

Prosjektrapport

Kompetanseheving mat og måltider i AKS

Pilotprosjektet levert av Folkelig AS for Utdanningsetaten
Sluttevaluering høst 2023



Sammendrag

Mål for prosjektet

1. Økt kompetanse og engasjement i personalgruppen for arbeid med mat og måltider i AKS, basert på innmeldte behov fra AKSene i Bydel Gamle Oslo.
2. Tilføre konkrete verktøy som AKS kan ta i bruk i arbeidet tilknyttet mat og måltider.
3. Forbedret praksis rundt matserving og mat- og måltidsaktiviteter i AKS.
4. Samle innsikt og erfaringer om måloppnåelse ved kompetanseheving av AKS-personalet på mat og måltider og vurdere eventuelle tilpasninger som må gjøres for å gjennomføre tilsvarende kompetanseheving i alle AKS i Oslo kommune.

Innhold og gjennomføring

Prosjektet inneholdt kompetansehevingskurs i mat og måltids glede for alle ansatte ved fire Aktivitetsskoler i Bydel Gamle Oslo. Kursene ble gjennomført i fire deler, over en kursperiode på ett år. Innholdet i kursene har basert seg på både teoretisk- og praktisk læring, med veiledning til implementering og forbedring av mattilbud, introduksjon til verktøy, felles samarbeidsmøter og refleksjonsoppgaver.

Evalueringsmetodene i prosjektet har bestått av spørreskjema ved hvert kurs og et kartleggings skjema av personalets kompetanse før og etter kursperioden, samt dialog, observasjon og samarbeid med AKSene for godt innsiktsarbeid.

Nøkkelresultater

- ★ Delmål 1: Prosentvis økning i andelen ansatte som føler de har tilstrekkelig kunnskap om samtlige temaer som inngikk i prosjektet, spesielt mat og måltids glede i fellesskap, næringsrik og bærekraftig mat, matredning, matkultur og matmot.
- ★ Delmål 2: Økning i andelen av personalet som kjenner til nasjonal faglig retningslinje og som tar i bruk Matjungelen som gratis verktøy, inkludert økning i andel som gjennomfører videobasert kompetanseheving med Matjungelen Dypdykk. (31% etter kursperioden, sammenlignet med 2,3% ved oppstart.)
- ★ Delmål 3: AKSene har utarbeidet kvalitetssikrede planer for måltider og mataktiviteter. Personalet rapporterer 17% større fokus på frukt og grønt og 43% større fokus på å redusere kjøttforbruk etter kursperioden.
- ★ Delmål 4: Prosjektet har bidratt til viktig innsiktsarbeid som grunnlag for videreføring. Resultatene fra prosjektet viser at kompetanseheving og veiledning fra matfaglige aktører kan bidra til at eksisterende gratis verktøy som Matjungelen blir benyttet i større grad, og kan gi positive endringer for mat og måltids glede i Aktivitetsskolen.

Anbefaling for videreføring

Basert på de positive resultatene anbefaler Folkelig en videreføring av prosjektet i flere faser, basert på innsikten og innholdet som er utviklet i pilotprosjektet. Dette er også overførbart til andre bydeler og kommuner.

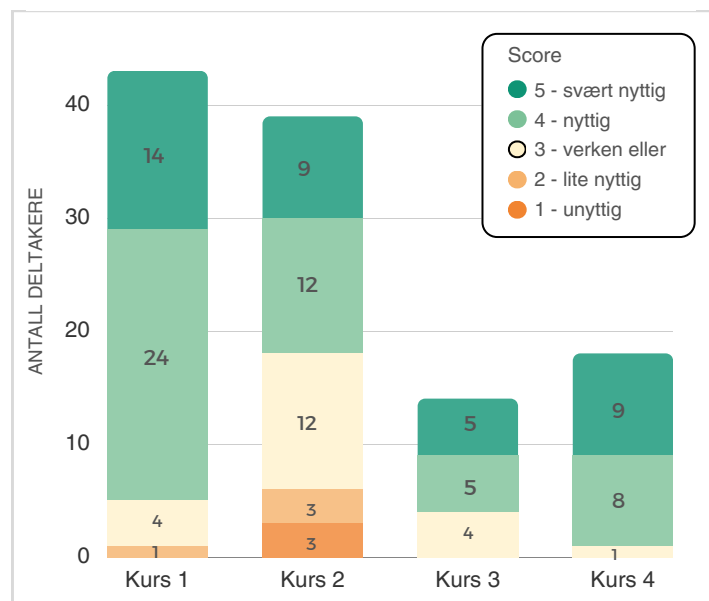
Kursinnholdet kan videreutvikles med økt fokus på praktisk læring og implementering av Matjungelen i praksis, samt tilpasning av innhold gruppert etter ulike rammer i skolefritidsordningene (kompetanse, budsjett, fasiliteter mm). Det er til dels stor variasjon AKS sine rammer for mat og måltidsarbeid, og har behov for veiledning og kompetanseheving tilpasset en travel hverdag med få ressurser. En videreføring av dette prosjektet kan være en kostnadseffektiv måte å uthente gevinster for et sunt og bærekraftig kosthold i kommunens tjenester, innenfor AKS sine eksisterende rammer.

NØKKELRISULTATER

Oppnådde kompetansemål for mat og måltider i AKS

Innhold og evaluering av kursinnhold

- Kurs 1: Teori om næringsrik og bærekraftig mat
- Kurs 2: Matplaner med næringsrik og bærekraftig mat
- Kurs 3: Matsservering til mange
- Kurs 4: Mataktiviteter i praksis



Delmål 1: Økt kompetanse i mat- og måltidsglede i AKS

- 42%** økning i kunnskap om matkultur
- 39%** økt kunnskap om bærekraftig mat
- 19%** økt kunnskap om næringsrik mat
- 11%** økt kunnskap om mat og måltidsglede i fellesskap



9 av 10

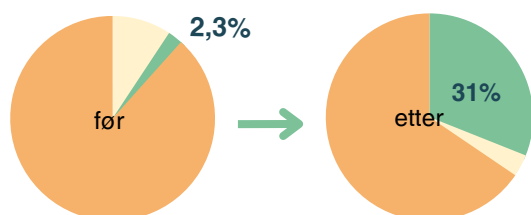
opplever nå å ha god kunnskap om matmot og kresne barn (tidligere kun 1 av 10)



7 av 10

opplever nå å ha god kunnskap om matredning og matsvinn (tidligere 2 av 10)

Delmål 2: Tilføre konkrete verktøy og inspirasjon for ansatte på AKS



Endring fra 2,3% til 31% som hadde benyttet seg av Matjungelen Dypdykk etter prosjektperioden

Delmål 3: Forbedret praksis rundt måltider og mataktiviteter i AKS

17%

økt fokus på frukt og grønt i måltidene

43%

økt fokus på å redusere kjøttforbruk

Innholdsfortegnelse

Sammendrag	1
Nøkkelresultater	2
Bakgrunn og prosjektplan	4
Behovsanalyse og utfordringsbilde	5
Prosjekt mål	6
Innhold og metode for gjennomføring	6
Tidslinje og fremdriftsplan	7
Evalueringsgrunnlag	8
Gjennomføring og evaluering av innhold	9
Kurs 1: Kick off og introduksjon til næringsrik og bærekraftig mat på AKS	9
Kurs 2: Næringsrik og bærekraftig mat på AKS	11
Kurs 3: Matservering av næringsrik og bærekraftig mat til mange	13
Kurs 4: Praktisk matlaging og/eller mat-aktiviteter med barn og ansatte	15
Evaluering av kursinnholdet - en oppsummering	17
Evaluering av måloppnåelse	18
Kunnskap og kompetanse i AKS-personalet	18
Endringer i praksis og fokusområder	22
Oppsummering av måloppnåelse	24
Barrierer og utfordringer	25
Oppsummering og anbefalinger for videreføring	26
Økonomi	28
Vedlegg	

Bakgrunn og prosjektplan

Denne rapporten er utarbeidet som en sluttrapport på pilotprosjekt for kompetanseheving for mat og måltids glede i AKS. Prosjektet er gjennomført og levert av Folkelig AS, på oppdrag fra Utdanningsetaten.

Mat og måltider i AKS er en grunnleggende faktor for å fremme konsentrasjon og læring, og rammeplanen sier at AKS skal bidra til næringsrike måltider for elevene som følger Helsedirektoratets kostråd. Alle ansatte og medarbeidere i AKS har et ansvar for å arbeide kontinuerlig med kvalitetsutvikling for å sikre at alle elever får et godt, næringsrikt og likeverdig tilbud. I tillegg påpeker rammeplanen viktigheten av å ha gode rammer for måltidet, med ro og tilstrekkelig tid til måltider, for å gi grunnlag for gode måltidsopplevelser og trivsel. . Det arbeides for en felles forståelse og samarbeid om mat og drikketilbud mellom AKS og skolen ¹. Skolen skal være en helsefremmende arena som sikrer like forutsetninger for alle barn, på tvers av sosioøkonomisk status. Helsedirektoratets rapport fra 2023 ² om skolemåltid i Norge, viser at de samfunnsøkonomiske gevinstene ved å innføre gratis skolemåltid er potensielt store, og at det kan det bidra til å utjevne sosiale ulikheter i helse (gitt høy elevdeltakelse fra alle nivåer av sosioøkonomisk bakgrunn) Helsedirektoratets rapport påpeker også at *“det er viktig at helsemyndighetene gjør relevant kompetanse og veiledning tilgjengelig for kommuner og skoler som har behov for det, for å sikre et sunt og godt skolemåltid”*. På grunn av de store sosioøkonomiske forskjellene mellom bydelene innad i Oslo, er det hensiktsmessig å rette særlige tiltak til de bydelene som har størst behov. Bydel Gamle Oslo ligger i topp tre bydeler som har størst andel andelen av barnehus holdninger med lav inntekt (17%), som er hele 70% høyere enn hva som er gjennomsnittet (basert på tall for alle bydelene i Oslo) ³.

Helsedirektoratet foreslår en rekke implementeringsstøttende tiltak som bør foreligge for skoler som skal implementere måltider i skolen, og trekker frem praktiske verktøy og informasjonsmateriell, veiledning til implementering og målrettet kunnskapsøkning. Videre rapporterer Helsedirektoratet at *“det vil være nødvendig at skoler som skal i gang med en måltidsordning kan få tilgang til veiledning om måltidsgjennomføring, for eksempel fra en veiledningstjeneste som kan gi rask og god hjelp i planleggings- og gjennomføringsfasen”*.

¹ [Rammeplanen for Aktivitetsskolen](#)

² [Helsedirektoratet, 2023 - Skolemåltid i Norge](#)

³ [Oslo kommune - Levekårsindikator for Bydel Gamle Oslo](#)

Behovsanalyse og utfordringsbilde

Prosjektets innledende fase startet våren 2022, hvor kartlegging av behov for hver av de fire inkluderte Aktivitetsskolene ble gjennomført via planleggingsmøter mellom AKS-lederne og prosjektleder i Folkelig. Formålet med møtene var å kartlegge status og utgangspunkt, samt å avklare forventninger til kursinnholdet før oppstart av kurs.

Det var stor variasjon i utgangspunktene for de fire AKSene. Kun én AKS hadde en egen matansvarlig, mens hos resterende AKSene var ansvaret for mat og måltider fordelt på AKS-leder og de ansatte. Mange av utfordringene var likevel de samme. Både AKS leder og de ansatte opplever at hverdagen er hektisk og presset på tid og ressurser. Fokuset er ofte fra dag til dag, og det er utfordrende å finne tid og struktur til langsiktige planer og gjøre endringer på rutiner. Kompetansen på næringsrik og bærekraftig mat for barn og unge er i stor grad varierende, hvor den mest avgjørende faktoren for kompetansenivået er interessen hos hver enkelt ansatt. Dette kan skape store variasjoner i mattilbudet fra AKS til AKS, og et lite forutsigbarhet og universelt tilbud for alle barn. Opplæring og kompetanseheving for ansatte er derfor nødvendig for å kunne gi barna et likeverdig tilbud, spesielt for de AKSene som ikke har en utnevnt matansvarlig med fagkompetanse på næringsrik og bærekraftig mat for barn.

Oppsummerte ønsker og behov som ble kartlagt i behovsanalyse:

- AKS-lederne ønsker mer engasjement fra personalgruppa rundt mat og måltidsarbeid, for å sikre god ansvarsfordeling og at planer blir gjennomført.
- AKSene ønsker veiledning i å utarbeide konkrete planer for mat og måltids glede i AKS som er gjennomførbare basert på rammene på AKS.
- Ønske om økt kunnskap om næringsrik og bærekraftig mat, teoretisk og i praksis. Spesifikt: Mat i sesong og rimelige innkjøpsordninger, mat fra ulike kulturer, hvordan man kan minimere matsvinn, samt også hvordan man kan håndtere kresne barn og oppfordre til matmot.

Prosjektmål

Delmål 1: Økt kompetanse og engasjement i personalgruppen for arbeid med mat og måltider i AKS, basert på innmeldte behov fra AKSene i Bydel Gamle Oslo.

Delmål 2: Tilføre konkrete verktøy og inspirasjon som AKS kan ta i bruk i arbeidet tilknyttet mat og måltider.

Delmål 3: Forbedret praksis rundt matservering og mat- og måltidsaktiviteter i AKS.

Delmål 4: Samle innsikt og erfaringer om måloppnåelse ved kompetanseheving av AKS-personalet på mat og måltider og vurdere eventuelle tilpasninger som må gjøres for å gjennomføre tilsvarende kompetanseheving i alle AKS i Oslo kommune.

Innhold og metode for gjennomføring

Prosjektets metode har basert seg på kompetansehevingskurs, fordelt i fire deler over en kursperiode på ett år. De fire Aktivitetsskolene som ble inkludert i prosjektet har alle gjennomført de samme fire kursene, med noen individuelle tilpasninger basert på den enkeltes AKS sine behov og forutsetninger. Innholdet i kursene har basert seg på både teoretisk- og praktisk læring, med veiledning til implementering og forbedring av mattilbud, introduksjon til verktøy (som f. eks Matjungelen), felles samarbeidsmøter og refleksjonsoppgaver. **Matjungelen**⁴ er et nasjonalt aktivitetsprogram for SFO/AKS og barnehage fokus på mat, helse og miljø.

Matjungelen er utviklet på oppdrag fra Helsedirektoratet og er også forankret hos Utdanningsdirektoratet som støttemateriell til rammeplanen. Innholdet i kursene er også utviklet med utgangspunkt i både nasjonal og kommunal rammeplan for AKS.

Kursholderne i prosjektet har vært instruktører fra Folkelig sitt aktivitetsprogram, **Smaksverkstedet**⁵. Alle instruktørene har både relevant utdanning og mange år med relevant arbeidserfaring for prosjektet, som har gitt gode forutsetninger for gjennomføringen og formidling av kunnskap.

- Ina Bergmann har en bachelor i trening og helse og master i idrettsvitenskap. Hun har tidligere relevant erfaring som matansvarlig i AKS, og 15 års erfaring med matlagingskurs, foredrag, undervisning og kostholdsveiledning.

⁴ [Nettside: Matjungelen for barnehage og SFO](#)

⁵ [Nettside: Smaksverkstedet](#)

FOLKELIG

- Steinunn Josteinsdotter har en bachelorgrad i ernæringsfysiologi og mastergrad i tverrfaglig helseforskning. Hun har tidligere relevant erfaring fra flere år med kostholdsveiledning, og som mat og helse lærer for 1.-7. trinn.
- Pauline Wattenberg har en mastergrad i samfunnsernæring og har også flere års erfaring som instruktør for Smaksverkstedet.

Instruktørene har vært inkludert i planleggingsprosessen via digitale infomøter med gjennomgang av innhold. I etterkant av hver kursgjennomføring har prosjektleder og instruktørene gjort en felles evaluering for hvordan de opplevde å formidle innholdet, hvordan kursene ble mottatt av AKSene, samt også observasjoner og innsikt de opparbeidet seg fra hvert møte med AKS-personalet. Tilbakemeldingene fra instruktørene og evalueringsskjemaene fra personalet har blitt inkludert og diskutert i en prosess for fortløpende evaluering og tilpasning av kursinnholdet, for å sikre god dokumentasjon på hvordan kursene fungerte i praksis.

Tidslinje og fremdriftsplan



Evalueringsgrunnlag

Denne rapporten bygger på gjennomført pilotprosjekt hvor følgende evalueringsmetoder er benyttet for å evaluere måloppnåelse og effekten av prosjektets innhold:

- Spørreskjema fra hvert kurs (vedlegg 1)
- Kartleggings skjema før og etter kursperioden (vedlegg 2)
- Løpende dialog med AKS ledere og personalet
- Løpende dialog med kursholdere (instruktører).
- Observasjon ved kursgjennomføring
- Midtveisevaluering med AKSene

Spørreskjema fra AKS personalet fra hver kursgjennomføring er benyttet for evaluering av kursinnholdet ved hvert kurs, og omfattet spørsmål om:

- Hvor nyttig de synes kurset hadde vært, med svaralternativ fra 1 (laveste score/ lite nyttig) til 5 (høyeste score/ svært nyttig).
- Spørsmål om de hadde lært noe nytt ila kurset (svar alt. "ja", "nei").
- Åpne tekstfelt med mulighet til å dele konkrete tilbakemeldinger.

Kartleggings skjemaet hadde til hensikt å kartlegge måloppnåelse av kompetansemål, og ble gjennomført første gang ved kurs 1 og på nytt etter kurs 4.

Kartleggingen inkluderte spørsmål om hvorvidt personalet opplever å ha tilstrekkelig kunnskap om ulike tema relatert til mat og måltidsglede i AKS, kjennskap til nasjonal faglig retningslinje og gjennomført kompetansehevingskurs på eget initiativ.

Skjemaet inkluderte også spørsmål knyttet til praksis og fokusområder i AKS, som i hvor stor grad de fokuserer på spesifikke momenter i matserveringen (f.eks. bruk av frukt og grønt, grove kornprodukter, mat i sesong etc.) og om praksis for gjennomføring av mataktiviteter utenom matserveringen.

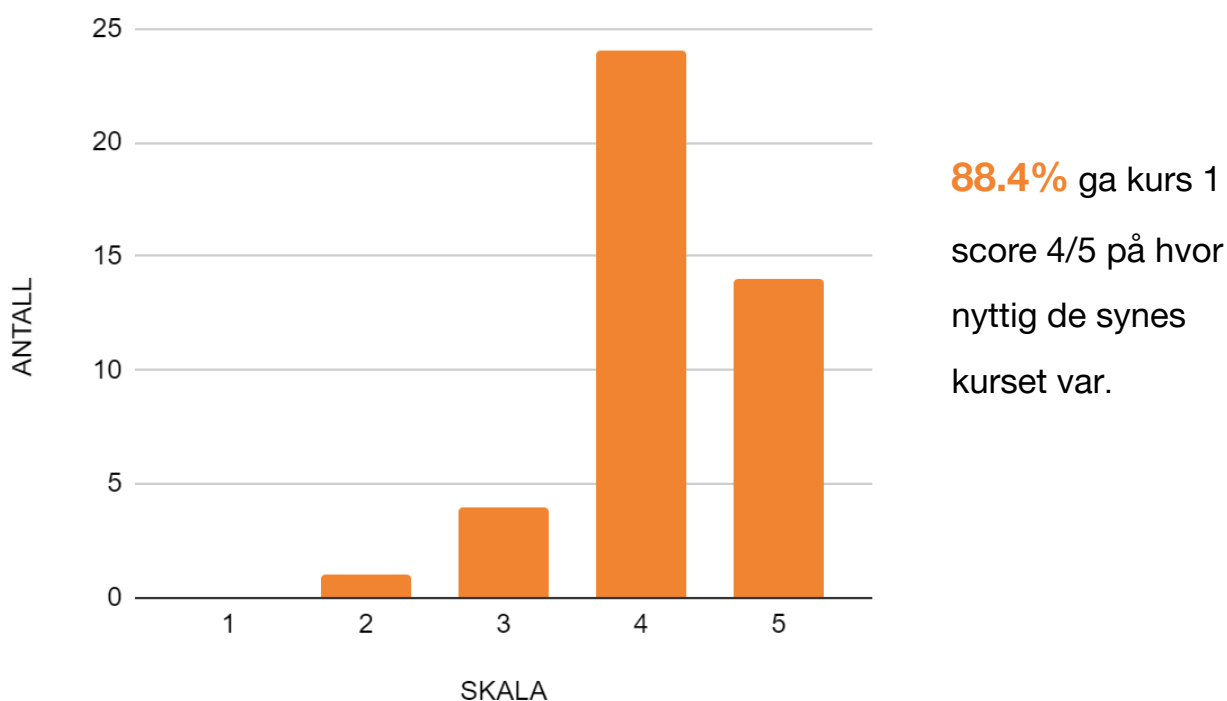
Gjennomføring og evaluering av innhold

Kurs 1: Kick off og introduksjon til næringsrik og bærekraftig mat på AKS

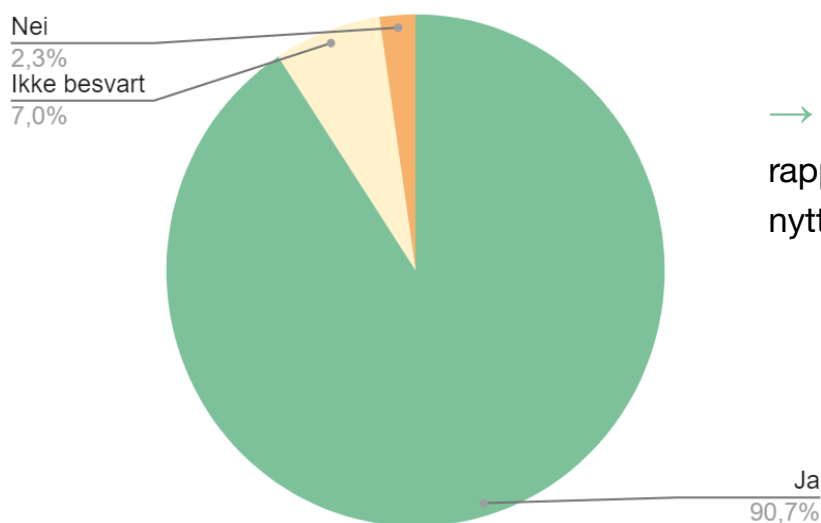
Prosjektets første kurs inkluderte hele personalet på hver AKS, med en introduksjon til prosjektet og teoretisk gjennomgang av formål, rammeplan, nasjonal faglig retningslinje og næringsrik- og bærekraftig mat på AKS. Det ble lagt opp til flere refleksjonsoppgaver for personalgruppen underveis for å sikre godt samarbeid og inkludering, samt dialog om hvordan AKS kan jobbe med mat- og måltidsglede i fellesskap og konkrete eksempler på hvordan de kan få det til i praksis. Avslutningsvis jobbet de sammen i mindre grupper med mål om å legge en felles plan med konkrete mål og temaer de selv ønsker å sette fokus på de neste månedene, med utgangspunkt i aktivitetsprogrammet Matjungelen.

Personalet ga tilbakemeldinger om at de syntes det var spesielt nyttig med konkrete tips til planlegging og gjennomføring av aktiviteter og kjennskap til Matjungelen som gratis og tilgjengelig verktøy. I tillegg nevnte flere at det var god info om hva og hvordan næringsrik mat for barn kan gjennomføres på AKS, og at diskusjon og refleksjonsoppgaver var nyttig for samarbeidet internt i personalgruppen.

På en skala fra 1 (unyttig) til 5 (svært nyttig), hvor nyttig var kurs 1?



Har du lært noe nytt i løpet av kurs 1?



→ **90.7%** av personalet rapporterte at de lærte noe nytt fra kurs 1.

AKS personalets egne tilbakemeldinger fra kurs 1:

“Viktig å få en felles tankegang i personalgruppa og få fram et felles engasjement!”

“Nyttige tips som gjør personalet bevisst på viktigheten og øker fokus på rammeplanens krav. Det hjelper til at ansatte er positive og vet hva vi skal gjøre.”

“Informativt. Veldig nyttig med refleksjonsspørsmål og konkrete forslag til hva man skal gjøre og at det faktisk er reelt å utføre.”

“Nyttig med introduksjon til nye ting som "Matjungelen" som jeg ikke visste om. Forklare gjerne enda litt mer om hva Matjungelen går ut på.”

“Fint opplegg. Bra med oppfølging i november, for da har vi press til å prestere!”

“Skulle gjerne hatt slikt kurs oftere”

“Spennende kurs! Åpner opp for nye ideer og aktiviteter”

Hva er det viktigste du har lært fra kurs 1?

“Har lært at Matjungelen finnes!”

“Konkrete forslag til aktiviteter. Databaser å hente informasjon fra.”

“Aktiviteter som er enkle å gjennomføre.”

“Hvor viktig det er at barna lærer om mat og næring.”

“Hvordan vi kan jobbe med rammeplanen via mat.”

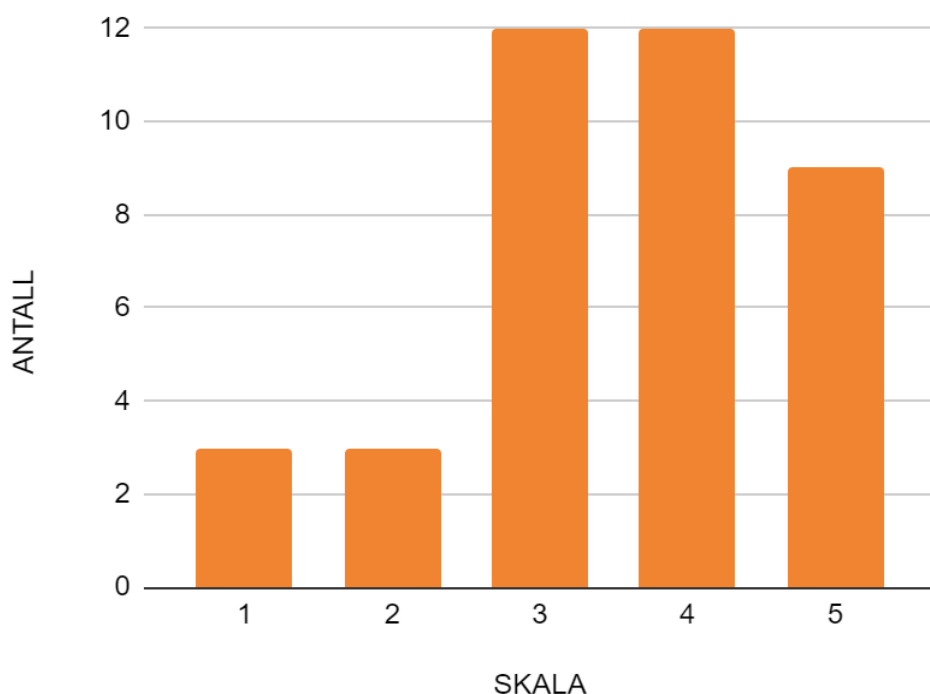
“Bruke årshjul ang. mat og aktiviteter. og Matjungelen.no”

Kurs 2: Næringsrik og bærekraftig mat på AKS

Det andre kurset startet med en statusoppdatering på om hvordan det hadde gått siden første kurs, og om personalet hadde gjort noen spesielle endringer eller gjennomført spesifikke aktiviteter fra planen de selv hadde laget ved kurs 1. Kurs 2 ga personalet enkle grep for hvordan de kan løfte mattilbudet og implementere flere aktiviteter knyttet til mat og måltids glede, samt å jobbe videre med- og sikre en god og gjennomførbar matplan, med utgangspunkt i individuelle forskjeller fra AKS til AKS. For Kampen og Gamlebyen AKS gikk dette ut på å jobbe videre med eksisterende matplan og forbedre denne ved å inkludere mer råvarer og mindre halvfabrikata, og å tilpasse matplanen med råvarer i sesong. Vahl AKS jobbet med å lage en strukturert og detaljert plan, slik at gjennomføringen og arbeidsfordelingen var mer gjennomførbar i praksis. Tøyen AKS hadde på dette tidspunktet ikke startet opp med matserving, og jobbet med å utvikle en plan for oppstart av frokostservering 1 dag per uke, samt gjennomføringsplan av flere mataktiviteter. Personalet jobbet sammen i grupper og reflekterte over hva de allerede er gode på og hva de ønsket å bli bedre på, knyttet til nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i skolen.

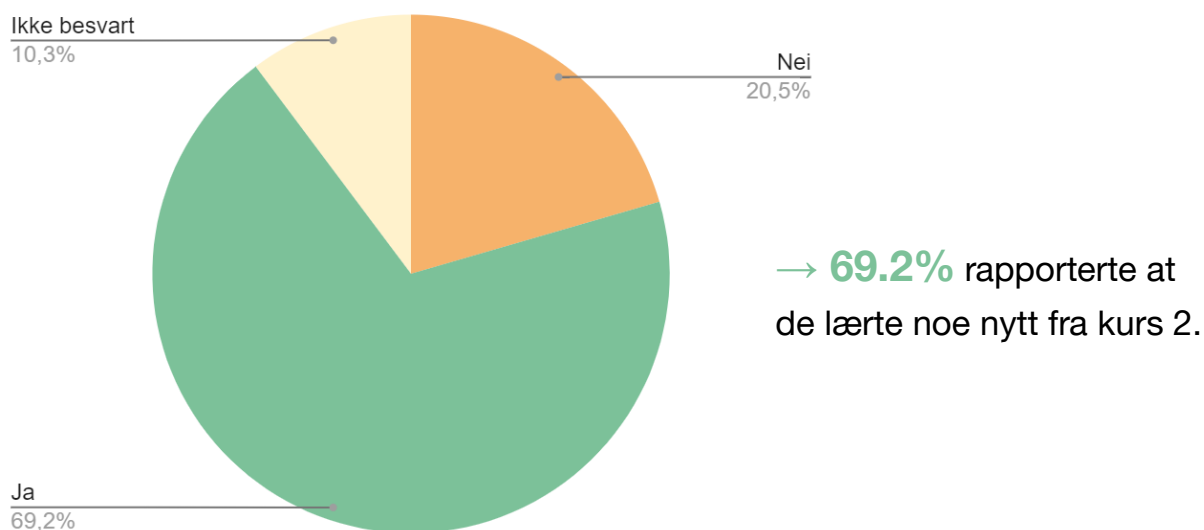
Tilbakemeldingene fra kurs 2 viste at deltakerne satte pris på at kursene kombinerte faglig innspill fra instruktørene, i tillegg til tid for refleksjonsoppgaver i grupper med gjennomgang i plenum. Mer bevissthet om næringsrik og bærekraftig mat, konkrete tiltak for å redusere matsvinn og forslag til gjennomførbare opplegg ble trekt frem som spesielt nyttig.

På en skala fra 1 (unyttig) til 5 (svært nyttig), hvor nyttig var kurs 2?



53.9% ga kurs 2 score 4/5 på hvor nyttig de synes kurset var.

Har du lært noe nytt i løpet av kurs 2?



AKS personalets egne tilbakemeldinger fra kurs 2:

“Fint med fokus på hvordan gi barna et godt og næringsrikt måltid på AKS.”

“Vanskelig å få til med de ressursene og de fysiske arealene vi har.”

“Fint å få hjelp til hvordan løse ulike problemstillinger knyttet til mat.”

“Gode forslag og refleksjoner som kommer fram. Organisert kurs med gode diskusjoner mellom oss.”

“Jeg synes dette kurset var veldig nyttig.”

“Det er interessant, men jeg har ikke ansvar for å lage mat.”

“God informasjon, og mange ideer til opplegg”

Hva er det viktigste du har lært fra kurs 2?

“Retningslinjer for mat og måltider og hvordan forminske matsvinn.”

“Bevisstgjøring av riktig mat og planlegge arbeidet i forkant”

“Inkludere ting ved siden av maten. Eller råvarer i en matrett som kan tilsettes for å gjøre det fullverdig.”

“Ikke vær negativ. Alt har en løsning”

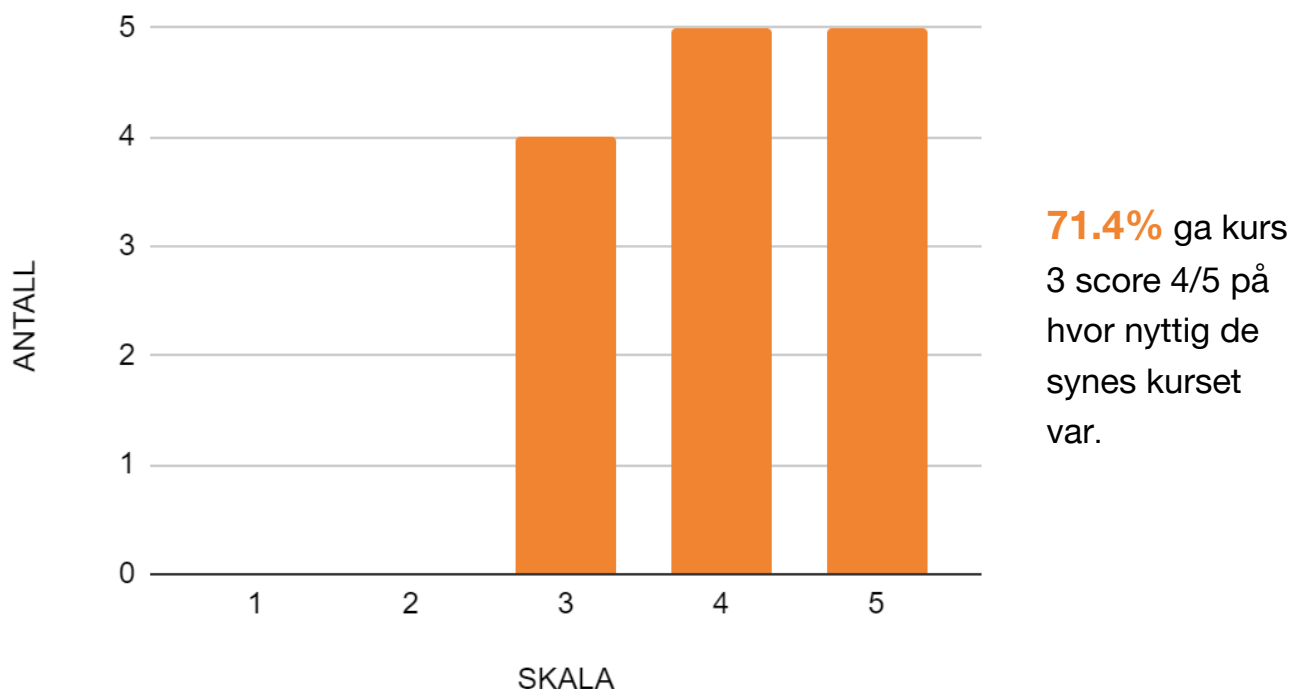
“Ulike forslag til hvordan man kan få inn et bedre kosthold til barna i forhold til logistikk, økonomi osv.”

Kurs 3: Matsservering av næringsrik og bærekraftig mat til mange

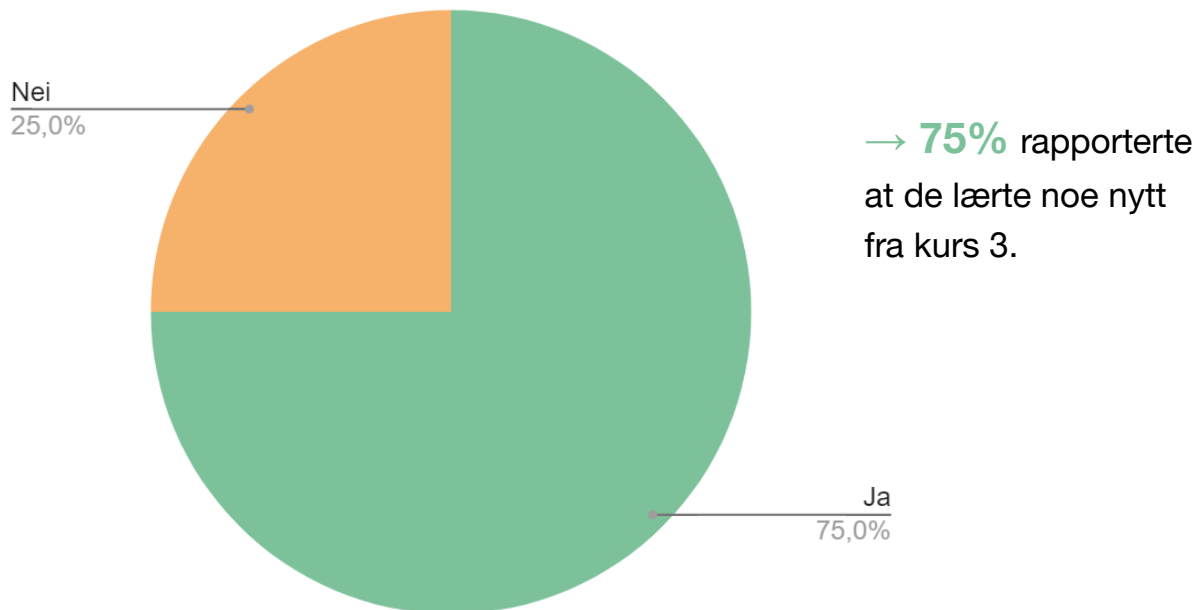
Temaet for det tredje kurset var “matsservering til mange” og på grunn av store individuelle forskjeller mellom AKSene og deres rutiner for matsservering ble dette kurset i stor grad tilpasset til hver enkelt AKS. Tematikken for kurs 3 var likevel den samme for samtlige AKS, og verktøyet *Mat på Aktivitetsskolen (2021)*, ble benyttet i både planlegging og praktisk gjennomføring av kurs 3. Prosjektet har fokusert på å implementere eksisterende ressurser, og har bl.a. tatt utgangspunkt i Mat i AKS, nasjonal faglig retningslinje, og Matjungelen.

På Kampen AKS besto kurs 3 av et samarbeidsmøte, hvor matansvarlig fikk hjelp og veiledning til meny- og måltidsplanlegging, innkjøp og valg av råvarer og struktur i arbeidshverdagen. Ved Gamlebyen AKS gjennomførte vi en test av matsservering til mange i praksis, hvor vi veiledet ansattgruppen i hvordan matsserveringen kan baseres på råvarer fremfor prosesserte ferdigprodukter. Tøyen AKS hadde aldri hatt matsservering tidligere, og ønsket å få veiledning og hjelp til å komme igang med matsservering i løpet av prosjektperioden. Ved kurs 3 satte vi teori ut i praksis og gjennomførte derfor en test for matsservering til mange med veiledning fra instruktørene i planlegging, forberedelse og gjennomføring. Vahl AKS benyttet kurs 3 til å jobbe videre med utvikling av en detaljert og strukturert matplan, i et felles samarbeidsmøte med veiledning fra instruktørene. Tilbakemeldingene fra kurs 3 var positive, og flere av de ansatte ga tilbakemelding om at det fungerte veldig bra med praktiske elementer i kursinnholdet.

På en skala fra 1 (unyttig) til 5 (svært nyttig), hvor nyttig var kurs 3?



Har du lært noe nytt i løpet av kurs 3?



AKS personalets egne tilbakemeldinger fra kurs 3:

“Vi fikk prøvd ut og evaluert mens vi holdt på”

“Lærerikt”

“Lærte om matsvinn, metode til å lage mat sammen med barna”

Hva er det viktigste du har lært fra kurs 3?

“Hvordan vi kan få barna til å smake på mat de ikke har spist/smakt før.”

“Hva mat gjør med hverdagen, og hvor viktig det er med mat på skolen”

“Har lært meg å fokusere på hva jeg spiser og hvordan man skal hjelpe barna til å spise sunnere mat”

“Å lære om hvordan vi kan organisere aktiviteter med barna”

“Gjør ting enkelt. At jeg skal stole mer på det jeg gjør”

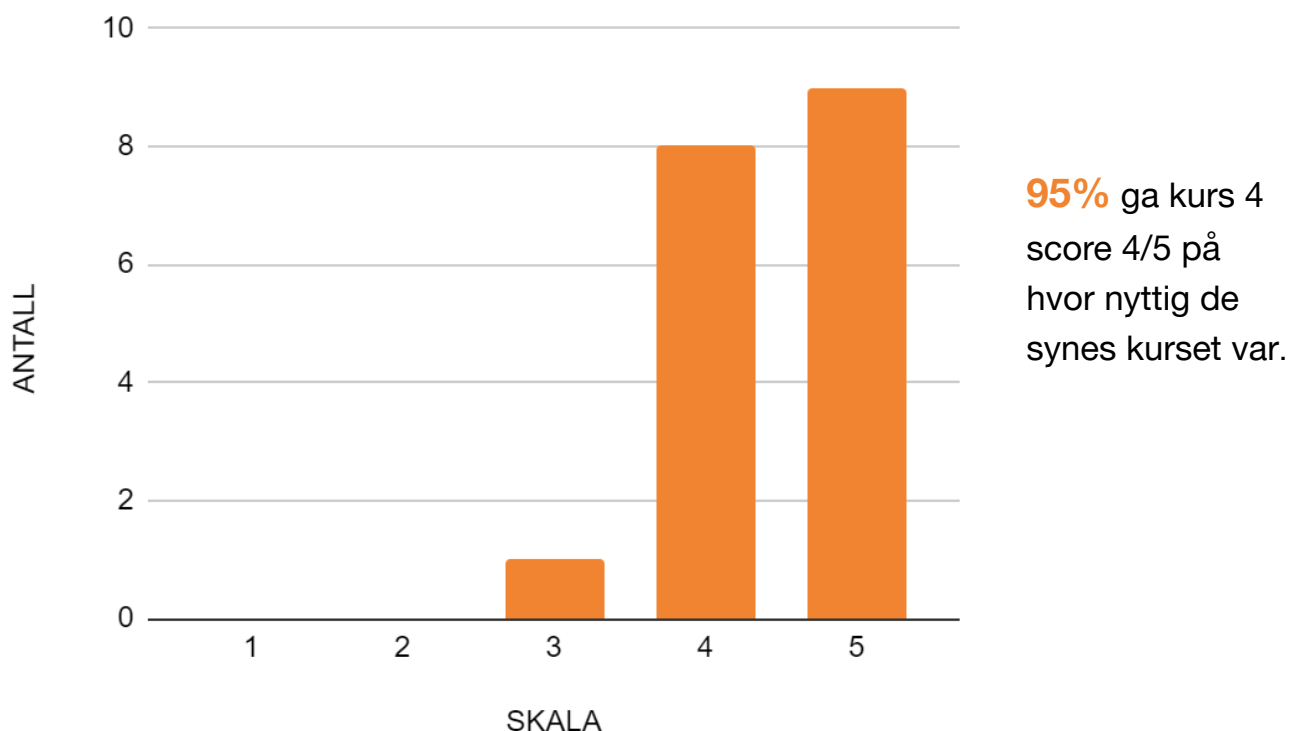
FOLKELIG

Kurs 4: Praktisk matlaging og/eller mat-aktiviteter med barn og ansatte

Det siste kurset fokuserte på praktiske eksempler på enkle, lærerike og engasjerende mataktiviteter som kan tilpasses hver enkelt AKS, og som tar hensyn til deres rammer og begrensninger. De ansatte fikk først en praktisk gjennomgang av ulike aktiviteter av Folkelig sine instruktører og deretter fikk de selv praktisk trening i å gjennomføre aktiviteten for hverandre og til sist også for barna. Personalet fikk praktiske eksempler på hvordan vi involverer barna i forskjellige matlagingsaktiviteter av ulik varighet, og veiledning i enkle grep som også kan gjøre matlagingen til en lek med barna. Her lå fokuset på å vise hvordan mat kan brukes som et verktøy for å oppnå mange ulike områder av rammeplanen, ikke bare mat og helse, men også for språk, lek og kreativitet, kultur og fellesskap.

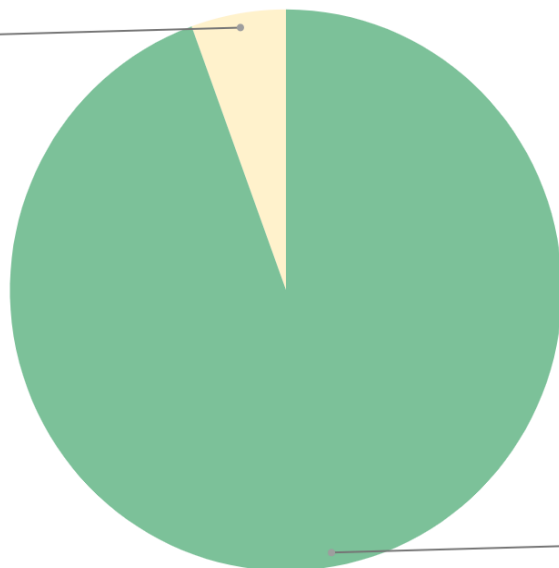
Tilbakemeldingene fra kurs 4 var spesielt gode, og de ansatte ga uttrykk for at det var veldig nyttig med praktisk introduksjon til aktiviteter de kan ta i bruk med barna videre. En av de største barrierene for AKS personalet er begrenset tid og kapasitet til å oppsøke og sette seg inn i nye aktiviteter. Når personalet får teste mataktiviteter i praksis kan det gjøre det enklere å planlegge og iverksette disse i fremtiden.

På en skala fra 1 (unyttig) til 5 (svært nyttig), hvor nyttig var kurs 4?



Har du lært noe nytt i løpet av kurs 4?

Ikke besvart
5,6%



→ **94.4%** rapporterte at de lærte noe nytt fra kurs 4.

Ja
94,4%

AKS personalets egne tilbakemeldinger fra kurs 4:

“Det er alltid godt å sette det ut i praksis da vi får en større forståelse for hvordan ting fungerer. Og kult når spørsmål dukker opp underveis”

“Vi fikk mange ideer! Flere kurs slik som dette”

“Kurset er i samsvar med målene i mat og måltidsglede i AKS rammeplan”

“Det var spennende, jeg følte vi lærte oss mye vi kan ta med oss videre på vår AKS”

“Fin måte å introdusere nye aktiviteter”

“Fint å få ideer til hvordan man kan jobbe med mat uten at det må være matlaging.”

Hva er det viktigste du har lært fra kurs 4?

“Bedre forståelse av hvordan vi kan få mat til å bli gøyyyyy med barna”

“Hvordan jeg kan holde enkle men læringsrike aktiviteter for barn”

“Hvordan jeg kan få til aktiviteter på kort tid”

“At det er mulig å utføre mataktiviteter i AKS tiden”

“Kurset var bra gjennomført og mye tips til aktiviteter.”

“Jeg lærte mer om grønnsaker og råvarer og hvordan vi kan gjøre dette med barna”

“Aktiviteter vi kan gjennomføre med vår barnegruppe som vi kan ta med oss videre”

“At man kan gjøre små enkle aktiviteter som engasjerer”

Evaluering av kursinnholdet - en oppsummering

Tilbakemeldingene fra gjennomførte kompetansehevingskurs antyder at prosjektet har bidratt med økt kunnskap, nyttige ideer og motivasjon for personalet på AKS. Både ansatte med og uten ansvar for matlaging har deltatt, noe som har økt engasjement og samarbeid på tvers i personalgruppen. Mange av deltakerne trekker frem at det har vært positivt for samarbeidet/fellesskapet i personalgruppen at de har fått jobbe i grupper med oppgaver, og parallelt fått veiledning og tips fra instruktørene.

Statistikken fra spørreskjemaene og tilbakemeldingene fra personalet viser at **personalet vurderer kurs 1 og 4 som mest nyttig**. Kurs 1 ga en kunnskapsøkende introduksjon til næringsrik og bærekraftig mat, og virket å være samlende for hele personalet som da fikk mulighet og tid til å jobbe sammen om tematikken og sette felles mål, med veiledning fra Folkelig sine instruktører. Kurs 2 og 3 ble i stor grad tilpasset til de ulike utgangspunktene og utfordringene som var mest aktuelle å jobbe med ved hver AKS, og antallet som deltok varierte derfor fra hele personalgruppen til kun den/de med ansvar for matservering. Ved kurs 4 var det stor felles enighet i personalet om at det var svært nyttig og lærerikt å teste mataktiviteter i praksis, både innad i personalgruppa og med barna på AKS. I samtale med personalet etter gjennomføring kom det tydelig frem at en større andel praktisk læring er ønskelig og at en kombinasjon av teori og praksis ved hvert kurs hadde vært optimalt.

Implementering av Matjungelen i praksis

Praktisk gjennomføring og test av aktiviteter fra Matjungelen viste seg å være svært nyttig hos samtlige AKS i prosjektet. I løpet av prosjektets første fase høsten 2022 var det flere ansatte fra både Gamlebyen og Kampen som ga uttrykk for at aktivitetene fra Matjungelen er for avanserte å gjennomføre med tanke på tiden de har til rådighet. Etter praktiske kurs i løpet av våren 2023 hadde de samme ansatte fått et nytt perspektiv på de samme aktivitetene, og hadde både gjennomført og planlagt aktiviteter som "Sanseløype" som fast innslag på aktivitetsplanen videre.

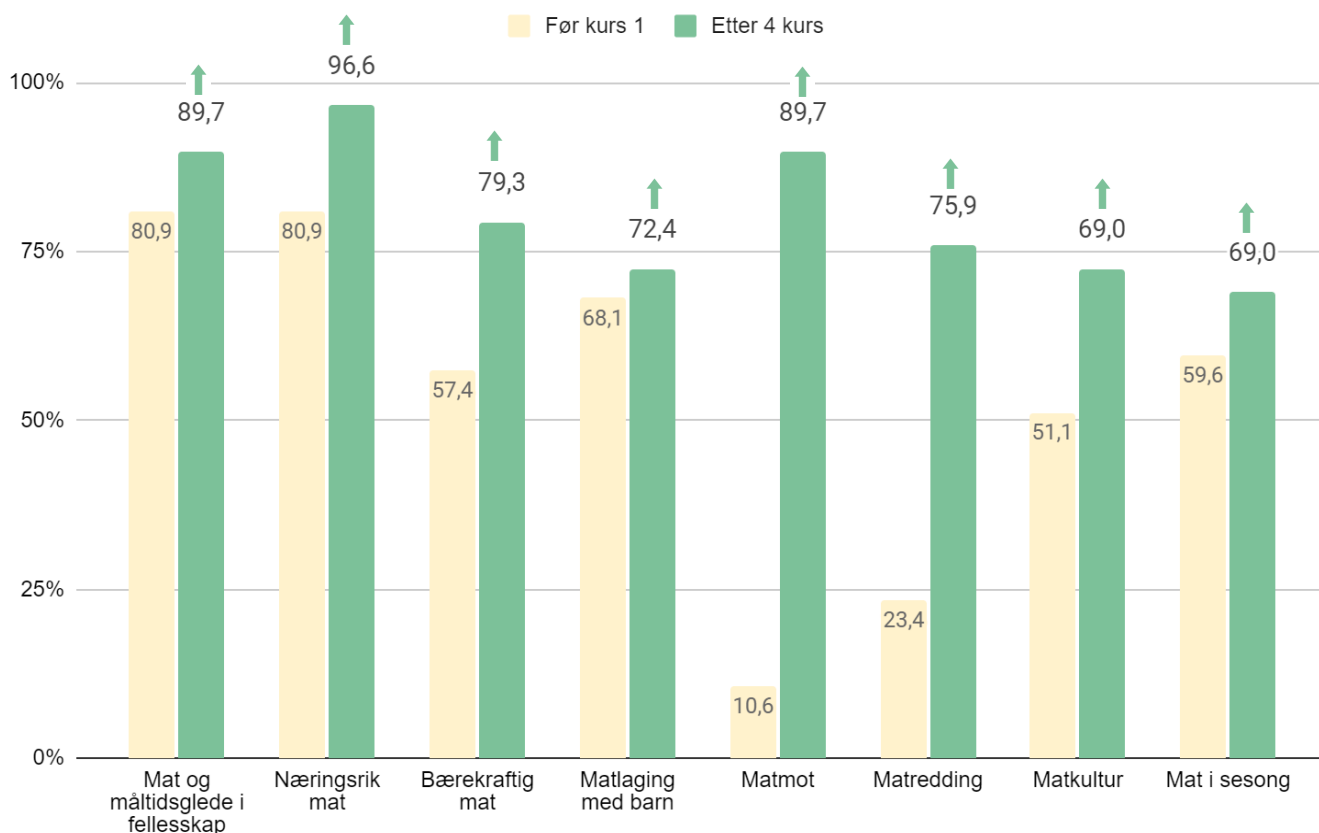
→ Dette viser at praktisk gjennomgang av mataktiviteter med personalet kan ha stor betydning for om allerede tilgjengelige og gratis ressurser blir tatt i bruk eller ikke (spesielt i en presset hverdag på AKS, med liten tid og overskudd).

Evaluering av måloppnåelse

Før kurs 1 og etter kurs 4 ble personalet bedt om å fylle ut et kartleggings skjema med spørsmål knyttet til egen kompetanse og arbeidet de gjorde rettet mot aktiviteter og måltider på AKS (for å få innblikk i måloppnåelse og endring før/ etter kursperioden). Totalt var det **47** personer som besvarte kartleggingen før kurs 1, og **29** personer som besvarte etter kurs 4. Resultatene er presentert i prosentvis endring i målingene etter kurs 4 sammenlignet med målingene før kurs 1. (Kalkulert ved formel: $=(\text{ny verdi} - \text{opprinnelig verdi}) / \text{opprinnelig verdi} \times 100\%$).

Kunnskap og kompetanse i AKS-personalet

Kunnskaps-/ kompetansenivået blant AKS-personalet i ulike temaer relatert til mat og måltider i AKS ble kartlagt ved spørsmålet *“I din arbeidshverdag, opplever du å ha tilstrekkelig kunnskap om følgende temaområder...?”*, hvorav svaralternativene var *“ja”*, *“nei”* eller *“vet ikke”*. Prosentvis andel av AKS-personalet som opplever å ha tilstrekkelig kunnskap om følgende tema før/ etter pilotprosjektet:



Resultatene indikerer at pilotprosjektet har bidratt til **økninger** i andelen ansatte som føler de har tilstrekkelig kunnskap om **samtlige** temaer som inngikk i prosjektet:

11% økning i kunnskap om **mat og måltidsglede i fellesskap**

19% økning i kunnskap om **næringsrik mat** på AKS

38% økning i kunnskap om **bærekraftig mat** på AKS

6% økning i kunnskap om **matlaging med barn**

746% økning i kunnskap om **matmot og kresne barn**

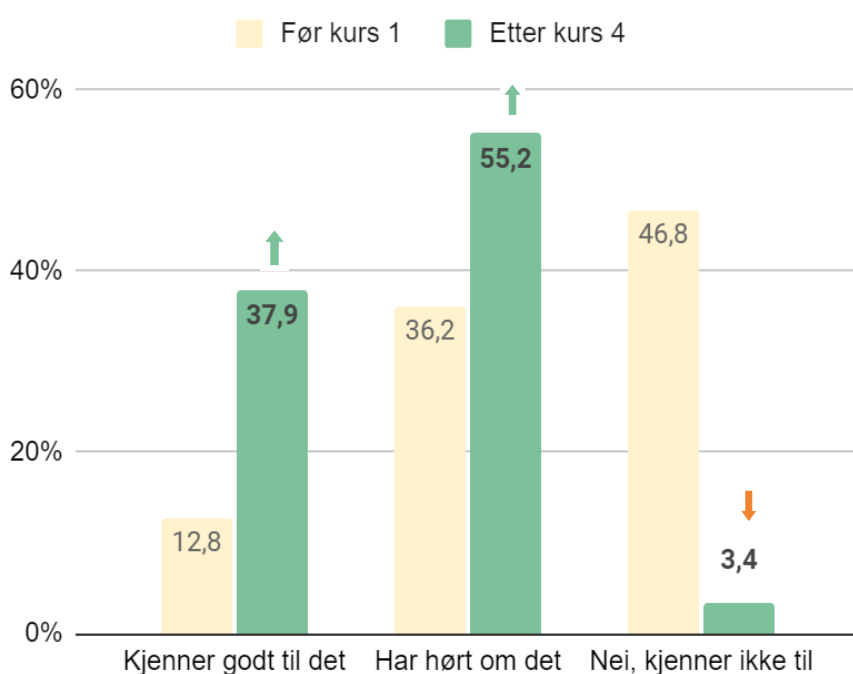
224% økning i kunnskap om **matredding og matsvinn**

42% økning i kunnskap om **matkultur**

16% økning i kunnskap om **mat i sesong**

Kjennskap til nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i skole og skolefritidsordningene.

blant AKS personalet ble kartlagt ved spørsmålet "Kjenner du til nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i skole og skolefritidsordningen?", hvorav svaralternativene var "Kjenner godt til det", "Har hørt om det" eller "Nei, kjenner ikke til". Figuren viser prosentvis andel av AKS-personalet for hvert svaralternativ knyttet til nasjonal faglig retningslinje:



↑ 196% økning

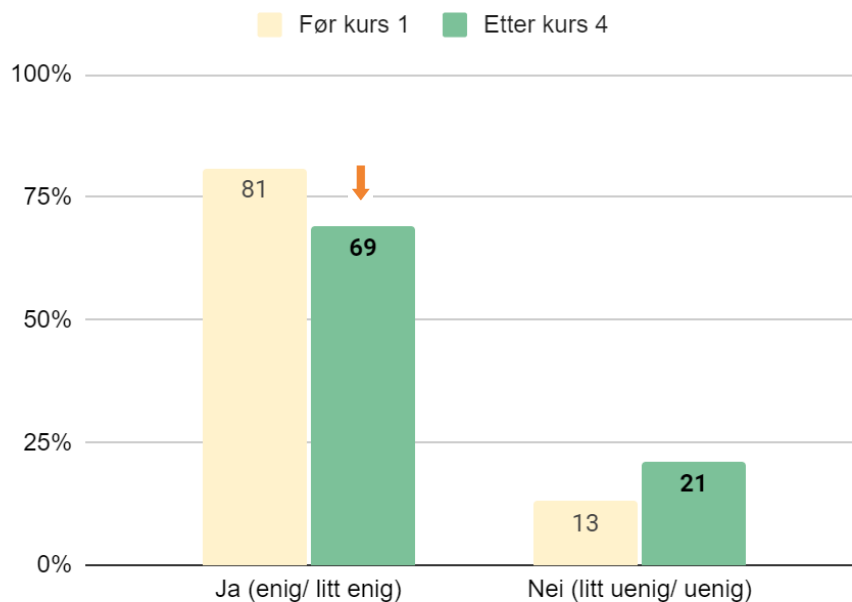
i antall ansatte som kjenner godt til NFR og **52% økning** i antallet som har hørt om NFR.

Kun **3,4%** kjenner ikke til NFR etter kurs 4.

FOLKELIG

Personalet besvarte også påstanden: “I vår AKS legger vi Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltid til grunn ved matserving og planlegging av et sunt kosthold”, med svaralternativene “enig”, “litt enig”, “litt uenig” og “uenig”.

Figuren viser prosentvis andel av personalet som er enige (enig/ litt enig) og andelen som uenige (litt uenig/ uenig):



↓ **15% reduksjon** i antall ansatte som mener NFR ligger til grunn for mat og måltider på AKS etter kurs 4.

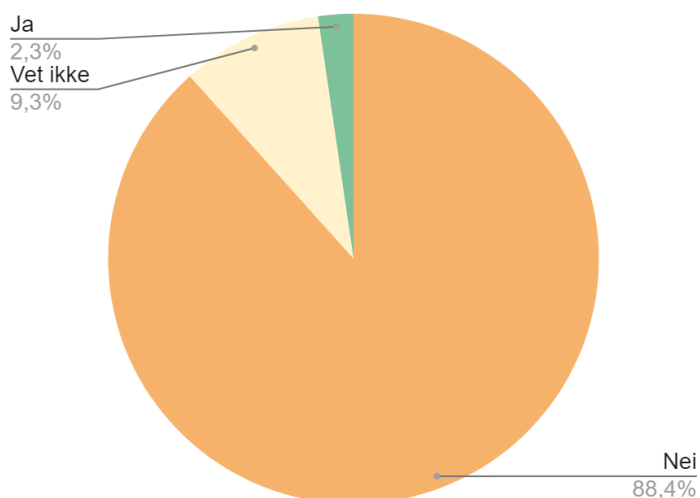
Resultatene antyder at en **større** andel av personalet på AKS har kjennskap til nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider etter prosjektperioden med kompetansehevingskursene. Kartleggingen *før* kurs 1 viste at 46,8% av personalet ikke kjente til retningslinjene (svar: *nei, kjenner ikke til*), men likevel svarte 80,8% at de var **enige** i påstanden om at deres AKS legger nasjonal faglig retningslinje til grunn ved matserving på AKS. Dette kan tyde på en potensiell feilmåling ved første kartlegging, hvor flere av personalet rapporterer enighet i påstanden, selv uten egen kjennskap til retningslinjene. Målingene etter kurs 4 kan derfor antas å gi hvorvidt nasjonal faglig retningslinje faktisk ligger til grunn for matservingen, fordi andelen som kjenner til retningslinjene er betraktelig større.

Kompetanseløft på eget initiativ via Matjungelen Dypdykk

Det siste måleparameteret for kunnskap og kompetanse blant personalet er knyttet til kompetanseheving på eget initiativ. Ved oppstart av prosjektet var 3 av 4 AKS allerede påmeldt i Matjungelen, og samtlige AKS (ledere) hadde hørt om Matjungelen som tilgjengelig verktøy. Måling av kompetanseheving på eget initiativ ble målt ved spørsmålet: *“Har du gjennomført kompetanseheving innen mat, helse eller bærekraft de siste to årene?”* (...) *“ved bruk av Matjungelen Dypdykk?”*.

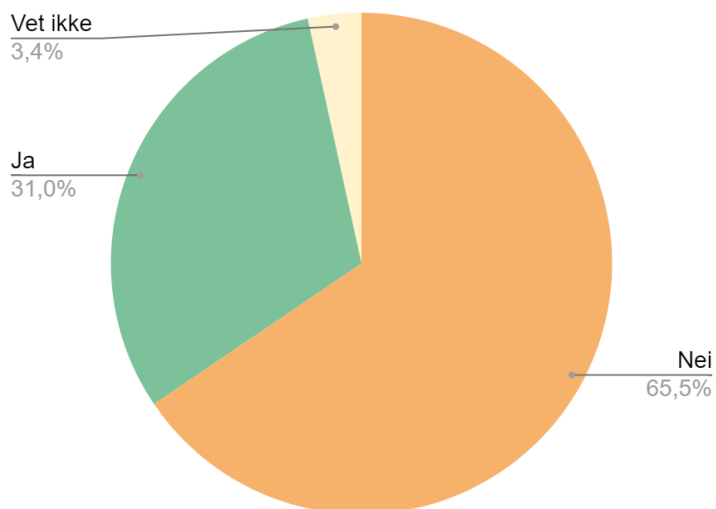
Diagrammene viser økningen i prosentvis andel av personalet som hadde benyttet seg av Matjungelen Dypdykk (siste to år) før og etter kursperioden:

Før kurs 1



2,3% hadde benyttet seg av Matjungelen Dypdykk **før** prosjektperioden. (antall svar: 43)

Etter kurs 4



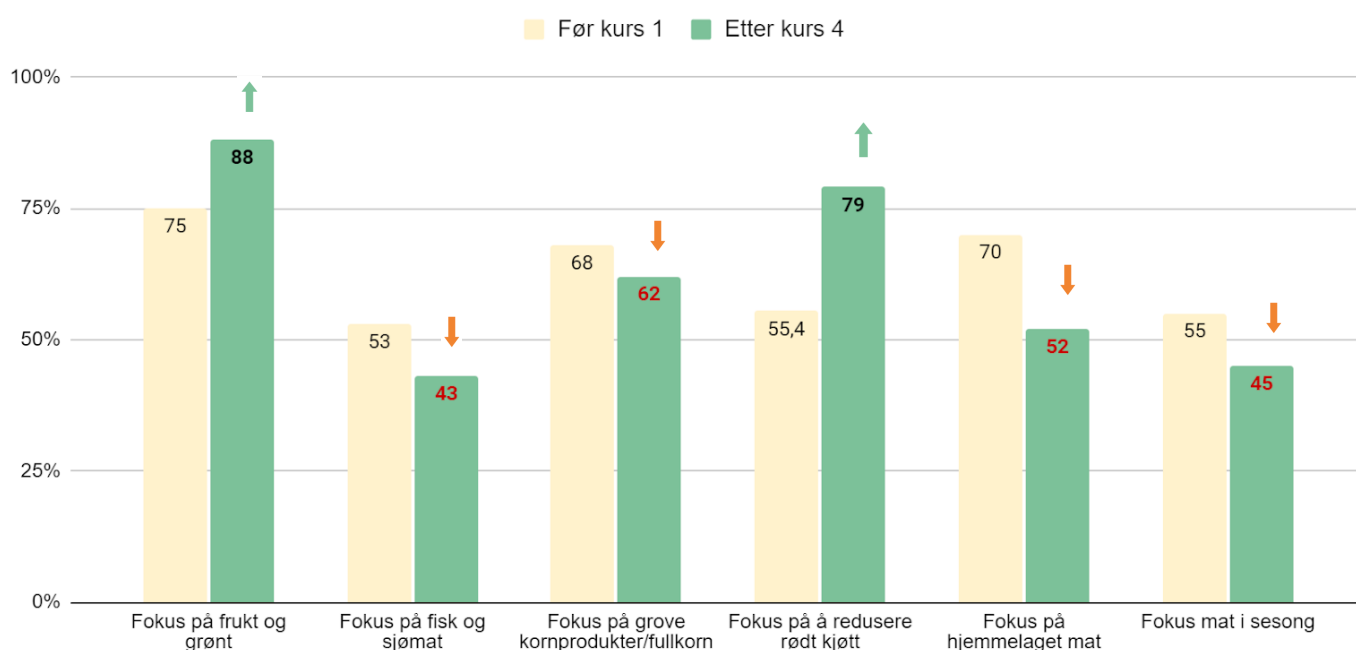
31% hadde benyttet seg av Matjungelen Dypdykk **etter** prosjektperioden. (antall svar: 29)

Endringer i praksis og fokusområder

Kartleggings skjemaet inneholdt også flere måleparameter på praksis og fokusområder før kurs 1/ etter kurs 4. Personalet ble spurt om hvorvidt deres AKS hadde fokus på ulike temaområder knyttet til mat og måltider, som f.eks. fokus på frukt og grønt, fokus på sjømat, mat i sesong, bruk av lokale ressurser og flere.

Figurene viser prosentvis andel av personalet som rapporterer stort- og middels fokus på følgende temaområder før kurs 1 (gul) og etter kurs 4 (grønn).

Fokusområder for matserveringen på AKS

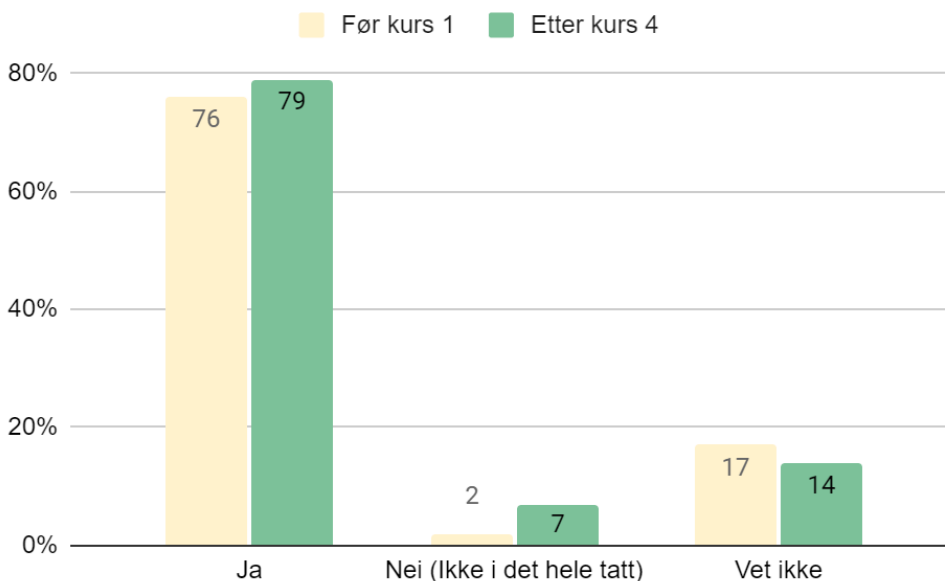


Resultatene indikerer at pilotprosjektet har bidratt til en **økning i fokus** på frukt og grønt (17% større fokus), samt økt fokus på å redusere kjøttforbruk (43% større fokus), mens personalet rapporterer et redusert fokus på resterende temaområder. Det kan være flere årsaker til at personalet mener at flere områder får mindre fokus etter kurs 4, sammenlignet med målingen før kurs 1. Det totale deltakerantallet var noe større ved kurs 1 (47 deltakere), sammenlignet med kurs 4 (29 deltakere), og kurs 1 inkluderte en større andel av personalet med mindre interesse og engasjement for mat og måltider, sammenlignet med kurs 4, hvor en større andel av de med økt interesse for tematikken har vært med helt til siste kurs.

I likhet med målingene om nasjonal faglig retningslinje, kan et økt kunnskapsnivå være en potensiell faktor som har bidratt til at målingene etter kurs 4 gjenspeiler et mer kunnskapsbasert, informert og representativt bilde på hvor mye fokus de ulike temaområdene faktisk får i AKS, sammenlignet med kartleggingen før kurs 1.

Endringer i praksis for gjennomføring av mataktiviteter i AKS ble også målt før og etter prosjektperioden (før kurs 1 og etter kurs 4), hvor resultatene viser minimale endringer for mataktiviteter hos AKSene i praksis. Det er likevel nødvendig å påpeke at denne målingen ble foretatt rett etter gjennomføring av kurs 4, hvor kursinnholdet fokuserte på test og gjennomgang av mataktiviteter i praksis. Det kan derfor være at prosjektet har ført til en større økning i jevnlig mataktiviteter enn hva som gjenspeiles i disse resultatene, men at målingene ble foretatt for tidlig for å kunne vise langsiktige endringer i praksisen hos AKSene.

Gjennomføres det mat-/ måltidsaktiviteter med barna på AKS?



Oppsummering av måloppnåelse

Delmål 1: Økt kompetanse og engasjement i personalgruppen for arbeid med mat og måltider i AKS, basert på innmeldte behov fra AKSene i Bydel Gamle Oslo.

- + Prosentvis økning i andelen ansatte som føler de har tilstrekkelig kunnskap om **samtlig**e temaer som inngikk i prosjektet, spesielt:
 - 11% økning i kunnskap om mat og måltidsglede i fellesskap
 - 19% økning i kunnskap om næringsrik mat på AKS
 - 38% økning i kunnskap om bærekraftig mat på AKS
 - 224% økning i kunnskap om matredding og matsvinn
 - 746% økning i kunnskap om matmot og kresne barn

Delmål 2: Tilføre konkrete verktøy og inspirasjon som AKS kan ta i bruk for i arbeidet tilknyttet mat og måltider.

- + Personalet har fått god innføring i Matjungelen og andre ressurser, med konkrete oppskrifter, aktiviteter og verktøy som de kan ta i bruk i AKS.
- + 31% hadde benyttet seg av Matjungelen Dypdykk etter prosjektperioden (sammenlignet med 2,3% som hadde benyttet seg av det før kursene)
- + Stor prosentvis økning i antall ansatte som kjenner godt til- og som har hørt om nasjonal faglig retningslinje. Kun 3,4% har *ikke* kjennskap til retningslinjen etter prosjektperioden.

Delmål 3: Forbedret praksis rundt matservering og mat- og måltidsaktiviteter i AKS.

- + Med veiledning fra Folkelig har AKSene utarbeidet kvalitetssikrede planer for mat og aktiviteter, med fokus på næringsrik mat og god ansvarsfordeling.
- + AKSene har 17% større fokus på frukt og grønt og 43% større fokus på å redusere kjøttforbruk.
- + Tøyen og Vahl AKS har anskaffet ny(e) ansatt(e) med matansvar på AKS.

Delmål 4: Samle innsikt og erfaringer om måloppnåelse ved kompetanseheving av AKS-personalet på mat og måltider og vurdere eventuelle tilpasninger som må gjøres for å gjennomføre tilsvarende kompetanseheving i alle AKS i Oslo kommune.

- + Prosjektet har bidratt til **viktig innsiktsarbeid** for videreføring av prosjektet, i tillegg til kursmateriell. Resultatene fra prosjektet viser at kompetansehevingskurs og veiledning fra matfaglige aktører kan bidra til positive endringer for mat og måltidsglede i Aktivitetsskolen.

Barrierer og utfordringer

1. Tid og ressurser for AKSene

Pilotprosjektet har resultert i mye innsiktsarbeid i hvordan AKSene jobber internt og hvilke utfordringer de møter i hverdagen. En gjennomgående fellesnevner for alle er tilbakemeldinger om en hverdag som er svært presset på tid, og AKS lederne trekker frem **mangel på tilstrekkelig tid og ressurser** som de største utfordringene og barrierene. Tiden har også vært en utfordring for koordinering og kursgjennomføring, da skolene sjeldent hadde kapasitet til å sette av tid for å samle hele personalet til kurs. Gjennomføring av kurs på dagtid/ i skoletiden er utfordrende fordi personalet gjerne har andre arbeidsoppgaver i den tiden, og det økonomiske aspektet om ekstra lønnskostnader gjør at kveldskurs også er vanskeligere for noen. De fleste valgte å benytte seg av personalmøtetiden for kursgjennomføring, og pga varierende varighet på denne møtetiden fra AKS til AKS måtte kursene også tilpasses og justeres noe i varighet.

2. Individuelle forskjeller fra AKS til AKS

For å sikre at vi oppfylte suksesskriteriene om relevant og nyttig kursinnhold for hver AKS, har også kursinnholdet blitt tilpasset og justert noe underveis i prosjektet for å møte skolens rammer og utfordringer. De individuelle forskjellene mellom de fire AKSene i prosjektet viste seg å være mer omfattende enn først antatt, som har medført en langt mer krevende planleggingsprosess og omfattende tilpasninger til hver AKS, spesielt på kurs 3. Forskjellene omfatter både økonomiske, fysiske og strukturelle aspekter, som kjøkkenfasiliteter, antall barn og ansatte og skoler med/uten en egen ansatt som matansvarlig. I tillegg var det ulike utgangspunkt for eksisterende matservering ved oppstart, med tanke på både innhold og omfang.

3. Forankring og formål (og varierende interesse)

Prosjektet hadde som mål å inkludere alle ansatte i AKS, for å sikre kompetanseløft blant samtlige i personalgruppen. Likevel erfarte vi underveis at det var noe varierende engasjement og interesse for deltakelse hos enkelte i personalet, spesielt når organiseringen av de ansatte var tilknyttet ulike ansvarsområder, (feks spesifikt ansvar for musikk, kunst & håndverk etc). Noen AKS ledere formidlet også kursene som valgfrie, mens andre som obligatoriske, som påvirket hvor mange som deltok.

Oppsummering og anbefalinger for videreføring

Pilotprosjektet har bidratt til mye verdifull innsikt og erfaring i hvordan kompetansehevingskurs for ansatte i AKS kan gjennomføres (delmål 4) og hvilke effekter og endringer det kan bidra til (delmål 1-3). Dette er verdifull innsikt som vi kan bygge videre på til videre faser i prosjektet. Resultatene på kompetansemålene og tilbakemeldingene fra AKS personell og Folkelig sine instruktører viser at prosjektet har bidratt med økt kunnskap, verdifull veiledning og økt motivasjon for å jobbe videre med mat og måltidsglede på AKS. Deltakerne på kursene har bestått av ansatte både med og uten ansvar for matlaging, noe som har bidratt til bedre samarbeid og fellesskap på tvers i personalgruppen. Samtlige fire AKS har vært engasjerte og uttrykket at de har satt stor pris på bidragene fra Folkelig (både teoretisk kunnskapsformidling, praktiske gjennomganger og generelt muligheten for å sette av tid og fokus til å jobbe sammen mot mer mat og måltidsglede på AKS). Kursinnholdet ble utviklet i tett dialog med AKSene, og har lagt opp til aktivt samarbeid mellom instruktørene og AKS personalet, hvor de ansatte har utarbeidet måltidsplaner, aktivitetsplaner og organisering i samarbeid med instruktørene, slik at AKSene har fått fullt eierskap til planene som er utviklet i prosjektet.

Anbefalinger for videreføring

På bakgrunn av prosjektets positive resultater og måloppnåelse anbefaler vi en videreutvikling i flere faser, basert på innsikten og kursinnholdet som nå er utviklet i prosjektet. Innhold og metode er også overførbart til andre bydeler og kommuner. Folkelig erfarer gjennom aktivitetsprogrammet Matjungelen at AKS/SFO har til dels svært ulike ressurser og rammer når det kommer til implementering av mat og måltidsarbeidet i praksis, og har behov for veiledning og kompetanseheving tilpasset en travel hverdag med få ressurser. En videreføring av dette prosjektet kan være en kostnadseffektiv måte å uthente gevinster og måloppnåelse for et sunt og bærekraftig kosthold i kommunens tjenester, innenfor AKS sine eksisterende rammer (ansatte, fasiliteter, råvarebudsjett mm). Med utgangspunkt i en gratis og kvalitetssikret ressurs i bunn gjennom Matjungelen, kombinert med et praktisk

kompetanseløp for personalet, kan prosjektet også bidra til et mer enhetlig mat- og måltidstilbud for barna.

Ved videreføring av prosjektet vil en videreutvikling av kursinnhold være nyttig for å tilpasse for tilbakemeldinger og ønsker om mer praktisk læring, ved å inkludere Matjungelen i praksis ved flere kompetansehevingskurs. I tillegg vil det være hensiktsmessig å tilpasse kursinnholdet for å minimere barrierene som kommer ved større individuelle forskjeller fra AKS til AKS. Dette kan oppnås ved å videreutvikle kursinnholdet i ulike formater, for å tilpasse for ulike utgangspunkt, for eksempel:

1. Et kurstilbud for Aktivitetsskoler **med** egen matansvarlig
2. Et kurstilbud for Aktivitetsskoler **uten** matansvarlig
3. Et kurstilbud for Aktivitetsskoler som er i oppstartsfasen for matservering.

Eventuelt kan første videreføring av prosjektet kun omfatte én av gruppene, hvor behovet også er størst, f.eks. ved skoler uten egen matansvarlig (gruppe 2). Videre inkluderingskriterier vil også innebære tilnærmede like utgangspunkt ved oppstart.

For å tilpasse for utfordringene knyttet til tidsaspektet og at AKS har relativt lite tid til rådighet for gjennomføring av kurs, kan det også være hensiktsmessig å ha kortere (og eventuelt flere) kurs, som alternativ til kurs med varighet over 2 timer. Et annet eksempel på en alternativ og mer intensiv metode for gjennomføring er prosjektet, *Inkludering i Aktivitetsskolen*, som ble gjennomført vinteren 2022/2023. Folkelig leverte da tre kompetansehevingskurs på 7 ulike AKS i Oslo, hvor de ansatte fikk innføring i teori, test av aktiviteter i praksis og veiledning i planlegging og gjennomføring sammen med instruktører fra Folkelig.

Anbefalinger for aktivitetsskoler som allerede har en egen matansvarlig (gruppe 1) kan innebære å opprette ressursgrupper hvor det legges til rette for samarbeidsmøte og erfaringsutveksling for ansatte med matansvar innenfor samme bydel. Ved slike samarbeidsmøter kan det også være nyttig med veiledning fra eksterne fagpersoner med relevant kompetanse.

Til sist er det et suksesskriterie for videreføring at prosjektets mål forankres i budsjett og handlingsplaner hos oppdragsgiver.

Økonomi

Prosjektet har vist seg å være noe mer ressurskrevende i form av timer til oppfølging av AKS og justering av opplegg enn først antatt. Prosjektet er kun delvis finansiert av Utdanningsetaten (99.500 kr) av totale kostnader på ca 290.000 kr. Dette inkluderer ikke kostnader i forprosjektet for innsiktsarbeid og utvikling av kursinnhold. Dette ble finansiert med tilskuddsmidler som Folkelig mottok fra Gjensidigestiftelsen i forbindelse med et tidligere prosjekt med Smaksverkstedet i Bydel Gamle Oslo. Folkelig har derfor finansiert resterende kostnader med egne midler. Videreføring av prosjektet er avhengig av at Oppdragsgiver kan finne midler til fullfinansiering av videre faser. En videreføring kan bygge på allerede utarbeidet materiell fra denne piloten, og det kan gjøres nyttige justeringer som vil gjøre tiltaket mer kostnadseffektivt.

FOLKELIG

Helle Dyrendahl helle@folkelig.no

Kathrine Marthinsen kathrine@folkelig.no

Jorunn Lamson jorunn@folkelig.no



Vedlegg

Vedlegg 1: Spørreskjema fra kurs 1 - 4.

Vedlegg 2: Kartleggingsskjema ved prosjektstart og prosjektslutt.

FOLKELIG

Spørreundersøkelse for ansatte på AKS

1. Hvilken skole hører du til?

2. På en skala fra 1-5 hvor nyttig var dette kurset for deg?

1

2

3

4

5

Eventuell kommentar til spørsmål 2:

3. Hva vil du trekke frem som var bra med dette kurset?

4. Hva kunne vært bedre med dette kurset?

5. Har du lært noe nytt i løpet av dette kurset? **Ja** / **Nei**

Hvis ja - hva er de viktigste du har lært?

FOLKELIG

KARTLEGGINGSSKJEMA

1. Hvilken stilling har du ved AKS?

- Leder
 Baseleder
 Ansatt
 Annet: _____

2. I din arbeidshverdag, opplever du å ha tilstrekkelig kunnskap om:

	Ja	Nei	Vet ikke
Næringsrik mat på AKS			
Bærekraftig mat på AKS			
Matredding			
Matkultur			
Mat fra jord og fjord til bord			
Mat i sesong			
Matlaging med barn			
Matmot			
Plast og resirkulering			
Mat og måltidsglede i fellesskap			

3. Har du gjennomført kompetanseheving innen mat, helse eller bærekraft de siste to årene?

	Ja	Nei	Vet ikke
Webinar			
Besøk av eksterne (fysisk)			
Matjungelen Kom i gang-kurs			
Matjungelen Dypdykk			

Eventuelt annet: _____

4. Kjenner du til nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i skole og skolefritidsordningene?

- Ja, kjenner godt
 Ja, har hørt om
 Nei, jeg kjenner ikke til det

5. Påstand: "I vår AKS legger vi Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltid til grunn ved matservering og planlegging av et sunt kosthold."

- Enig
 Litt enig
 Litt uenig
 Uenig

6. Gjennomfører dere ulike mat- og måltidsaktiviteter med barna på AKS?

Dette kan for eksempel være matlag, dyrking, hente overskuddsmat, aktiviteter fra Matjungelen mm.

- Ja, jevnlig
- Ja, men sjeldent
- Ikke i det hele tatt
- Vet ikke

Hvis JA: Skriv gjerne eksempler på aktiviteter dere gjør:

7. I hvor stor grad vil du si at deres AKS har fokus på følgende:

	I stor grad	I middels grad	I liten grad	Ikke i det hele tatt
Bruk av frukt og grønnsaker				
Bruk av fisk og sjømat				
Bruk av grove kornprodukter/fullkorn				
Redusere rødt kjøtt				
At det skal være sunn mat				
At det skal være hjemmelaget mat				
Bruk av mat i sesong				
Bruk av lokal mat/lokale ressurser				

8. Hva tenker du er det viktigste formålet med måltidet på AKS?

9. Andre kommentarer som kan være nyttig/relevant til prosjektet?