



Områdesatsingene i Oslo

Bærekraftige fellesskap

4: Sluttrapport



1. KORT OPPSUMMERING AV PROSJEKTET

Hva handler prosjektet om?

Bærekraftige fellesskap er et samskappingsprosjekt mellom en ideell aktør Kirkens Bymisjon, Bydel Alna, områdesatsingene i Oslo (alle tre delprogrammene) og nærmiljøet på Trosterud/Haugerud. Med samskaping som metodikk eier aktørene på tvers av sektorer både utfordringsbildet og mulige løsninger for å bidra til å løse samfunnsutfordringene sammen. Samskapingen i prosjektet er forpliktende gjennom samarbeidsavtaler, og i selve prosjektorganiseringen med rullerende ledelse.

Prosjektet Bærekraftige fellesskap har tre innsatsområder, se modell på neste side:

- Arbeidsinkludering
- Matglede, pedagogisk opplegg rundt maten som stimulerer språkutvikling og mer tid til pedagogisk arbeid i barnehagene
- Fellesskap og inkludering i nabolaget

Samtidig har prosjektet leveranser knyttet til å utforske nye samarbeidsformer og samskaping som metodikk.

Prosjektets planleggingsfase gikk fra juni 2022 til mars 2023. Fra **Delprogrammet oppvekst og utdanning** fikk vi midler til planleggingsfasen (916.000 kr). Midlene er anvendt til utviklingen av det pedagogiske opplegget med matkortene og til å dekke deler av stillingen til arbeidsleder/kokk for å utarbeide og teste bærekraftige menyer som også er koblet til det pedagogiske opplegget.

Bakgrunn og behov for prosjektet

Bydel Alna er en bydel med variasjoner i levekår, og med et stort mangfold blant befolkningen. Innsiktsarbeidet fra konseptfasen bygger på tre hovedinnsikter:

- Barnehageenheten i bydelen ønsker **et likeverdig mattilbud** til alle barn som sikrer variert og næringsrik mat, uten at det skal gå på bekostning av de ansattes **tid** med barna.
- Mattilbudet i barnehagene varierer, samtidig som en kartlegging blant de ansatte viste at planlegging og tilberedelse av mat tidvis oppleves som ressurskrevende.
- Personalet ønsker å bruke **måltidsfellesskapet som en pedagogisk, språkutviklende og kompetansehevende arena.**

Hovedlærdom

Vi har erfart gjennom planleggingsfasen at dette er ønsket tilbud og settes stor pris på i flere ledd.

Et viktig læringspunkt fra prosjektet er at en økonomisk bærekraftig modell for levering av mat i offentlige barnehager er utfordrende å få til med kun matpengene fra foreldre (200 kr pr barn pr mnd) som inntektskilde, og med dagens matvarepriser. Det er et umulig regnestykke, med mindre alle øvrige utgifter dekkes av andre budsjett (så som husleie, lønnskostnader og øvrige driftskostnader). Vi har ikke alltid klart å holde budsjettammen på 10 kr pr porsjon.

I tillegg har vi erfart ansatte tidlig meldte om gevinster knyttet til tidsbesparing, som også blir pekt på senere i rapporten.





2. MÅLOPPNÅELSE

Her følger en beskrivelse av i hvilken grad prosjektet har oppfylt målene slik de framkommer i **styringsdokumentet**. Oppnåelsen er beskrevet som høy, medium eller lav grad.

Prosjektmål	Grad av oppnåelse	Forklaring
Sikre bærekraftige og næringsrike måltider og likeverdig mattilbud til alle barn i utvalgte barnehager.	Høy	Vi har utarbeidet en modell for å levere mat til fire utvalgte barnehager, og alle barn får servert lik mat som hensyntar alle meldte allergier / intoleranser og preferanser. Det er utarbeidet en så bærekraftig meny som mulig, som også er prisgunstig.
Økt matglede og fellesskap rundt måltidet som stimulerer språk og læring.	Medium	Vi leverer den samme maten til ansatte i barnehagen, som får en pedagogisk porsjon som kan nytes sammen med barna. Det skaper fellesskap, og barna ser at de voksne spiser samme mat. Vi har utviklet matkort som beskriver råvarerene i maten med morsomme tegneseriefigurer av grønnsakene, korn, pasta og fisk, og som fungerer som samtalestarter for ansatte og

		<p>barn. Kortene stimulerer til språkutvikling og læring.</p> <p>Hvor ofte ansatte har tid til å sitte ned med barna og spise sammen, og hvor ofte matkortene benyttes under måltidene, vet vi ikke nok om etter planleggingsfasen. Derfor svarer vi medium på måloppnåelse, selv om det er ligger gode forutsetninger for å lykkes med dette målet.</p>
Mer tid til pedagogisk arbeid.	Medium	<p>De ansatte meldte allerede i løpet av planleggingsfasen av prosjektet at de fikk mer tid til nærvær med barna. De sparte tid på å tilberede maten, og det var en opplevelse av mindre stress, fordi ansatt ikke måtte avslutte aktiviteter med barna for å tilberede maten. Ansatte beskrev også at det var flere oppgaver rundt selve matlagingen som også tok mer tid før, slik som planlegging av lunsjen og mer oppvask etterpå. Vi skal nå i gjennomføringsfasen utforske nærmere hva den sparte tiden erstattes med, og derfor har vi satt den til medium. Vi har grunn til å tro at vi kan lykkes med dette målet også.</p>

3. PROSJEKTETS LEVERANSER

Her beskrives hvilke produkter som er levert¹ og om de tilfredsstill eventuelle kvalitetskrav og forventninger.

Produkt/leveranse	Status	Kvalitetskrav
Et godt og stødig leveringssystem til barnehagene, og en modell for logistikk og transport som fungerer.	Dette er utviklet, og kan skaleres med god planlegging.	Logistikk og transport tilfredsstill kvalitetskravene fra mattilsynet og forventninger i barnehagene. Utfordringene med skalering til alle offentlige barnehager, vil handle om nok lagringskapasitet.
Bærekraftig fast meny som rullerer, basert på testing av over 50 oppskrifter. Menyen må tilfredsstill alle allergier og	Vi har en meny som fungerer, som må justeres ytterligere av hensyn til kostnader. Alle supper og gryteretter, og	Maten tilfredsstill kravene til Groruddalsstandarden for mat i barnehager, og Oslo kommunes handlingsplan for bærekraftig mat.

¹ For fysiske investeringsprosjekter skal det oppgis konkrete fysiske leveranser som eks. antall km turvei, nye armaturer, antall benker etc.



intoleranser blant barn og voksne.	sauser lages fra bunn av. Sesongvarer, kortreiste og økologisk råvarer prioriteres. Plantebasert kost utgjør hoveddelen av maten, med innslag av fisk.	
Matkort som en del av et pedagogiske opplegg som styrker måltidene som en fellesskapsarena og læringsarena som stimulerer til språkutvikling.	Vi har laget 24 ulike matkort.	Matkortene får gode tilbakemeldinger og tilfredsstillende kvalitet og forventninger fra barnehagene.

4. VURDERING AV GEVINSTOPPNÅELSE

Her følger en vurdering av hva som skal til for å realisere prosjektets gevinster (se under), jf. *Gevinstrealiseringsplanen*:

Sikre bærekraftige og næringsrike måltider og likeverdig mattilbud til alle barn i utvalgte barnehager:

- Mer varierte og næringsrike måltider i barnehagen.
- Mer bærekraftig meny i barnehagene (plantebasert, kortreist, sesong, økologisk, kornprodukter mm).
- Redusere matkostnader i barnehagene, utover foreldrebetalingen (200 kr pr måned).

Økt matglede og fellesskap rundt måltidet som stimulerer språk og læring.

- Mer ro rundt måltidsituasjonen.
- Flere barn opplever økt matglede og utforsker nye matsorter.
- Økt bruk av pedagogisk verktøy knyttet til mat og måltider (matkort, fargeuker, dyrking, matverksted, meny).

Mer tid til pedagogisk arbeid:

- Redusere tiden ansatte bruker på matlaging (planlegging, innkjøp, oppvask).
- Forbedre didaktisk planlagt språkmiljø.
- Øke tiden ansatte bruker med barna.

For å realisere gevinstene må vi lykkes med en økonomisk bærekraftig modell, der maten til barnehagene produseres som en del av et sentralkjøkken som også leverer mat til flere steder (slik at kostnadene deles på flere, og evt sikring av inntjening på andre målgrupper enn barnehagene).



Videre må ansatte bruke tiden de sparer på matlagingen, på en god og tilfredsstillende måte som styrker det pedagogiske arbeidet med språkstimulerende aktivitet. Det krever oppfølging og forankring blant ansatte i barnehagene.

Pedagogisk porsjon må benyttes og øvrige elementer knyttet til det pedagogiske opplegget rundt måltidene, slik som matkortene. Det krever også oppfølging og forankring blant ansatte i barnehagene.

5. REGNSKAP/BUDSJETT

Økonomiske hovedtall presenteres her, basert på at prosjektet har mottatt 916.000 kr til planleggingsfasen, og det er hva som redegjøres for.

Det ble brukt til å finansiere stillingen som kokk og ernæringspedagog - og arbeidsveileder, samt utvikling av matkortene som er en del av det pedagogiske opplegget.

Fase	Tildelte statlige satsingsmidler fra delprogram oppvekst og utdanning	Tildelte kommunale satsingsmidler	Egen-finansiering	Ev. annen finansiering	Regnskapsførte kostnader
Behovsfase	0				916.000
Konseptfase	0				
Planlegging	916.000				
Gjennomføring	0				
Avslutning/ implementering	0				
Totalt	916.000				

I prosjektet er det også en prosjektlederstilling i 100 % stilling, som dekkes av delprogram sysselsetting. I organisasjonen for øvrig er det særlig to fagrådgivere som er engasjert og involvert i faglig utvikling og oppfølgingen av prosjektet, det anslås å være til sammen 10-20 % av et årsverk.



6. EVALUERING

6.1. Suksessfaktorer

For å lykkes var vi avhengig av å finne et produksjonskjøkken som tilfredsstilte alle krav for produksjon av mat til formålet. Det lyktes vi med på Tveten gård, og her kunne vi være hele planleggingsfasen og gjennomføringsfasen.

Vi var også avhengig av å finne en god ordning for levering av maten. Det lyktes vi først med gjennom Unikum AS, som ga en stødig og pålitelig levering av maten på daglig basis. Senere har vi overført denne oppgaven til bydelens egen transporttjeneste, som også fungerer utmerket og som blir avgjørende for eventuelt å lykkes med implementering.

Vi var også avhengig av å finne kandidater til å jobbe som kjøkkenassistenter, og der har NAV Alna innfridd. Vi har hatt full stab til enhver tid i planleggingsfasen og etter hvert gjennomføringsfasen.

I tillegg til dette har kokken og arbeidslederen en nøkkelrolle. Vi var avhengig av å finne en kokk som har erfaring med og interesse for å drive veiledning av kjøkkenassistenter som aldri før har jobbet på et produksjonskjøkken.

6.2. Usikkerhet

Tiltaket har fungert etter planen, og vi har levert mat og et pedagogisk opplegg til utvalgte barnehager i delbydel Trosterud, Bydel Alna. Det som ikke har gått som planlagt, har i hovedsak handlet om bruk av overskuddsmat i produksjonen.

Prosjektet kunne ikke utløse avtaler knyttet til overskuddsmat grunnet momsplikt. Matvareprisene er høye, og prosjektet får uforutsette høye kostnader knyttet til innkjøp av mat. Det er vurdert og utforsket mulighetsrommet for å betale for overskuddsmat. Det dessverre ikke mulig å benytte mat fra Matsentralen eller lignende.

Det har også vært noe usikkerhet knyttet til matvareprisene, og å lage rimelig nok mat. Med økt plantebasert mat til supper og gryter, har vi langt på vei lykkes med det.

Det har også vært noe usikkerhet knyttet til egnede lokaler, og om logistikk og lagring fungerer godt. Det har vi funnet gode løsninger for.

6.3. Viktige læringspunkter

Her deles de viktigste læringspunktene som kan være verdifulle for videre utvikling, men også i andre tilsvarende prosjekter andre steder.

Prosjektet var godt planlagt, og antatte gevinster ser ut til å inntreffe i stor grad. Det kan virke som at ansatte ønsker mer av det som er testet og prøvd ut så langt. Det nevnes fra en spørreundersøkelse blant ansatte at de ønsker ytterligere av styrking av et språkstimulerende pedagogisk opplegg rundt mat og måltider - flere matkort og annet.



Om målgruppen har vi lært mer om deres preferanser. Vi har erfart at barna foretrekker at maten er mest mulig servert hver for seg på tallerkenen (en ryddig tallerken). Vi tilrettelegger for det, og samtidig har vi gryteretter og supper slik at barna også blir eksponert for det.

Det er blitt meldt at barna ønsker å vite hva som er i maten, at det er få ingredienser i en gryte og gjerne store biter. At kjente smaker blandes med ukjente, er bedre enn at mange ukjente smaker kommer samtidig. Som at pasta kommer sammen med spinat.

Etter mye utprøving har vi landet på en porsjonsstørrelse på 150 gram pr barn. I tillegg har vi gjennom planleggingsfasen testet svært mange retter, som har resultert i en rullerende fast meny på 12 retter. De ansatte har vært tydelige på at barna vil få den samme maten tilbake igjen og igjen, og dermed blir de eksponert flere ganger og de selektive barna kan bli trygge og forsøke å spise den etter hvert. Nå i gjennomføringsfasen, ønsker vi å teste navn på matrettene som appellerer mer til barna som for eksempel sjørøvergryte osv.

Vi har erfart at det gir mening å utforske videre for å lykkes med en økonomisk bærekraftig modell for mat i offentlige barnehager. Det kan vi få til, med å sambruke et kjøkken og fordele ansattressursene på flere tiltak. Da kan vi også fordele kostnadene. For å lykkes med dette, har vi tett dialog med linjeorganisasjonen i bydelen. Det har vært avgjørende for å utforske videre, og se dette sammenheng med øvrig drift og behov i bydelens tjenester.

Det vi også lurer på etter erfaringer vi har gjort oss er, om levering av mat kan ha positiv innvirkning på trivsel, arbeidsmiljø og dermed sykefravær som ligger høyt blant ansatte i barnehagene. Noen ansatte har beskrevet at tiltaket virker stressreducerende, fordi de selv ikke må være ansvarlig for matlagingen.

Det at vi kan lykkes med å produsere mer bærekraftig og sunn mat som barn liker, og som samtidig kan gi ansatte mer tid til nærvær og pedagogisk opplegg i barnehagene, håper vi kan skape nysgjerrighet hos andre bydeler. Det er også viktig å merke seg at prosjektet om matglede og språkutvikling, kan kobles med jobbskaping og nærmiljøtenking.



VEILEDNING

Hva er en sluttrapport?

En sluttrapport er et dokument som lages under avslutningen av et prosjekt og dokumenterer hvordan prosjektet har gått. Prosjektets resultater sammenlignes opp mot mål og planer i styringsdokumentasjonen. Hensikten med sluttrapporten er intern og ekstern læring. Sluttrapporten dokumenterer erfaringer som er nyttige for andre prosjekter, og annen relevant informasjon som er viktig for den eller de som skal drifte og vedlikeholde prosjektets leveranser, som potensielt uferdig arbeid, vedvarende usikkerheter o.l.

Formål med sluttrapporten

Formålet med sluttrapporten er å tilrettelegge for erfaringsoverføring fra prosjektet, og sikre at resultatene er dokumentert på en hensiktsmessig måte

Hvem utarbeider sluttrapporten?

Sluttrapporten kan utarbeides av prosjektleder eller interne/eksterne evalueringsmiljøer

Hvem mottar sluttrapporten?

Sluttrapporten utarbeides til Prosjekteieren og styringsgruppen for prosjektet. Rapporten skal leveres til relevant programstyre i områdesatsingene.

Når utarbeides sluttrapporten?

Sluttrapporten utarbeides i avslutningsfasen av prosjektet.

