



FOLKELIG

Årsrapport

2024

Folkelig org.nummer 912717461
Besøksadresse: Vaskerelven 39, 5014 Bergen
Nettside: www.folkelig.no

Daglig leder: Kathrine Marthinsen
Telefon: 93254068
Epost: post@folkelig.no



Om Folkelig

Folkelig er en sosial entreprenør og et ideelt AS som utvikler og implementerer løsninger for lokalt og nasjonalt folkehelsearbeid. Vårt mål er å redusere sosial ulikhet i helse og skape inkluderende og bærekraftige lokalsamfunn. Vi bruker ofte mat som verktøy for å skape sosiale mestringsarenaer for barn og unge, og har flere landsdekkende prosjekter som involverer både offentlige, private og ideelle aktører. Med aktivitetsprogrammene Smaksverkstedet og Matjungelen gir vi matglede og matkompetanse til flere titalls tusen barn over hele landet.

Lekne løsninger på viktige samfunnsproblemer

Visjon: Redusere sosial ulikhet i helse og skape inkluderende og bærekraftige lokalsamfunn

Misjon: Vi skal utvikle, implementere og skalere nyskapende løsninger for folkehelsearbeidet, som gir barn og unge like muligheter til en helsefremmende oppvekst og en matglad fremtid.

Verdier

Inkluderende
Nytenkende
Folkelig



www.folkelig.no

Samfunnsutfordringer vi jobber med

I dag ser vi at flere og flere barn faller utenfor på grunn av økonomi. De deltar ikke i fritidsaktiviteter, og mangler sosiale møteplasser. Det har konsekvenser som økt ensomhet og psykiske helseplager. Samtidig vet vi at kosthold er en av de viktigste faktorene for god helse. Vi kunne faktisk spart samfunnet over 200 milliarder kroner årlig bare i helseutgifter hvis flere hadde spist i tråd med kostrådene. Klimagevinsten kommer på toppen av det igjen. Dessverre er det sånn at de færreste av oss spiser i tråd med kostrådene. Matvaner legges i oppveksten. Likevel er vi altfor dårlige til å hjelpe barn med å ta gode matvalg, og det er de fattigste barna som ender opp med det dårligste kostholdet.

Det er urettferdig, men det er også mulig å gjøre noe med.



SOSIAL ULIKHET I BARNES LEVEKÅR OG HELSE

Hvordan sikrer vi at barn har like muligheter til gode matvaner og en helsefremmende oppvekst?

INKLUDERENDE FRITIDSTILBUD

Hvordan sikrer vi at alle barn og unge har tilgang til sosiale fritidsaktiviteter?

FOREBYGGING AV UNGT UTENFORSKAP

Hvordan støtter vi unge i risiko for å falle utenfor i sosiale fellesskap og skole?

TRYGGHET OG FELLESSKAP I NÆRMILJØET

Hvordan styrker vi trivsel og tilhørighet på tvers av generasjoner?

Fire fokusområder

NÆRMILJØET SOM ARENA

Vi har fokus på å skape helsefremmende, bærekraftige og aktive lokalsamfunn, med løsninger som er tilgjengelig for alle, der folk bor og lever livene sine, i nabolaget, fritid, barnehage og skole. Barn og unges oppvekstmiljø er særlig prioritert.

BARN OG UNGE SOM PRIMÆRMÅLGRUPPE

Vår primærmålgruppe er barn og unge, ettersom det gir størst potensial for forebygging og helsefremming. Vi vil gi unge et godt grunnlag for et godt liv, med like muligheter til god helse. Vi skal gi barn kompetanse, engasjement og mestringstro på områder som bidrar til god helse, og som kan skape ringvirkninger for fremtiden. Sekundærmålgrupper er voksne i relasjon til barn og unge. For eksempel foreldre eller ansatte i barnehage, skole og SFO.

MAT SOM VERKTØY

Mat kan romme løsninger for sosial-, miljømessig- og økonomisk bærekraft. Vi bruker mat som verktøy for å skape gode oppvekstmiljø og mestringsarenaer for barn og unge, for å gi barn bedre og like muligheter til et godt kosthold for både helse og miljø.

INNOVASJON OG FOLKEHELSEDESIGN SOM METODE

Vi skal være en pådriver for å designe nytenkende og innovative løsninger på reelle samfunnsproblemer knyttet til folkehelse og sosial bærekraft, sammen med aktører på tvers av sektorer og fagfelt.



Organisasjonen

Ansatte og styre

Faste ansatte

Vi er 5 ansatte i faste stillinger i 2024 (totalt 4,5 årsverk) og 1 vikariat (for ansatt i fødselspermisjon) i 50% stilling høst 2024 - høst 2025. Ansatte har fagkompetanse og erfaring innen folkehelse, tjenesteinnovasjon, helsepsykologi og ernæring.

- Kathrine Marthinsen: Daglig leder og eier
- Jorunn Lamson - Programleder og prosjektutvikler
- Helle Dyrendahl - Prosjektleder
- Camilla Solheim Husevåg Prosjektleder (i permisjon fra høst 24)
- Ive Nerhus - Prosjektkoordinator
- Hanna Lovise Skagestad Tørre: Prosjektkoordinator (i vikariat fra høst 24)

Instruktører

Gjennom prosjektet Smaksverkstedet skaper vi lokale arbeidsplasser, hvor vi ansetter unge instruktører, som regel studenter, som kursholdere på våre fritidskurs. Disse er dyktige og engasjerte instruktører med fagbakgrunn innen folkehelse, ernæring, pedagogikk, kokkfag mm. På grunn av prosjektets art og varighet er dette midlertidige deltidsstillinger.

I 2024 hadde vi totalt 62 ansatte instruktører, tilsammen ca 3 årsverk. Styret gjør en årlig vurdering av behov for midlertidige ansettelser, sammen med verneombud.

Styret

I styret sitter Kathrine Marthinsen (styreleder og eier, siden 2013) og Tor Olav Gabrielsen (styremedlem siden 2015). Styret har hatt kvartalsvise styremøter i tillegg til ordinær generalforsamling i mai 2024.

Kontorer

Vi har 3 ansatte på hovedkontor i Bergen og tre ansatte på kontor i Oslo.

V39 i Bergen: Vaskerelven 39, 5014 Bergen
SoCentral i Oslo: Øvre Slottsgate 3, 0157 Oslo.

Organisasjonen

HMS og arbeidsmiljø

I samarbeid med bedriftshelsetjenesten og verneombud har vi gjort en ny risikovurdering og handlingsplan på HMS-området, både for instruktørenes arbeidsmiljø og for våre faste kontoransatte. Vi har også fått bistand fra Value Group for kvalitetssikre systemer, arbeidsavtaler og personalhåndbok.

Likestilling og diskriminering

I Folkelig sitt styre var det i 2024 50/50 fordeling mellom menn og kvinner. I 2024 var 6 av 6 faste ansatte kvinner mellom 25-45 år. Av instruktører var det 62 deltidsansatte instruktører i 2024 (til sammen 3 årsverk) hvorav 58 kvinner og 5 menn. Vi kan jobbe med større kjønns mangfold i staben. Instruktørenes alder spenner fra 19 til 65 år, med en medianalder på 26,5 år. De fleste instruktørene våre er studenter mellom 24 - 35 år.

Miljø og bærekraft

Med oppdaterte kostråd fra august 2024 har vi startet arbeidet med en råvarepolicy for våre instruktører, slik at vi sikrer innkjøp i tråd med nasjonale kostråd. Vi har også startet arbeidet med å utarbeide en årlig innkjøpsstatistikk for å få oversikt over innkjøp i tråd med kostråd og mål for bærekraft.

Økonomi

Som ideelt AS har vi vedtektsfestet at eier ikke kan ta ut utbytte. Eventuelt overskudd føres tilbake inn i selskapet og til prosjektene våre. Selskapet drives med andre ord ikke etter et mål om profitt for aksjonærer. Selskapet har Value Group som regnskapsfører og KPMG som revisor. Revisor reviderer også enkelte prosjekter, og rapporten utleveres til tilskuddsgivere. I 2024 hadde selskapet driftsinntekter på 5 068 363 kr, driftskostnader på 6 444 744 kr og et driftsresultat på -1 376 381 kr. Resultatet skyldes lavere inntekter som følge av at vi fikk tilsagn på en del av søknadene våre i 2024, og en del prosjekter planlagt i 2024 ble forskjøvet til 2025. Selskapet har likevel en positiv egenkapital på 2.5 MNOK, meget god likviditet og ingen rentebærende gjeld. For 2025 og 2026 forventer vi en økning i driftsinntekter og budsjetterer med et positivt resultat.

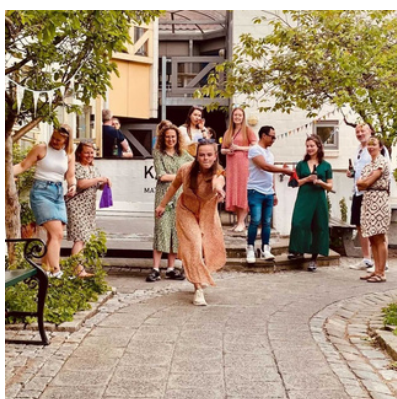


Året som gikk

Feiring av 10-års jubileum

I oktober 2023 fylte Folkelig 10 år, og vi feiret jubileet både i Bergen og Oslo i 2024. I januar 2024 på Sentralen i Oslo, med ansatte og samarbeidspartnere. Det ble feiret med pizza, papirflykonkurranse, underholdning og taler fra Ingrid Tollånes fra Gjensidigestiftelsen, Eva Rustad de Brisis fra Helsedirektoratet og Marion Kilde fra Lørenskog kommune.

I Bergen feiret vi hos våre venner i Kafé mat og prat, som også stod for matservering. Her var det også underholdning og taler fra Vincent Mrimba fra Bergen kommune, Randi Mongstad fra Nav - Ny Sjanse og Silje Grastveit fra Social Impact Lab.



Internt

I september flyttet ansatte i Bergen inn i nytt kontor, i V39 i Vaskerelven. Vi ansatte en ny prosjektkoordinator i vikariat for vår kollega i fødselspermisjon i Bergen. Ive Nerhus ble valgt til nytt verneombud for perioden 2024-2026.

Kompetanseheving og samlinger

Alle faste ansatte har vært med på interne strategisamlinger og workshops i 2024. Teamet tok felles digitalt kurs i Social Impact Analysis fra Acumen Academy våren 2024, og kurs i personalansvar med Value Group. Vi har hatt deltatt på flere workshops og konferanser - blant annet samskapingsworkshop med Fremsam, KS En scene for radikal innovasjon, Folkehelsekonferansen, Folkehelseforum, og Nordic Nutrition Conference.

Instruktører

Årlig instruktørundersøkelse for 2024 viser at instruktørene opplever Smaksverkstedet som en fleksibel og givende jobb med gode kursopplegg og stor verdi i å bidra til barns matglede og utvikling. De trekker frem positive endringer siden 2022, som bedre ansettelsesvilkår, lønn og instruktørhåndbok. Samtidig peker de på behov for tydeligere kommunikasjon og mer faglig støtte til å håndtere vanskelig gruppedynamikk. Det har blitt laget en prosjektplan basert på funn fra instruktørundersøkelsen, som følges opp i 2025. Vi har også hatt tilbud om sosialfaglige samlinger for instruktørene i Bergen og Oslo.

Deltakelse og samarbeid

I februar utarbeidet vi innspill til kunnskapsministeren for videre satsing på mat og helsefaget, sammen med Nasjonalforeningen for folkehelsen, Mat og helse i skolen, Unge kokker, Norges Bygdekvinnelag, Kathrine Kleveland og Norges Bondelag.

Vi har også sendt inn høringsinnspill til de nye kostrådene og høringsinnspill til ny stortingsmelding om bærekraftsarbeidet i Norge. Vi ser også at flere av våre innspill til Bergen kommune sin folkehelsestrategi, som ble vedtatt i 2024, er tatt til følge.

Folkelig har deltatt som samarbeidspartner i 3-årig prosjekt med ONH om Arbeidsrelevans i fleksible utdanninger – Utforskning av mikropraksis for nettstudenter i ernæring. Prosjektet gikk fra 2022-2024 og Folkelig har deltatt i workshops, kommet med innspill og utviklet læremidler for emnet "Kosthold og ernæring for barn".

Vi har også hatt samarbeid med ONH om praksisstudent høst 2024, fra bachelorstudiet i ernæring, totalt 115 timer. Vi har også et samarbeid med institutt for folkehelsevitenskap v/ NMBU om 3 caseoppgaver og 2 masteroppgaver i 2024.

I april var vi hos statssekretær Ole Henrik Krat Bjørkholt, i Helse- og omsorgsdepartementet, og fortalte om arbeidet vårt med Matjungelen og hvor stor betydning verktøyet har på utjevning av sosiale forskjeller i barns kosthold i BHG og SFO.

I juni holdt vi innlegg om vårt prosjekt med nabolagsmiddager på Fremtidens Kommuner. I august deltok vi i samfunnsdebatten på Arendalsuka og inviterte til panelsamtale om barns matvaner og sosial bærekraft - hvordan utjevne forskjellene, i samarbeid med HelseINN og Vestfold og Telemark fylkeskommune.

I oktober var vi representert med tre ulike innlegg på Folkehelsekonferansen i Tønsberg; Helle Dyrendahl fortalte om pilotprosjektet med kompetanseheving i AKS, Jorunn Lamson fortalte om mat og sosial bærekraft i lokalsamfunn sammen med Marion Kilde fra Lørenskog kommune, og Ulrike Liisberg (ONH) fortalte om forskningsresultater fra Matjungelen og aktivitetsprogrammet sin påvirkning på mat og måltider i SFO.

Daglig leder deltok på SIKT2024, HKH Kronprinsen sitt nettverk for unge ledere og talent.



Priser

Matprisen: I november ble Matjungelen nominert til Matprisen i kategorien Årets Formidler. Matprisen er en del av Debio Marked, og prisen deles ut årlig. De andre nominerte var Framtiden i våre hender og Norges Bygdekvinnelag. Sistnevnte gikk av med seieren.



Gulrota: Folkelig vant prisen "Gulrota" 2024, for prosjektet vårt om arbeidstrening i samarbeid med Sportsplassen barnehage i Bydel Nordstrand. Prisen deles ut av Utviklings- og kompetanseetaten i Oslo kommune og hedrer kommunale tiltak for bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat, med fokus på barn og unge. Les mer om prosjektet i Fagbladet.



SMAKSVERKSTEDET



Smaksverkstedet er et inkluderende nærmiljøtilbud der barn og unge får rom til å utforske næringsrik og bærekraftig mat og oppleve matglede i fellesskap. Målet er å gi barn og unge matglede og matkompetanse, i tillegg til å være en inkluderende sosial arena i barnas nærmiljø. Kurset følger de nasjonale kostrådene. Vi skaper også arbeidsplasser for lokale instruktører, som regel unge voksne og studenter, som får relevant arbeidserfaring på CV'en. Vi har en påmeldingsmodell basert på proporsjonal universalisme. Denne sørger for at tilbudet er åpent for alle, men treffer best dem som av ulike årsaker har ekstra behov, uten at det oppleves stigmatiserende.

Sosiale resultater

Vi måler resultater på alle våre kurs, og resultatet er at barna liker flere råvarer, får økt kunnskap om mat, opplever mestring, viser mer matglede, og får nye relasjoner. Erfaringene tar de også videre med seg hjem til familien. På lang sikt tror vi dette bidrar til å forebygge utenforskap, bedre folkehelse og redusere sosial ulikhet.

Utvalgte tall fra spørreundersøkelse

99% av barna opplever at de har venner på Smaksverkstedet, og at de trives i aktiviteten.

96% og **92%** har lært noe nytt om mat som er bra for hhv kroppen og miljøet

93% av barna er tryggere på å lage mat på egenhånd.

66% av foreldrene har økt sin kunnskap om mat, helse og miljø pga. barnas deltakelse.

30% av barnas foreldre har grunnskole eller VGS som høyeste utdanningsnivå.



SMAKSVERKSTEDET

Antall kurs 2024

14 kursrekker (ca 10 uker hver) etter skoletid (160 barn)

38 feriekursuker (580 barn) i Bergen, Oslo, Ringerike, Lier, Drammen, Nordre Follo.

9 popups, i hovedsak i Bergen, bl.a. Bergen Matfestival UNG, Barnas sjømatfestival, Klimafestivalen Junior mm.

Vi har hatt rekordmange feriekurs på Sommerskolen Oslo og det har vært et av de mest populære kursene, med lange ventelister.

Samarbeidskommuner 2024

Bergen, Stavanger, Oslo, Lørenskog, Nordre Follo, Ringerike, Halden, Drammen, Lier

Oppsummering av foreldrenes tilbakemeldinger:

Foreldre er svært fornøyde med matkurset og beskriver det som et spennende tilbud.

Flere nevner at barna gledet seg til kurset, kom hjem med mye å fortelle

Positivt at kurset tilpasser seg allergier.

Foreldre liker at barna lærer å lage mat og bli mer selvstendige.

Mange håper kurset fortsetter og blir et fast tilbud i kommunen.

Vi har blitt veldig mye bedre venner etter i dag, alle burde være med hverandre hjem og lage mat til familien!

- Deltaker på feriekurs 2024



Oppsummering av barnas tilbakemeldinger:

Matglede: De elsket å spise maten de lagde, smake på nye retter og lære mer om mat.

Matlaging: Mange satte pris på å lære å lage mat, prøve nye oppskrifter og eksperimentere med ulike retter.

Sosialt fellesskap: Det var gøy å lage mat sammen med venner, bli kjent med nye folk og samarbeide.

Læring: Flere nevnte at de lærte nye ting, som matlagingsferdigheter, vegetarretter og matkunnskap.

Variasjon og lekenhet: De likte at de fikk prøve ulike matretter, delta i aktiviteter som blindtesting og at kurset ikke var for strengt.

"VI ER SOM EN
STOR FAMILIE!"

"ER DET
VANLIG Å BLI
ROLIG AV Å
LAGE MAT?"



"JEG HAR ALDRI SPIST SÅ
MYE GRØNNSAKER PÅ EN
DAG FØR!"



"DENNE
SUPPEN KAN
JEG LAGE
HJEMME SELV"

"DET ER MYE BEDRE
Å VÆRE HER OG LAGE
MAT ENN Å VÆRE
HJEMME OG SPILLE".

"JEG LIKER
SMAKSVERKSTEDET
FORDI DET ER GRATIS
OG KJEMPEGØY"



SMAKSVERKSTEDET

Status 2024

Smaksverkstedet er etablert som en del av kommunenes folkehelsearbeid flere steder i landet. I 2024 har vi videreutviklet modellen for å skape enda mer verdi, blant annet gjennom nabolagsmiddager som samler barn, foreldre og nærmiljø på tvers av generasjoner. Pilotprosjektet i Lørenskog har vist at slike møteplasser styrker tilhørighet og fellesskap, og vi planlegger nå å ta modellen videre til Bergen og Oslo.

Samarbeid i større byer

- Oslo: Oppstart av et treårig samarbeid med områdesatsingen i Bydel Søndre Nordstrand om familiekurs og nabolagsmiddager i barnehager, med mål om økt inkludering av minoritetsforeldre.
- Bergen: Spennende samarbeid om arbeidsinkludering og kompetanseheving i barnehager sammen med NAV Ny Sjanse, Kafe Mat og prat og Høgskolen på Vestlandet. Søknad om videreføring via IMDI fikk ikke støtte, men vi ser på nye muligheter og planlegger nabolagstiltak i områdesatsingene Bergen Vest og Slettebakken fra 2025, med Bergen inkluderingscenter.
- Stavanger: Innvilget treårig kommunalt folkehelseprosjekt på Storhaug, med fokus på inkludering av barn og barnefamilier gjennom nabolagsmiddager.

Langsiktige satsinger

Vi ønsker å bidra til at folkehelsearbeidet blir mer strukturert og forutsigbart. I dag er mye basert på tidsavgrensede prosjektmidler. Derfor har vi i 2024 startet arbeid med effektkontrakter i samarbeid med kommuner, støttet av Sparebankstiftelsen og Kavlifondet. Rambøll er koblet på som ekstern evalueringspartner, med mål om å dokumentere effekt og etablere et langsiktig nabolagsprosjekt i to mellomstore/større kommuner.



MATJUNGELN



Matjungelen er et gratis aktivitetsprogram for SFO og barnehage der barn kan leke og lære om mat som er bra for kroppen og kloden. Folkelig har utviklet Matjungelen på bestilling fra Helsedirektoratet. Målet er å gi barn kunnskap og engasjement om mat, helse og miljø, gjennom å gi gode verktøy og kompetanse til personalet i SFO og barnehage. På sikt kan barn bli endringsagenter som også påvirker andre rundt seg til gode matvalg. Matjungelen inneholder kompetanseheving for personalet, aktiviteter for barna og oppskrifter i tråd med kostråd og retningslinjer. Verktøyet er óg forankret hos Utdanningsdirektoratet, som støttemateriell til rammeplanen.

“Foresatte er fornøyde, og barna lærer mestring og måltidsglede og lærer mye om råvarene og blir bevisste på miljøet og bærekraftige mål”

- SFO-leder i Matjungelen

Matjungelen startet som en pilot i 2017, og rullet ut nasjonalt til SFO i 2019. I 2021 ble Matjungelen lansert for barnehager. De 2 siste årene har vi hatt en kraftig økning, på nesten 150% i antall påmeldte barnehager og SFO.

Matjungelen er tuftet på et samarbeid mellom offentlig, privat og ideell sektor, hvor samarbeidsaktører deltar i et samarbeidsforum for å bidra til å forløse Matjungelens potensial. Folkelig har involvert Høgskulen på Vestlandet, Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet og Opplysningskontoret for frukt og grønt med som kompetanseaktører. I tillegg til Helsedirektoratet har Gjensidigestiftelsen også bidratt med betydelig finansiering til utvikling og skalering i perioden 2019-2023. Lerøy er også med som finansieringsaktører i Matjungelen.

Matjungelen er løftet frem i flere Stortingsmeldinger, bl.a. siste Folkehelsemelding, og har hatt politisk støtte gjennom flere ulike regjeringer.



MATJUNGELEN

Resultater 2024

1850 påmeldte barnehager og SFO fordelt på **260 kommuner** i hele landet
17% av alle barnehager og **38%** av alle SFO i landet er påmeldt.
Flest påmeldte fra Vestland og Viken fylke.

Årlig spørreundersøkelse til SFO og barnehage

I tillegg til evalueringene som er gjort av Høgskolen på Vestlandet i flere perioder, har vi fra 2023 startet med en årlig enkel spørreundersøkelse for å løpende kartlegge bruk og måloppnåelse i Matjungelen.

Her er utvalgte resultater fra undersøkelsen i 2024 (N=310).

83% av personalet i barnehage og SFO er fornøyd eller svært fornøyd med Matjungelen
76% av personalet i barnehage mener Matjungelen i stor eller svært stor grad er nyttig for arbeid med rammeplanen.

67% av personalet i SFO opplever at Matjungelen i stor eller svært stor grad bidrar til økt engasjement og nysgjerrighet for mat, helse og miljø hos barna.

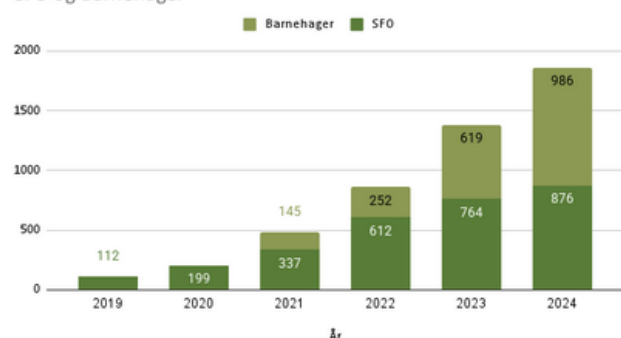
67% av personalet i barnehage opplever at Matjungelen i stor eller svært stor grad har bidratt til økt kompetanse på mat og måltidsglede i personalgruppen.

57% av SFO-personalet og **42%** av barnehagepersonalet svarer at de har inkludert Matjungelen i sin måneds- eller årsplan.

Dette liker personalet best:

- Varierte oppskrifter
- Inspirasjon og tips
- Matglede, mestring og læring for barna
- Enkelt og fleksibelt innhold
- Forankring i rammeplan og kostråd
- Foreldreengasjement

SFO og Barnehager



MATJUNGELN

Aktiviteter i 2024

- Gjennomført 2 halvårslige påmeldingskampanjer
- Gjennomført årlig spørreundersøkelse til barnehager og SFO
- Gjennomført halvårslige møter i samarbeidsforumet
- Utarbeidet konsept for Matjungelens barneunivers
- Holdt digitale kom i gang kurs i 3 kommuner, innlegg for alle SFO i Bergen kommune
- Skrevet og publisert artikler for SFOnett og barnehageforum
- Utvikling og testing av nye aktivitetsopplegg og oppskrifter
- Kartlegge leverandører for nye nettsider
- Oppfølging med påmeldte barnehager og SFO, månedlige nyhetsbrev, sosiale medier
- 2 innlegg på folkehelsekonferansen, aktivitet på Arendalsuka UNG, stand på SFO-konferanse
- Nominert til Matprisen, med Framtiden i våre hender og Norges Bygdekvinnelag
- Vant "Gulrota" 2024 - Prisen deles ut av Utviklings- og kompetanseetaten i Oslo kommune og hedrer kommunale tiltak for bærekraftig, sunn og mer plantebasert mat, med fokus på barn og unge.

Status 2024

Fokus fremover blir å forankre ressursen ytterligere lokalt i fylke og kommune, helt ned til den enkelte skole og barnehage, for å sørge for at ressursen blir tatt i bruk over tid.

Etter 2023 har vi ikke lenger prosjektmidler fra Gjensidigestiftelsen, og er nødt til å finne andre finansieringskilder til å drifte Matjungelen, i spleiselag med Helsedirektoratet, for å unngå å måtte nedskalere.



Strategi 2022-2025

I 2022 la styret og faste ansatte en strategi for neste periode.

Hovedmål for perioden: *Vi skal være en pådriver for å gå fra ord til handling i folkehelsearbeidet og etablere oss som en attraktiv og viktig brikke i det store puslespillet som må på plass for å redusere sosial ulikhet i helse.*

Skalere sosial effekt i bredde

Strategiske områder

- Konseptutvikling og skreddersydde prosjekter
- Langsiktige avtaler
- Strategisk synlighet og kommunikasjon
- Øke antall BHG og SFO som bruker Matjungelen

Status KPIer 2024

Mål 2025: 45% av alle SFO og 20% av alle barnehager påmeldt Matjungelen

Status 2024: 38% av alle SFO og 17% av alle barnehager påmeldt Matjungelen

Mål 2025: 10 avtaler med 3+års varighet

Status 2024: 7 avtaler

Mål 2025: 70% svarer at de bruker Matjungelen jevnlig.

Status 2024: 65% av SFO og 72% av BHG oppgir (i årlig spørreskjema) at de bruker Matjungelen enten ukentlig (25%/31%) eller månedlig (39%/42%)

Skalere sosial effekt i dybde

Strategiske områder

- Intern impact management
- Instruktørutvikling
- Øke sannsynlighet for langtidseffekt
- Ekstern evaluering av resultater/måloppnåelse og mulige effekter

Status KPIer 2024

Mål 2025: 14% økning i andel barn som svarer 5/5 - fra 2022 tall fra 61% til 70%

Status 2024: Nedgang på 46% fra 61% til 33% som svarer 5 på fritidskurs.

Mål 2025: Etablere samarbeid med forskningsinstitusjon innen 2024

Status 2024: Samarbeid med Rambøll om å evaluere effektkontrakter.

Mål 2025: Minst 3 masteroppgaver årlig

Status 2024: 4 stk: Matjungelen barnehage (NMBU), Matjungelen barns forståelse av bærekraft (Oslo MET) Samarbeid med kommune og sosial entreprenør(NMBU), Smaksverkstedet og kritisk tenkning (HVL)



FOLKELIG