

Prosjektrapport

Arbeidstrening rundt måltider i barnehagen

Bergen, november - desember 2023



1. Om prosjektet

I dette prosjektet ønsket vi å se nærmere på hvordan kommunen i større grad kan legge til rette for inkluderende arbeidsplasser, og samtidig løfte mat- og måltidsarbeidet i barnehager og skoler.

Prosjektet bygger videre på piloten “Empowerment gjennom språk og arbeidstrening” finansiert av Erasmus+ programmet, gjennomført av Mat & prat og Folkelig vinteren 2023. Målet der var å teste nye metoder for kompetanseheving, og bidra til økt samarbeid mellom ulike aktører og sektorer. Les mer om prosjektet i [denne artikkelen](#).

1.1 Bakgrunn

NAV Ny Sjanse har i lang tid sett at personer med liten eller ingen arbeidserfaring/skolebakgrunn har vanskelig å finne arbeid ettersom det blir færre ufaglærte stillinger og kravet til kompetanse øker for å få innpass i arbeidsmarkedet. I dette prosjektet ønsket vi å se nærmere på hvilke muligheter som finnes, og om vi kunne utvikle en modell som kan være med på å løse flere samfunnsflokke.

Matvaner legges tidlig i oppveksten, her har barnehage og skole/SFO et stort potensial som folkehelsearenaer, hvor barna inntar en betydelig andel av sitt daglige energiinntak. Rammeplan og Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider setter flere krav og føringer for hvordan institusjonene skal jobbe med mat- og måltider, men kartlegginger viser at det er store forskjeller i hvordan dette gjøres i praksis. Noen av rotårsakene er at barnehage ofte er underbemannet og har lite tid og ressurser, som medfører at personalet blir stående i en spagat mellom matlagingsoppgaver og det å være med barna. I tillegg har de relativt lave matbudsjett og lite mat- og ernæringsfaglig kompetanse. Det gjør det vanskelig å etterleve krav og retningslinjer. Dette er funn som går igjen i flere kartlegginger, f.eks fra [Forbrukerrådet, 2018](#) og [Stimulab, 2022](#). [Foreldreundersøkelsen](#) blant barnehager i Bergen kommune fra 2022 viser også at mattilbudet er noe av det barnehagene skårer lavest på, og det er i tillegg lavere enn landsgjennomsnittet.

Det er som kjent høyt sykefravær i barnehagene, noe som fører til at travle dager fører til mer lettvinde og ofte noe mer usunne løsninger med tanke på måltidene for barna. Egne ansatte som kun har ansvar for måltidene i barnehagene vil avlaste assistentene/pedagogene og måltidene vil kunne bli av bedre kvalitet. En slik løsning vil kunne gi god synergieffekt og bidra til bedre tjenester i kommunen.

1.2 Samarbeidspartnere og interessenter

- Folkelig AS v/ Kathrine Marthinsen, Camilla Solheim Husevåg og Nora Susort
- Kafé Mat & prat/Ny sjanse/NAV-Bergenhus, Byrådsavd for BS
- Næringsrådgiver Tom Legdani Hiis Bergh; Byrådsavd for FNE
Focal Point - UNESCO Creative City of Gastronomy Bergen, Bergen kommune
- Etat for barnehage, v/ direktør Mimi Bjerkestrand, Byrådsavd for BSI
 - o Mulesvingen barnehage v/ Aina Olsnes Bjorvatn
 - o Nykirken barnehage v/ Karin Skytte Myhre
- Avdeling for arbeidsinkludering, Byrådsavd for FNE

1.3 Mål for prosjektet

Følgende mål ble utarbeidet for prosjektet:

- Få innsikt i nye muligheter for arbeidstrening og teste løsninger på flere samfunnsfloker gjennom nye samarbeidsformer.
- Legge grunnlag for et større, skalerbart samarbeidsprosjekt.
- Styrke kvalifiseringstilbudet på Mat og prat
 - ved å øke deres kjøkkenfagligkompetanse og deres norskferdigheter.
- Styrke deltakernes ferdigheter i å tilberede næringsrike og bærekraftige måltider til barn i skole og barnehage.
- Utforske hvordan deltakerne kan være en ressurs i arbeidet med mat og måltider i kommunale skoler og barnehager.
- Kartlegge kommunale barnehager/skoler sin interesse for satsing på arbeidstrening rundt måltider for barna.
- Gi personalet i kommunale barnehager/skoler inspirasjon og overskudd gjennom å få ekstra hender og kompetanse inn mat- og måltidsarbeidet, med deltakere i arbeidstrening.
- På sikt skape jobbmuligheter for noen av deltakerne, i kommunale barnehager/skoler.

1.4 Aktiviteter i prosjektet

Prosjektet skulle bestå av følgende aktiviteter:

- Innsiktsarbeid i mat- og måltidsarbeidet i kommunale barnehager - Folkelig.
- Utvikling av kursinnhold og kompetanseløp - Folkelig i samarbeid med Mat & prat.
- 2 workshoper for inntil 12 deltakere fra Mat & prat - ledet av Folkelig i samarbeid med Mat & prat.

- Kontakt med aktuelle kommunale barnehager som er interessert i samarbeid om å utvikle lunsjtilbudet til barnehager - Folkelig med støtte fra Etat for barnehage v/ Mimi Bjerkestrand og Edle Damm.
- Gjennomføre arbeidstrening over 3 dager x 2 i to kommunale barnehager for å tilberede måltid for og med barna - Folkelig og 3 deltakere fra Mat & prat.
- Evaluering og rapportering - Folkelig og Mat & prat.

2. Hva vi gjorde

2.1 Innsiktsarbeid i mat- og måltidsarbeidet i to kommunale barnehager

I forkant av utviklingen av et kompetanseløp for arbeidstreningen i prosjektet, ble det gjennomført innledende intervju og besøk i to kommunale barnehager. Målet var å innhente barnehagenes erfaringer i mat- og måltidsarbeidet, eventuelle utfordringer og ønsker/behov. Punktene under er hentet fra disse innledende møtene med Mulesvingen barnehage v/ barnehagestyrer Aina Olsnes Bjorvatn og pedagogisk leder Kristian Sørum, samt Nykirken barnehage v/ pedagogisk konsulent Karin Skytte Myhre.

Organisering av mat- og måltidsarbeidet:

- **I de to valgte barnehagene har barnehagen ansvar for både frokost- og lunsjmåltidet, eller kun lunsjmåltidet.** Fruktmåltidet på slutten av dagen er foreldrene ansvarlige for å sende med barna. Lunsj blir servert mellom kl. 11-11.30 på avdelingene. Begge barnehager har varmmat én gang i uken per avdeling, og ellers består lunsjen ofte av et smøremåltid.
- **Én i personalet har ansvar for planlegging** av hva som tilberedes som varmmåltid, og sender matbestilling ukentlig i kommunen matbestillingssystem. Det er i stor grad denne personen som velger hva som serveres. I én av barnehagene er det for en tid tilbake utviklet en perm med menyer og oppskrifter som de gjenbraker.

Utfordringer i mat- og måltidsarbeidet:

- **I begge barnehager ble tid, kapasitet og nok hender trukket frem som sentrale utfordringer** i mat- og måltidsarbeidet. Maten blir fort siste prioritet, fordi de knappe personalressursene må brukes på å ta hånd om barna. Planlegging og meny ble også trukket frem som krevende. I den ene barnehagen forsøker de som hovedregel å involvere barna i å vaske/kutte grønnsaker og røre. Men likevel blir det ofte lettvinde løsninger, fordi det må gå kjapt. I den andre barnehagen var det også en utfordring å sørge for at maten er næringsrik og kreativ/engasjerende for barna. Sykefravær og underbemanning er en utfordring i barnehagen, og da går det ofte ut over matlagingen og involveringen av barna. Så det er spesielt i slike situasjoner maten kommer i andre rekke, og det hadde vært behov for ekstra hender.
- **Lave matbudsjetter, høye matvarepriser og lite utvalg** i kommunens matbestillingssystem ble også oppfattet som en begrensning hos begge

barnehager.

- **I den ene barnehagen er kjøkkenfasiliteter og logistikk en utfordring.** Barnehagen har et adskilt kjøkken fra resten av avdelingen, men det benyttes også til aktiviteter i løpet av dagen. De har kun én stekeovn på huset, og lager all varmmat fra dette kjøkkenet, som de serverer til de andre avdelingene gjennom en matheis. Det kan være krevende når man skal lage mat til så mange barn, og de får det servert på ulike tider. I den andre barnehagen har de kjøkken inne på basen, med god plass og egen trapp/benk som gjør det enklere å involvere barna i matlagingen.

Barnehagenes behov og ønsker for mat- og måltidsarbeidet:

- **Ønske om ekstra hender** til å lage og servere mat, særlig lunsjmåltidet, samt opprydding etterpå.
- Den ene barnehagen trakk også frem at de ønsket **å engasjere barna mer i mat- og måltidsarbeidet**. For dem var det viktigste at personen som skal jobbe med mat og måltider i barnehagen er engasjert i å involvere barna, ikke nødvendigvis at de har lang arbeidserfaring/skolebakgrunn.
- **Hvis de skal ansette noen i en stilling for å jobbe med mat og måltider, trenger de økonomisk støtte**. De synes selv det er fint å få folk inn på arbeidsmarkedet, men de har ikke økonomi til å opprette stillinger selv. Den barnehagen som opplever utfordringer med kjøkkenfasiliteter, ville ha prioritert ekstra personale til å jobbe med mat og måltider fremfor oppgradering av kjøkkenet.

“Det er mulig å få til mye med noen ekstra hender!”

Karin Skytte Myhre, pedagogisk konsulent i Nykirken barnehage

2.2 Workshop for deltakere fra Kafé Mat & prat



Vi gjennomførte en todagers workshop for 12 deltakere fra NAV Ny Sjanse sitt arbeidstreningstiltak Kafé Mat & prat. Workshop ble gjennomført i kurs- og kjøkkenlokaler hos Kafé Mat & prat, torsdag 23.11.23 og mandag 27.11.23 kl. 10.30 - 15.00. Totalt 4,5 timer per dag. Workshopen ble ledet av Folkelig i samarbeid med kokker og norsklærer fra Kafé Mat & prat.

Målet var å forberede deltakerne som kjøkken- og matfaglige medarbeidere i barnehage og skole. Innholdet bygget videre på undervisningsmateriellet for kompetanseheving utviklet i pilotprosjektet fra vinteren 2023, om retningslinjer og metoder for helsefremmende og bærekraftig mat i barnehager og skoler. Deltakerne fikk en teoretisk og praktisk innføring i hva som er bra mat å servere i barnehage og skole. Innholdet var knyttet til blant annet matvaregrupper, måltidsrammer, hvordan engasjere barn til å utforske nye matvarer, aktivitetsprogrammet [Matjungelen](#), og merkeordninger som Nøkkelhullet og Brødskalaen. Det ble lagt opp til refleksjonsoppgaver i større og mindre grupper. I hver workshop ble det laget en eller flere matretter som var eksempler på mat som passet bra i barnehage og skole.

Utdrag fra programmet for workshop - dag 1:

40 min.	Intro og teori inkl. visuell fremvisning av råvarer og matemballasje - Velkommen, de tre F-ene (frukt og grønt, fullkorn, fisk), hva er bra mat og måltid i skole og barnehage, merkeordninger - Nøkkelhullet og Brødskalaen
10 min.	Gruppeoppgave - Matredding

1 t. 20 min.	Matlaging - Lage et eksempel på mat som passer bra i bhg/skole
30 min.	Lunsjmåltid - Inkl. snakke om spisetid i bhg/skole og vann som tørstedrikk
10 min.	Opprydding etter lunsj
50 min.	Sanseløype (Aktivitet)
50 min.	Gjennomgang av planen for neste økt. Deltakerne lager meny i grupper basert på sin kultur

Alle deltakere som deltok på workshop én eller begge dager (11 deltakere) fikk utstedt diplom fra Folkelig, for bruk til arbeidssøking. Deltakerne mottok også et oppskriftshefte fra Matjungelen med oppskrifter som passer bra i barnehage og skole.

2.3 Arbeidstrening i to kommunale barnehager



Basert på innsikten fra barnehagene utviklet vi et kompetanseløp for deltakere som skulle være med ut i arbeidstrening i barnehagene. Målet var å gi deltakerne innsikt i og praktiske erfaringer med:

- Å planlegge og gjennomføre matlaging- og måltidsaktiviteter i en barnehage
- Hvordan mat- og måltidsarbeidet i en barnehage fungerer
- Hvordan involvere og engasjere barn i matlagingsaktivitet

Se vedlegg for detaljer rundt aktivitetene i kompetanseløpet.

Tre av deltakerne som hadde deltatt på workshop ble valgt ut til å delta i arbeidstrening over tre dager i to kommunale barnehager. Utvalgsprosessen ble gjennomført i samarbeid mellom Kafé Mat & prat og Folkelig, og ble basert på personlig egnethet, norskerferdigheter og engasjement/interesse under workshop.

Det ble gjennomført et planleggingsmøte med deltakerne i forkant av arbeidstreningen, for å avklare forventninger og gå gjennom de planlagte aktivitetene. Arbeidstreningen ble gjennomført av instruktør i Folkelig og én til to deltakere fra Kafé Mat & Prat. Prosjektleder i Folkelig var også med første dag i begge barnehager som støtte, og for ytterligere innsikt i mat- og måltidsarbeidet i barnehagene. Etter gjennomføringen mottok deltakerne kompetansebevis fra Folkelig, som de kan bruke til arbeidssøking.

2.4 Evaluering

Det er gjennomført samarbeids- og evalueringsmøter med flere parter i prosjektet:

- Evalueringsmøter med de to barnehagene - Folkelig og Mulesvingen/Nykirken barnehage
- Interne evalueringsmøter i Folkelig
- Evalueringsmøter med deltakerne - Folkelig og deltakerne fra Kafé Mat & prat
- Samarbeids- og evalueringsmøter i prosjektgruppen - Folkelig og NAV Ny Sjanse og Kafé Mat & prat

Det er også blitt ført daglige logger fra instruktøren i Folkelig under workshop og arbeidstrening, som sammen med evalueringsmøtene utgjør utgangspunktet for resultatene i denne rapporten.

3. Resultater

3.1 Innsikt og erfaringer med samarbeidet

Gjennom prosjektet har vi fått dypere innsikt i hvordan mat- og måltidsarbeidet i to kommunale barnehager fungerer, og fått erfaringer som vil være nyttige i videre utvikling av en modell for arbeidstrening i mat- og måltidsarbeidet i barnehager i NAV Ny Sjanse. Vi har testet en modell som kan være en løsning på flere samfunnsfloker ved å skape nye arbeidsmuligheter for personer med liten eller ingen arbeidserfaring/skolebakgrunn, og samtidig løfte mat- og måltidsarbeidet i barnehager.

Prosjektet er et samarbeid mellom ulike kommunale instanser, NAV Ny Sjanse - Kafé Mat & prat og Etat for barnehage, og den sosiale entreprenøren Folkelig. Forankringen hos Etat for barnehage har vært en styrke i prosjektet, blant annet for hjelp til å finne aktuelle kommunale barnehager for test av arbeidstrening.

3.2 Styrking av deltakernes ferdigheter i å tilberede næringsrike og bærekraftige måltider til barn i skole og barnehage

Gjennom teoretisk og praktisk innføring i hva som er bra mat i barnehager og skoler på workshop, har deltakerne fått kunnskap som de kan ta med seg videre i arbeid med barn og unge. Med kunnskap om næringsrik og bærekraftig mat for barn kan deltakerne bidra inn i barnehager og skoler, for å sørge for at alle barna får tilgang til næringsrik mat. Det kan bidra til å redusere sosiale ulikheter i helse.

Deltakerne mottok et oppskriftshefte fra Matjungelen med oppskrifter og aktiviteter som passer bra i barnehage og skole, som de kan benytte som et verktøy for å tilberede næringsrike og bærekraftige måltider og involvere barna i matlagingen.

3.3 Deltakere fra Mat & prat som ressurser i arbeidet med mat og måltider i kommunale barnehager

Evalueringsmøter med barnehagene viste at barnehagene var fornøyde med å ha besøk av deltakerne som gjennomførte matlaging- og måltidsaktiviteter for og med barna. Begge barnehagene nevnte selv at de gjerne vil ta imot deltakere fra Mat & prat i arbeidstrening igjen ved fremtidige anledninger. Deltakerne selv gav også uttrykk for at de synes det var spennende å delta i prosjektet.

I den ene barnehagen trakk de frem at de utelukkende hadde hørt positive tilbakemeldinger fra både øvrig personale i barnehagen, barna og foreldrene. Barna

sa selv at maten var “kjempegod!”, spesielt torsketacoen var populær. Barnehagene trakk frem at det var positivt at deltakerne aktivt deltok i måltidene, og utforsket maten sammen med barna. Det gjorde det enklere for barna å smake på ny mat.

“Det er en helt annen ro over måltidet når noen kan fokusere kun på mat og måltider.”

Det ble også trukket frem at behovet for ekstra hender i mat- og måltidsarbeidet ble bekreftet etter gjennomføringen av testen. Spesielt med tanke på involvering av barna. Deltakerne og instruktøren i Folkelig ble opplevd som en “kjemperessurs” for dem, spesielt en av dagene da barnehagen hadde mye sykdom i personalet. Et drømmescenario for dem ville vært om de kunne ha noen i arbeidstrening/som ansatt med ansvar for matlaging og måltider som hadde vært der hele dagen for å involvere alle tre måltidene - frokost, lunsj og fruktmåltid. Det var tydelig at barnehagene mente at dette ville avlaste assistentene/pedagogene.

Den ene barnehagen trakk samtidig frem at de med mer tid ville ønsket at deltakeren turte å gi mer av seg selv og involverte barna mer underveis i matlagingen også. Det styrker vår oppfatning av at det ikke kun er kunnskapen om næringsrik og bærekraftig mat som er viktig for barnehagene, men at engasjement og personlig egnethet spiller en stor rolle.

3.4 Veien videre

Prosjektet hadde en kort tidsramme, og ble dermed gjennomført uten mye tid til planlegging. Likevel er både NAV og Folkelig svært fornøyde med resultatet, og ønsker å videreutvikle prosjektet med de erfaringene vi nå sitter med. Vi vil gjerne gjennomføre et prosjekt over lengre tid, med en grundigere påkobling av veiledere - ettersom informasjonen til deltakerne i forkant kunne vært grundigere og gitt mer motiverte deltakere i arbeidstrening. I tillegg er det relevant å la deltakeren være i arbeidstrening over lengre tid, f.eks. 3 måneder, hvor vi i løpet av samme tidsrom kan samle deltakerne for flere drypp med faglig påfyll og erfaringsutveksling, etterhvert som de får flere erfaringer fra praksis. Vi ønsker også å justere på kursinnholdet slik at det dekker flere områder som deltakerne trenger kompetanse på for å være en ressurs i barnehagene, eksempelvis om matmot for barn, innkjøp/økonomi, menyplanlegging og lignende.

Vedlegg

Kompetanseløp

- Arbeidstrening med bra mat og måltider i barnehage

Dette kompetanseløpet er utviklet av den sosiale entreprenøren Folkelig, i samarbeid med kvalifiseringsprogrammet Ny sjanse og arbeidstreningstiltaket Mat & prat (NAV).

Mål:

Ved fullført kompetanseløp vil deltakeren ha fått erfaringer med:

- Å planlegge og gjennomføre matlaging- og måltidsaktiviteter i en barnehage
- Hvordan mat- og måltidsarbeidet i en barnehage fungerer
- Hvordan involvere og engasjere barn i matlagingsaktivitet

Kompetanseløpet består av følgende aktiviteter:

1. Et planleggingsmøte i forkant av test ute i barnehage
2. Test av mataktiviteter og matservering ute i en barnehage over 3 dager
 - Dag 1** - Bli kjent i barnehagen, tilberede og servere et måltid til barnehagebarn, deltakelse i måltidet og opprydding etter måltid
 - Dag 2** - Tilberede og servere et måltid til barnehagebarn, deltakelse i måltidet og opprydding etter måltid, gjennomføre engasjerende mataktiviteter med barna
 - Dag 3** - Tilberede og servere et måltid til barnehagebarn - sammen med en liten gruppe barn, deltakelse i måltidet og opprydding etter måltid, dele erfaringer med instruktør (Folkelig)

Etter fullført kompetanseløp vil deltakeren få et kompetansebevis som viser hva deltakeren har fått innsikt i og hvilke arbeidsoppgaver deltakeren har gjennomført.

Plan for test i barnehagene:

Dag 1

09.30 - 09.45 Omvisning og bli litt kjent i barnehagen

09.45 - 10.30 Planlegge måltidet til dag 3

10.30 - 11.30 Tilberede havregrøt med ulike toppinger, gjøre klart til måltid

11.30 - 12.15 Servere og delta i måltid

12.15 - 13.00 Opprydding og oppvask

Dag 2

09.30 - 10.00 Forberedelser til mataktiviteter

10.00 - 10.45 Mataktiviteter med barna - Sanseløype (juleversjon) og klementin-skrelle-konkurranse (hvis tid)

10.45 - 11.30 Tilberede pasta med grønnsakssaus og linser, gjøre klart til måltid

11.30 - 12.15 Servere og delta i måltid

12.15 - 13.00 Opprydding og oppvask

Dag 3

09.30 - 10.15 Forberedelser til matlaging med barna

10.15 - 11.30 Tilberede egenplanlagt måltid sammen med en liten gruppe (3-5) barn, gjøre klart til måltidet sammen

11.30 - 12.15 Servere og delta i måltid

12.15 - 13.00 Opprydding og oppvask, dele erfaringer med instruktør (Folkelig)