strukturert på en måte som ikke er avhengig av enkeltpersoner. Ved å profesjonalisere mattilbudet kan man sikre at alle barn får tilgang til et sunt og næringsrikt mattilbud uavhengig av individuelt engasjement.

4. Diskusjon og anbefalinger

I dette kapittelet vil funnene fra kartleggingen drøftes. I tillegg vil anbefalinger for videre arbeid presenteres.

4.1 Modeller for organisering av mattilbudet

Det er stor variasjon mellom barnehagene når det kommer til kjøkkenfasiliteter. Nye og moderne barnehager har ofte gode fasiliteter til å lage mat ihht lovverk om IK-mat. Felles for barnehagene er et ønske om økt kostøre og flere ansatte med matfaglig kompetanse.

Det er tre modeller som anbefales ved organisering av mattilbudet i barnehagene, som er bydelskjøkken, kjøkkenassistent og catering. En kortsiktig løsning er å beholde tilbudet slik det er organisert i dag, men med oppgradering av kjøkkenfasiliteter og økt bruk av eksisterende verktøy og andre hjelpemidler.

Bydelskjøkken

Bydelskjøkken sikrer god, sunn og bærekraftig mat til alle, og er et viktig tiltak for å utjevne forskjeller mellom barnehager og bydeler i Oslo. Når kokker eller andre med matfaglig kompetanse planlegger og tilbereder maten, øker kvaliteten på det som serveres. Ved å samle matlagingen på færre lokasjoner, vil det være mulig å sikre at kjøkkenpersonalet har riktig kompetanse og at maten serveres i tråd med nasjonale kostråd samt Oslo kommunes retningslinjer for bærekraftig mat og mattrygghet. Per nå er kvaliteten på de ulike kjøkkenfasilitetene stor. Det vil kreve en større investering å oppgradere samtlige kjøkken ihht IK-mat regelverket i barnehagene. Slik sett vil det være mer kostnadseffektivt for kommunen å sentralisere mattilbudet.

Innkjøp av råvarer til et bydelskjøkken kan gi stordriftsfordeler. Eksempelvis mottar Løkkabonden kun 40 prosent av kostøret, og leverer sunn og bærekraftig varmretter to ganger i uken til bydelens barnehager. I en bydelskjøkkenmodell ansettes det kokker som har kompetanse innen sunn og bærekraftig mat, samt kan sette sammen menyer som forhindrer matsvinn. Eksempelvis, vil man planlegge menyene slik at råvarer som ikke ble brukt til gårsdagens rett, kan brukes i neste rett.

En annen fordel er at bydelskjøkken er en god arena for arbeidstrening. UKE har gjennomført møter med Velferdsetaten (VEL) om prosjektet "Flere i tilrettelagt arbeid" hvorav kjøkkenassistenter i barnehagene ble testet ut som virkemiddel. Erfaringer fra prosjektet er at det må være en person som har ansvar for å følge opp ressursene, og det er fordelaktige å samle flere ressurser på en lokasjon slik at det forenkler oppfølgingen, skaper et arbeidsmiljø, samt at det blir enklere å drive arbeidstrening. Når det gjelder mulige målgrupper for en slik type arbeidstrening har VEL erfart at det er ukrainske flyktninger som har erfaring fra å jobbe med mat. I tillegg kan VEL koble på NAV og voksenopplæringen dersom det er ønskelig med fagbrev eller opplæring i IK-mat.

Utfordringer med bydelskjøkkenmodellen er fasiliteter og logistikk. For at modellen skal være gjennomførbar må man kartlegge eksisterende lokaler og eventuelle nye lokaler som skal bygges, samt vurdere muligheten for samarbeid på tvers av bydelsgrenser. Ett eksempel kan være etablering av bydelskjøkken i bydelshus slik

som bydel Alna har gjort. Ved å tilpasse kjøkken i nye bydelshus vil man minimere kostnader i forbindelse med utbygging. I tillegg vil man på sikt kunne vurdere å selge tjenesten til andre bydeler, som igjen kan benyttes som finansiering av kokkestillinger eller administrative stillinger i prosjektet (se kapittel om bydel Alna og Grünerløkka for konkrete eksempler).

Når det kommer til logistikk, er utfordringen å få levert mat til samme tidspunkt til flere lokasjoner. Her blir det viktig å lage en leveringsplan, samt å planlegge at barnehager i nærheten av hverandre har varmmat på samme dag. Finansiering av ressurs(er) som leverer maten kan gjøres via arbeidstrening. Bruk av bil kan avklares i samråd med bydel og prosjekt for flåtestyring¹⁷.

Kjøkkenassistent

På lik linje med bydelskjøkken, vil bruk av kjøkkenassistenter sikre god, sunn og bærekraftig mat. Bruk av kjøkkenassistent egner seg spesielt for barnehager som har et ekstra engasjement for mat. Når kjøkkenassistenter eller andre med matfaglig kompetanse planlegger og tilbereder maten, øker kvaliteten på det som serveres. Ved å tildele ansvaret for matlaging til én person vil det være mulig å sikre at man har riktig kompetanse, og at maten som serveres i tråd med nasjonale kostråd samt Oslo kommunes retningslinjer for bærekraftig mat. I tillegg kan personen ha ansvar for å planlegge menyer, kjøpe inn råvarer og gjennomføre matlaging med barna. Dette vil spare tid for de pedagogisk ansatte i barnehagen som kan bruke tiden sin på annet pedagogisk opplegg.

For at det skal være økonomisk gjennomførbart bør kjøkkenassistenten jobbe i flere barnehager (se kapittel om bydel Sagene og Nordstrand). Dette vil også sikre at det er likt tilbud i flere barnehager i samme bydel. I tillegg må kommunen sørge for at kjøkkenene i aktuelle barnehager er ihht IK-mat reglement.

Erfaringer fra prosjektet "Flere i tilrettelagt arbeid" hvorav kjøkkenassistenter i barnehagene ble testet ut som virkemiddel, tilsier at det kan være mulig å gjennomføre arbeidstrening med kjøkkenassistenter. En vesentlig forutsetning for at det skal lykkes er at det er en egen ressurs som følger opp det administrative og det faglige (f.eks. jobbspesialisert eller prosjektleder), samt sikrer at ressursene får utbytte av arbeidstreningen som språktrening og et arbeidsmiljø. I tillegg må man sørge for at kjøkkenfasiliteter er ihht regelverket, ettersom at mangelfulle kjøkkenfasiliteter i barnehagene også har vært utfordrende.

Catering

Kartleggingen viser også at det er mulig å bruke catering som et alternativ. Erfaringer fra skolemåltidsprosjektet og Groruddalsbydelene med levering fra Vegetarekspressen viser at catering kan være et alternativ for å levere sunn og

¹⁷ [Klimabudsjett 2024 tiltak 32](#)

bærekraftig mat, men det forutsetter at innkjøp har nødvendig kompetanse om sunn og bærekraftig mat. Kartleggingen viser at catering kan være kostbart, for eksempel kostet det 60 kr per porsjon i skolemåltidsprosjektet. Til sammenligning har barnehagene 10,55 kr per dag, per barn. Det er mulig å få til billigere løsninger ved å bruke kommersielle aktører, men da vil man ikke nødvendigvis oppnå effekter som fremmer sosial bærekraft.

Fordelen med catering er at det kan leveres god, sunn og bærekraftig mat, som sikrer et likeverdig tilbud til barna. Utfordringen med catering er at det kan være et kostbart alternativ dersom man ønsker å benytte en sosial entreprenør som Vegetarekspressen. Fordelen med å bruke en sosial entreprenør sammenlignet med en kommersiell aktør, er at man oppnår flere mål enn bare bærekraftig mat. Eksempelvis er målet til Vegetarekspressen å sysselsette minoritetskvinner som er utenfor arbeidslivet. Andre eksempler på slike aktører er Blåkors og Spir. Dette alternativet kan gi merverdi utover bærekraftig mat.

Dagens modell

Det siste alternativet er å ikke gjøre noe med dagens organisering av mattilbudet. Dersom man ønsker å beholde dagens tilbud er det vesentlig at kommunen oppgraderer kjøkkenfasiliteter slik at de er i tråd med IK-mat reglement, samt jobber med å sikre et bærekraftig og sunt mattilbud til alle barnehagebarn. Videre må man sikre at ansatte har tilgang til, og kjennskap til menyplanleggingsverktøyet på samkjøpsavtalen.

4.2 Anbefaling og tiltak

For å oppnå en profesjonalisering av organiseringen av mattilbudet i barnehagene er det behov for å jobbe med kortsiktige- og langsiktige tiltak. Dette må gjøres ved å jobbe overordnet og strategisk med kompetanseheving, investering i personell og fasiliteter og tversektorielt samarbeid.

Kompetanseheving

Behovet for kompetanseheving er todelt, herunder kompetanseheving til alle ansatte i barnehagene og til ansatte med matfaglig ansvar. Det utvikles derfor moduler med informasjon som alle ansatte bør ha kunnskap om, som retningslinjer for mat og måltider i barnehagen. I tillegg utvikles det moduler for ansvarlige for innkjøp og matlaging. Denne modulen bygger på modul én, og består av informasjon om blant annet bærekraftig mat, samkjøpsavtaler, menyplanlegging, matsvinn og mattrygghet. En tredje modul består av tips til videre lesing og pedagogiske aktiviteter. Når flere har profesjonalisert matserveringen vil noe av kompetansetilbudet endres. En slik todeling av kompetansetiltak vil sikre at alle får basiskunnskaper om bærekraftig og sunn mat, samt kjenne til retningslinjer og føringer.

Investering i fasiliteter og personell

Det bør avsettes midler til å bidra til en profesjonalisering av matserveringen, enten ved å etablere flere bydelskjøkken, ansatte kjøkkenassistenter, kjøpe cateringtjenester eller oppgradere nåværende kjøkkenfasiliteter. Per 2024 så har ikke kommunen en oversikt over kostander ved dagens organisasjonsform. Det er derfor behov for å gjennomføre en kartlegging av dagens kjøkkenfasiliteter i kommunen (barnehager og andre), stand på kjøkkenene og vedlikeholds- og driftskostnader. Når man har en oversikt over dagens kostnader, kan man vurdere besparelser og investeringskostnader ved nye modeller.

Tverrsektorielt samarbeid

UKE er på vegne av FIN operativ koordinator, tilrettelegger og pådriver i arbeidet med bærekraftig mat (Byrådssak 1086/23). Som en del av denne rollen er det opprettet en tverrsektoriell faggruppe for bærekraftig mat. Kartleggingen viser at arbeidet med organiseringen av mattilbudet i barnehagene er bredere enn bærekraftig mat. Eksempelvis er det behov for økt bemanning. Det er flere prosjekter og behov som er overlappende i kommunen. For å sikre best mulig måloppnåelse og ressursutnyttelse er samarbeid vesentlig. Det anbefales at UKE viderefører det tverrsektorielle samarbeidet med VEL og Byråd for utdanning. I tillegg bør HEL og bydelene kobles på i aktuelle saker. Målet er å jobbe strategisk med eksisterende prosjekter samt etablere nye prosjekter. I tillegg bør det utarbeides en felles retningslinje for Oslo kommunes barnehager som sikrer at alle barnehager må opprettholde en felles minstestandard knyttet til organiseringen av mattilbudet.

4.3 Oppsummering

Ved å profesjonalisere mattilbudet i barnehagene kan kommunen bidra til å utjevne forskjeller mellom barn i alle deler av kommunen. Modeller som er kartlagt i denne rapporten er bydelskjøkken, kjøkkenassistenter og catering. Et siste alternativ er å beholde dagens organisering, men at man oppgraderer kjøkkenfasiliteter slik at de er ihht regelverk samt øker bruker av eksisterende verktøy og hjelpemidler. Hvilken organisering som passer best for den enkelte bydel må avgjøres av den enkelte bydel, men det må være en felles minstestandard for Oslo kommunes barnehager.

Ved å minimere antall steder og personer som lager mat i kommunen vil det forenkle oppfølgingen av kvaliteten på det som serveres. Dermed vil det bli enklere å nå kommunens målsettinger innen sunn og bærekraftig mat. For å oppnå en slik profesjonalisering er det behov for å gjennomføre kompetansehevingstiltak, økt tverrsektorielt samarbeid og investeringer i fasiliteter og personell.

5. Vedlegg

Vedlegg 1 - Intervjuguide

Kartlegging av mattilbudet i barnehagene	
Har du oversikt over mattilbudet i barnehagene?	
Hvis ja:	
Hva serveres?	
Hvor ofte serveres varmmat/brødmatt?	
Hvem lager maten?	
Har barnehagen en eller flere matansvarlige? • Hvem planlegger måltidene? • Hvem bestiller?	
Har foreldre med frukt og grønnsaker til felles eller kjøper barnehagen frukt og grønt selv?	
Utfordringer ved matserveringen?	
Bruker barnehagen samkjøpsavtalen?	
Har dere hørt om menyplanleggingsverktøyet? • Bruker dere verktøyet?	
Finnes det andre som lager og leverer mat til bhg?	
Er bhg Miljøfyrtårn?	
Kurs eller liknende som personalet har deltatt på? (Geitmyra, matvalget, Fiskesprell etc)	

Hva trenger barnehagen? • Kompetanseheving? • Kokk? • Levert sentralkjøkken? • Ønskeliste	
---	--

Vedlegg 2 – Aktører som tilbyr veiledning innen bærekraftig og sunt kosthold (BYM)

Aktører innen bærekraftig og sunt kosthold

Dette er aktører som tilbyr veiledning, materiell og kurs innen et bærekraftig og sunt kosthold.

Sist oppdatert: 08.08.22

FOLKELIG

Folkelig

Folkelig er en sosial entreprenør som utvikler og implementerer løsninger for lokalt og nasjonalt folkehelsearbeid. Målet deres er å redusere sosiale ulikheter i helse og skape inkluderende og bærekraftige lokalsamfunn.

Målgruppe	• Barn og unge
Fokus	• Sosiale ulikheter i helse • Bærekraft • Matglede • Matkompetanse
Tilbyr	• Matjungelen • Smaksverkstedet • Gategym
Arena	• Offentlige aktører • Private aktører • Ideelle aktører
Samarbeidspartnere	• Sunnere kommuner
Eiere	• Folkelig
Har et samarbeid med Oslo kommune	• Ja

MATJUNGELN

Matjungelen

Matjungelen er et aktivitetsprogram for barnehager og SFO/AKS der barn kan utforske og oppdage en jungel av mat. Barna får lære om mat som er bra for både kroppen og kloden.

Matjungelen består av mange ulike aktiviteter man kan gjøre med barn hvor de blant annet kan få lære om hvor maten kommer fra, om bærekraftig mat, plast og resirkulering, matsvinn og mat i sesong.

De har også en kunnskapsportal der ansatte i SFO kan få faglig påfyll som er forankret i rammeplanen og som omhandler sunn og bærekraftig mat.

Målgruppe	• Barn
Fokus	• Bærekraftig mat • Sunn mat • Matglede • Matkompetanse
Tilbyr	• Aktivitetsprogram • Kunnskapsportal • Oppskrifter • Webinarer • Filmsnutter • Mariell • Kurs • Foredrag
Arena	• SFO/AKS • Barnehage

Samarbeidspartnere	• Opplysningskontoret for frukt og grønt • Høyskolen på Vestlandet • Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet
Eiere	• Folkelig
Finansiert av	• Helsedirektoratet • Gjensidigstiftelsen • Lerøy
Har et samarbeid med Oslo kommune	• Ja

Smaksverkstedet

Etterskoletidsprogram:

- Et aktivitetsprogram med fokus på matglede og matkompetanse til barn og unge.
- Praktisk matlaging med rom for å improvisere og utforske nye råvarer og smaker.
- En sosial arena
- Lærer å lage god og enkel mat uten oppskrift
- Vekker interesse for næringsrike og bærekraftige råvarer.
- Fokus på et felles måltid som spises til slutt.

Feriekurs:

- Fokus på sesong, dyrking, kokkekamp og utendørs matlaging på grill og bål.
- Kurs for barn på barneskolen, ungdomsskolen og videregående skole.

Hybelkurs:

- For ungdom
- Fokus på hvordan lage rask, næringsrik og bærekraftig mat til en billig penge.
- Gjennomføres på skolens kjøkken eller kantine

Målgruppe	• Barn og unge
-----------	--

Fokus	• Matglede • Matkompetanse • Sunn mat • Bærekraftig mat
Tilbyr	• Etterskoletidsprogram • Feriekurs • Hybelkurs • Oppskrifter • Aktivitetsopplegg
Arena	• Skolen • Ungdomsklubber • Bydelshus
Samarbeidspartnere	• Kommune • Skole • Nærmiljø • Fritidsklubber • Private aktører • Frivillige aktører • Gjensidigstiftelsen • Sunne kommuner
Eiere	• Folkelig
Finansiert av	• Samarbeidspartnere
Har et samarbeid med Oslo kommune	• Ja

Sunnere barn

Tilby kunnskap og opplæringsmateriell for å lette og effektivisere arbeidet med mat og måltider i henhold til rammeplanen for barnehage og SFO.

Tilbyr måltidssjekken som er en evaluering av mattilbudet på SFO eller i barnehagen. Denne gjennomføres en gang i året.

Målgruppe	• Barn
Fokus	• Sunn mat • Bærekraftig mat • Matkompetanse
Tilbyr	• Måltidssjekken • E-læringskurs • Opplæringsmateriell • Kunnskapsbase • Månedlige aktiviteter
Arena	• SFO/AKS • Barnehage
Samarbeidspartnere	• Oslo MET • BI • Helse sør-øst • Nortura • Opplysningskontoret for frukt og grønt • Lerøy • Opplysningskontoret for brød og korn • Landslaget for mat og helse i skolen • Sykehuset i Vestfold • Bama • NorgesGruppen • Sparebankstiftelsen • Grønt flagg
Eier	• GreeNudge

Har et samarbeid med Oslo kommune	• Ja
-----------------------------------	--

Godfisk.no

Godfisk ønsker å gi inspirasjon og kunnskap om sjømat, og bidra til at det blir enklere å velge fisk og skalldyr oftere.

Mat- og musikkfestivaler, idrettslag, foreninger og andre organisasjoner som planlegger arrangementer kan søke om støtte. Støtten er på inntil 500 kr.

Målgruppe	• Hele befolkningen
Fokus	• Få befolkningen til å spise mer fisk
Tilbyr	• Oppskrifter • Sesongkalender • Inspirasjon • Digital sjømat-skole
Eiere	• Norsk sjømatråd
Finansiert av	• Sjømatnæringen
Har et samarbeid med Oslo kommune	• Nei

Fiskesprell

Et nasjonalt kostholdsprogram som ønsker å øke sjømatkonsumet blant barn og unge.

Råvarestøtte (kan søke om å få penger til):

- innkjøp av sjømat til undervisning
- Innkjøp av sjømat til foreldrearrangementer der barnehager og skoler inviterer foreldrene på sjømat
- Innkjøp av sjømat til kollegamøter med tilberedning av sjømat (må ha deltatt på fiskesprellkurs)
- Innkjøp av sjømat til pedagogisk aktivitet i forbindelse med praksis (må ha deltatt på fiskesprellkurs)

Kokkesprell:

- Oppskriftskonkurranse

- For barne- og ungdomsskolen
- Får råvarestøtte
- Elevene skal nå flere av målene i læreplanen gjennom å delta i konkurransen.

Fiskesprell i utdanningen

- Tilbyr kurs til universiteter, høyskoler og videregående skoler som har utdanningsløp hvor fisk og sjømat burde være en del av undervisningen.

Målgruppe	• Barn og unge • Studenter
Fokus	• Fisk og sjømat
Tilbyr	• Råvarestøtte • Undervisningsmaterieell til mat- og helsefaget • Kurs • Undervisningsportal • Oppskrifter • Kokkesprell
Arena	• Barnehage • SFO • Mat og helsefaget (barneskole og ungdomsskole) • Andre som jobber med barn eller skal jobbe med barn • Universiteter og høyskoler
Samarbeidspartnere	• Helsedirektoratet • Havforskningsinstituttet
Har et samarbeid med Oslo kommune	• Ja
Finansiert av	• Helse- og omsorgsdepartementet • Nærings- og fiskeridepartementet • Klima- og miljødepartementet

	• Norges sjømatråd • Fiskesalgslagene
Eier	• Godfisk (opplysningskontoret for fisk og sjømat)

Opplysningskontoret for frukt og grønt

5 om dagen barnehage

Ved oppstart får man en inspirasjonspakke som består av eplegeler, potetmoser, 3 barneforklær, plakater, informasjonsbrosjyrer, informasjon til foreldrene, klistremerker, frukt- og grøntlotto og Mons og Mona bøker.

Materiell til barna der de kan lære gjennom lek.

- Mons og Mona aktivitetsbok
- Mons og Mona fortellinger (bøker).
- Frukt- og grøntlotto (spill)

Foreldrene får informasjon gjennom brosjyrer og nyhetsbrev.

E-læringskurs for ansatte i barnehagen.

Målgruppe	• Barn
Fokus	• Frukt og grønnsaker
Tilbyr	• Materiell • E-læringskurs til barnehageansatte • Inspirasjonspakke • Filmer om Mons og Mona
Arena	• Barnehager
Eiere	• Opplysningskontoret for frukt og grønt
Samarbeidspartnere	• Norges Bondelag • Norges Bonde- og småbrukarlag • Norges Gartnerforbund • Grønt produsentenes Samarbeidsråd • Økologisk Norge

	• Norges Frukt- og grønnsaksgross. Forbund • Bama-Gruppen AS • Coop Norge AS
Finansieres av	• Jordbruksavtalen • Helsedirektoratet
Har et samarbeid med Oslo kommune	• Nei

Matprat

- Drifter også opplysningskontoret for brød og korn.

Målgruppe	•
Fokus	•
Tilbyr	•
Arena	•
Samarbeidspartnere	• Bønder som driver med egg- og kjøttproduksjon
Eiere	• Matprat (opplysningskontoret for egg og kjøtt)
Har et samarbeid med Oslo kommune	• Nei

Matstart

Nettsted for barn som ønsker å lære å lage mat ved hjelp av enkle oppskrifter.

Målgruppe	• Barn
Fokus	• Kunnskap om matlaging • Matglede • At barn skal lære å lage mat på egenhånd
Tilbyr	• Oppskrifter • Filmer

	• Kunnskap om bruk av kjøkkenredskaper og utstyr
Arena	• Hjemmet
Samarbeidspartnere	• Bønder som driver med egg- og kjøttproduksjon
Eiere	• Matprat (opplysningskontoret for egg og kjøtt)
Har et samarbeid med Oslo kommune	• Nei

Brød og korn

Formidler matkunnskap om brød og korn

Målgruppe	• Hele befolkningen
Fokus	• Norskprodusert korn og bakervarer • Matglede • Matlyst • Bakelyst
Tilbyr	•
Arena	•
Samarbeidspartnere	•
Eiere	• Matprat
Finansieres av	• Omsetningsavgiftsmidler (forvaltes av omsetningsrådet og administreres av landbruksdirektoratet) på korn og direkte tilskudd fra møller, bakere og leverandører til bakerbransjen.
Har et samarbeid med Oslo kommune	• Nei

Mat.no

Mat.no er en felles nettportal for opplysningskontoret for meieriprodukter (melk.no) og opplysningskontoret frukt og grønt (frukt.no). Her ligger undervisningsressurser til mat og helse faget i grunnskolen fra de to opplysningskontorene.

Melk.no

- digital melkekartong
- E-læringsfilmer og oppgaver tilpasset undervisning i mat- og helsefaget

Geitmyra matkultursenter for barn

Har som visjon å bidra til at så mange barn og unge som mulig blir glade i mat som gjør dem godt.

Opptatt av nysgjerrighet, dyrke kunnskap og øke matgleden til barn.

Lav egenbetaling også mulig å søke om fritak.

Opptatt av gode råvarer, økologisk, gjennomtestede oppskrifter.

Målgruppe	• Barn og unge • Familier • Alle
Fokus	• Matglede • Matkompetanse • Sunn mat • Bærekraftig mat
Tilbyr	• Kurs til barn og familier • Kurs for AKS • Kurs for ansatte på AKS • Kurs for barnehager • Sommerskolekurs • Åpen gård (for alle) • Undervisningsmaterieell for skoler og barnehager • Dyrketips • Oppskrifter

Arena	• I sine egne lokaler i Oslo, Ringsaker, Kristiansand og Trondheim
Samarbeidspartnere	• Oslo kommune • Ringsaker kommune • Kristiansand kommune • Trondheim kommune • Sparebankstiftelsen DNB • Sparebankstiftelsen Hedmark • Sparebank 1 • Cultiva • Gjensidige stiftelsen • Trøndelag fylkeskommune • Innlandet fylkeskommune • Agder fylkeskommune • Bydel sagene • Bydel st. Hanshaugen • Kulturrådet Arls council Norway • Kunnskapsdepartementet • Landbruksdirektoratet • Landbruks- og matdepartementet • ECKBOS LEGAT • Bergensstiftelsen • NORD • Allmennyttige stiftelsen Eivind Astrups • Anthonsstiftelsen Reidar og Gunnar Holsts legat • Skjærgårdsmat • Redd barna • Røde kors

	• Kirkens bymilsjon • Bama • Tine • Fiskars • Bosch • Masahiro
Eiere	• Stiftelsen Geitmyra matkultursenter for barn
Har et samarbeid med Oslo kommune	• Ja

Norsk smaksskole

På slutten av året må arbeidet man har gjort dokumenteres og rapporteres. De som har fått til best resultater blir honorert med penger, heder og ære.

Målgruppe	• Ansatte i skolen • Ansatte i barnehage
Fokus	• Mat og råvarer
Tilbyr	• Kurs om hvordan man kan jobbe med smak, mat og råvarer med barn. • Todagers oppstartskurs i august. • Kan også komme på besøk til skolen eller barnehagen for å gjennomføre opplegg med barna. • Fiskeprosjekt der det kan komme en kokk til skolen/barnehagen. • Dyrkekasser til å dyrke egne grønnsaker i. • Ressurshefter
Arena	• Ulike steder rundt om i landet.
Samarbeidspartnere	• Sparebank 1 Lom og Skjåk • Kulturvernforbundet

	• Sparebankstiftelsen DNB • Fiskeprosjekt: nærings- og fiskeridepartementet
Eiere	• Norsk kulturarv
Har et samarbeid med Oslo kommune	• Nei

Unge kokker

Unge kokker er et kurs og kompetansesenter.

Tilbyr sommerkurs.

Målgruppe	• Voksne som arbeider med barn og unge • Lærere innen mat- og helsefaget på ungdomsskolen • Kantineansatte i videregående skole • Studenter • Ansatte på SFO og i barnehage
Fokus	• Matkunnskap og folkehelse
Tilbyr	• Kurs, foredrag og læringsmaterieil • Opplæringsprogram for ungdom • Kurs for å redusere matsvinn • Kurs til personer med utviklingshemming og personer som yter tjenester til personer med utviklingshemming. • Matkurs til personer med demens • Noen oppskrifter
Samarbeidspartnere	• NTNU • St. Olavs hospital • Helse Midt-Norge • Prospera • Opplysningskontoret for frukt og grønt

	• 3 i uka • Brød og korn • Opplysningskontoret for meieriprodukter • Lag din egen lunsjreklame • NAKU • Matvett • FHI • Meny • Engros frukt • Gjensidige stiftelsen • Norske kokkers landsforening • Kost- og ernæringsforbundet • 4H • Ungdom og fritid • Matsentralen • Tjukkas gjengen • Domstein • OX • Norges idrettsforbund (Trøndelag og Rogaland idrettskrets) • Trondheim kommune • Stavanger turistforening • Røde kors Stavanger
Eier	• Unge kokker
Har et samarbeid med Oslo kommune	•

Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet

Er en del av Institutt for idrett, kosthold og naturfag, Fakultet for lærerutdanning, kultur og idrett ved Høgskolen på Vestlandet.

Det overordnede målet til senteret er å styrke barnehagens og skolens rolle som helsefremmende arena, med fokus på fysisk aktivitet, ernæring, mat og måltid, og på skolefagene kroppsøving og mat og helse.

Målgruppe	• Barnehage og skole
Fokus	Blant annet: • Ernæring • Mat og måltid • Mat og helse faget i skolen
Tilbyr	• Læringsressurser • Inspirasjon • Praksiseksempler • Fag og forskning på området • Har samlet mange av de ressursene som finnes på temaet
Eiere	• Høgskolen Vestlandet
Har et samarbeid med Oslo kommune	• Nei

Kreftforeningen

Målgruppe	• Barn • Ansatte som jobber med barn
Fokus	• Blant annet barn og kosthold
Tilbyr	• Gratis undervisningsopplegg • Materiell • Korte filmer

Arena	• Helsestasjoner • Skoler • Barnehager
Samarbeidspartnere	• Gjensidige • Vitus apotek • Mester grønn • Circle k • Kid • Lindex • Coop • DNV • Medlem av innsamlingskontrollen
Eier	• Kreftforeningen
Har et samarbeid med Oslo kommune	• Nei

Klimaskolen

Nettsiden er utarbeidet av utdanningsetaten og klimaetaten. Siden skal bidra til at barn og unge får økt sin kunnskap om klima og miljø, ved å gjøre det enkelt for lærere å finne gode kvalitetsikrede undervisningsopplegg.

Klimapilotene er unge studenter med kompetanse om og engasjement for klima- og miljøspørsmål. De reiser rundt på ungdomskoler og videregående skoler i Oslo og holder inspirerende foredrag.

Målgruppe	• Barn og ungdom
Fokus	• Blant annet matsvinn
Tilbyr	• Oversikt over undervisningsressurser som finnes digitalt på klima og miljø. • Klimapilotene
Arena	• Skolen

Eiere	• Utdanningsetaten • Klimaetaten
Har et samarbeid med Oslo kommune	• Ja

Loop miljøskole

Målgruppe	• Ansatte som jobber med barn og unge
Fokus	• Klima og miljø
Tilbyr	• Undervisningsressurser for skole og barnehage tilpasset læreplaner. • Undervisning tilpasset ulike fag i skolen • Aktiviteter, hefter/fagtekst, filmer, spill/quiz og undervisningsopplegg
Arena	• Barnehage • Barneskole • Ungdomsskole • Videregående skole
Eiere	• LOOP, stiftelsen for kildesortering og gjenvinning
Har et samarbeid med Oslo kommune	•

Nasjonalforeningen for folkehelse

Retter seg mot lærerplanenes kompetansemål for 5.-7. trinn, og det er utviklet i samarbeid med pedagoger og lærere.

Målgruppe	• Barn
Fokus	• Matvaregrupper • Kroppens puslespill • Lev vel • Energi

Tilbyr	• Smart på mat • Undervisningsmaterieell for mat- og helsefaget • Fagstoff • Presentasjoner • Kviss • Oppgaver
Arena	• Skolen
Samarbeidspartnere	• Elevkanalen
Eier	• Nasjonalforeningen for folkehelse
Har et samarbeid med Oslo kommune	• Nei

Skolestudio

Utviklet til lærerplanen fra 2020.

Målgruppe	• Ungdommer
Fokus	• Kosthold, ernæring og helse • Matvaregruppene • Energi og næringsinnhold • Måltider • Matsvinn og bærekraft • Helseinformasjon • Reklame • Selvbilde
Tilbyr	• Filmer • Oppskrifter
Arena	• Ungdomsskolen
Samarbeidspartnere	• Mathias Herseth Spieler
Eiere	• Gyldendal

Har et samarbeid med Oslo kommune	• Nei
-----------------------------------	---

Matgledekorpsset

Målgruppe	• Matfagarbeidere • De som har pleieoppgaver i institusjon • Hjemmetjenesten • Personer som jobber med eldre
Fokus	• Mat- og måltidsglede • God mat til eldre • Ernæring • Matsvinn
Tilbyr	• Veiledning • Webinarer • E-læringskurs • Besøk av matgledekorpsset • Oppskrifter
Arena	• Sykehjem • Hjemmetjenesten
Eiere	• Landbruks- og matdepartementet
Har et samarbeid med Oslo kommune	• Nei

Mateffekten

<https://www.fn.no/undervisning/undervisningsopplegg/5-7-trinn/mateffekten>

Grønn fremtid

Helsedirektoratet

Mat og måltider i skolen. Her finner du det du trenger for å tilrettelegge for gode måltider og sunn mat/drikke på skolen.

Mat og måltider i barnehagen.

Målgruppe	• Barn og unge
Fokus	• Anbefalinger for måltidene
Tilbyr	• Retningslinjer og faglige råd • Informasjon om skolemat • Kokebok for alle • Undervisningsmateriell om nøkkelhullet til mat- og helsefaget. • Brosjyrer og plakater
Arena	• Skolen • Barnehagen
Samarbeidspartnere	• Kommuner
Eier	• Helse- og omsorgsdepartementet
Har et samarbeid med Oslo kommune	• Nei

Matvalget

Veiledningstjeneste for offentlige og private virksomheter som vil lage bærekraftige måltider til andre.

Målgruppe	• Barn • Ung • Eldre
Fokus	• Bærekraftig mat • Økologisk
Tilbyr	• Veiledning
Arena	• Barnehage

	• Skole • Kantiner • Sykehjem
Samarbeidspartner	• Landbruksdirektoratet • Kommuner (Oslo) • Fylkeskommuner (Viken, Vestland) • Private aktører innen hotell, restaurant og catering • Matprisen • Debio
Eier	• Debio
Har et samarbeid med Oslo kommune	• Nei

Melk

Målgruppe	• Hele den norske befolkningen
Fokus	• Fremme forbruket av norsk melk og norske meieriprodukter på vegne av den norske melkebonden • Balansert kosthold • Matglede
Tilbyr	• Informasjon • Råd • Inspirasjon • Oppskrifter • Artikler • Brosjyrer • Faktaark • Foredrag • Seminarer

	• Undervisning
Eier	• Opplysningskontoret for meieriprodukter (Melk.no) • Tine, Q-Meieriene og Synnøve Finden
Har et samarbeid med Oslo kommune	• Nei
Finansiert	• Omsetningsavgift som betales av melkebøndene i Norge

Skolelyst

Målgruppe	•
Fokus	•
Tilbyr	•
Arena	•
Samarbeidspartner	•
Eier	•
Har et samarbeid med Oslo kommune	•