

Stimulab - Matspagat

Sunt og bærekraftig kosthold og god arbeidshelse



Innhold

Leserveiledning.....	3
Kort om resultat.....	4
Hva har prosjektet ført til?.....	5
Bakgrunn.....	6
Om prosessen.....	10
Disse har vi, blant andre, involvert.....	10
Gjennomførte samskappingsaktiviteter.....	11
Metodikk.....	12
(Tykk) samskaping som overordnet tilnærming: Metode og mulig løsning.....	14
Endringsteori.....	15
Sentrale funn/innsikter.....	17
Fire løsningsforslag.....	21
Bakgrunn for valg av løsninger.....	21
1. Matplanlegging.....	22
2. Måltidsassistent.....	24
3. Møteplass for mat - “Mathuset”.....	25
4. Samarbeid med produksjonskjøkkenet.....	29
Gevinster.....	30
Veien videre.....	39

Leserveiledning

Prosjektet er finansiert gjennom StimuLab, en ordning i regi av Digitaliseringsdirektoratet (Digdir) og Norsk design- og arkitektursenter (DogA)¹. I StimuLab-prosjekter jobber man med innbyggeren og medarbeideren i sentrum ved bruk av designtenking. Det betyr at vi jobber eksperimentelt og tør å prøve og feile - sammen med de det gjelder. I dette tilfellet har dette vært barna, foreldrene og medarbeiderne.

Comte Bureau/Rambøll Management Consulting og Trondheim kommune v/Hårstadmarka barnehager, i samarbeid med NAV Arbeidslivssenter Trøndelag, har hatt en utrolig god prosess i forbindelse med Stimulab-prosjektet vi har kalt "Matspagat". Vi har utviklet flere virksomme tiltak, og noen av disse er allerede implementert og er planlagt implementert. Prosjektet har i stor grad vært et "gjøre-prosjekt" der vi har eksperimentert med ulike tiltak, og i stor grad lagt til rette for samskaping. Vi har prioritert tiden til dette, og i mindre grad enn normalt lagt vekt på å lage en visuell rapport. Rapporten inneholder imidlertid lenker til mye av det "fargesprakende" som har blitt gjort i prosjektet.

Dette sammendraget oppsummerer "Matspagat-prosjektet". Vi presenterer først løsningsforslagene helt overordnet. Med "Løsningsforslag" mener vi de løsningene som i størst grad ble bearbeidet. Deretter presenterer vi utfordringsbildet og bakgrunnen for prosjektet, før vi kort gjennomgår prosessen vi har gjennomført. Vi går i dybden på de fire løsningsforslagene og beskriver hvordan de som helhet og hver for seg kan bidra til gevinster, og på hvilke måter gevinstene kan taes ut. Vi avslutter med en generell veiledning på innovasjonsarbeid i kommunens enheter, basert på de erfaringene vi har gjort oss i Matspagat-prosjektet kombinert med generelle råd fra leverandørene Comte Bureau (www.comte.no) og Rambøll Management Consulting (www.ramboll.com/no-no).

I avsnittene [Metodikk](#) og [Fire løsningsforslag](#) presenterer vi kort innsikter og mulige løsninger som ble utviklet og diskutert - og som ledet frem til løsningsforslagene.

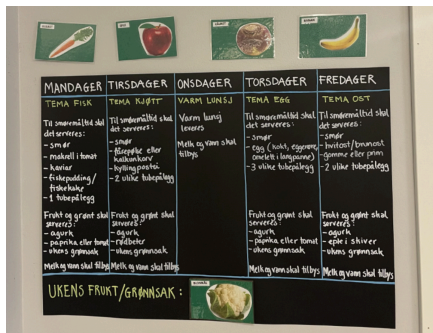
Har du ikke tid til å lese rapporten? [Her kan du se en video](#) som forteller mye om det vi har vært gjennom og hva vi har oppnådd (8 min), og [her er en kortversjon](#) (2 min)

Forsidebildet er fra den utpregete samskapende prosessen og viser foreldre ved Hårstadmarka barnehager i prosess med å lage en definisjon for sunt og bærekraftig kosthold i barnehagen.

¹ <https://www.digdir.no/stimulab/dette-er-stimulab/786>

Kort om resultat

I prosjektet har vi vurdert mange mulige tiltak for å skape ønsket effekt mht. å sikre sunt og bærekraftig kosthold i barnehagen samtidig som vi ivaretar god arbeidshelse. Fire konsepter er i hovedsak bearbeidet frem til det vi håper og tror vil bli virksomme tiltak:



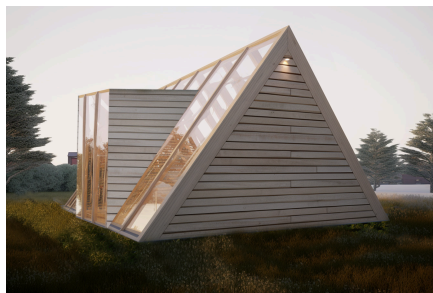
MANDAGER	TIRSDAGER	ONSDAGER	TORSDAGER	FREDAGER
TEMA FISK Til smørsmåltid skal det serveres: - smør - makrell i tomatsaus - kaviar - fiskesuppe/ fiskesalat - 1 biterpølse Frukt og grønt skal serveres: - agurk - paprika eller løk - rødt grønnsak - 2 ulike grønnsaker Middag som skal tilberedes: Frukt og grønt skal tilberedes	TEMA KJØTT Til smørsmåltid skal det serveres: - smør - Bøfsteik eller kuttet kjøtt - 2 ulike biterpølse Frukt og grønt skal serveres: - agurk - paprika eller løk - rødt grønnsak - 2 ulike grønnsaker Middag som skal tilberedes: Frukt og grønt skal tilberedes	TEMA LUNSJ Varm lunsj serveres: Middag som skal tilberedes: Frukt og grønt skal tilberedes	TEMA EGG Til smørsmåltid skal det serveres: - smør - Egg (kalt, eggesuppe, omelett i løssaus) - 3 ulike biterpølse Frukt og grønt skal serveres: - agurk - paprika eller løk - rødt grønnsak - 2 ulike grønnsaker Middag som skal tilberedes: Frukt og grønt skal tilberedes	TEMA OST Til smørsmåltid skal det serveres: - smør - Hvitost/brunost - Gammel eller gammel - 2 ulike biterpølse Frukt og grønt skal serveres: - agurk - paprika eller løk - rødt grønnsak - 2 ulike grønnsaker Middag som skal tilberedes: Frukt og grønt skal tilberedes

UKENS FRUKT/GRØNNSAK:

Matplanlegging: Vi har utviklet rutiner og verktøy for en mer systematisk planlegging av måltider gjennom uka. I stedet for at “alt” er tilgjengelig ved “alle” måltider, og måltidene blir veldig like, har vi fokus på ulike råvarer fra dag til dag, og dessuten spesielt fokus på én råvare hver uke gjennom “Ukens frukt/grønnsak”. Ukens grønnsak blir et pedagogisk opplegg gjennom uken. Tiltaket fører til mer forutsigbarhet for personalet og større variasjon i kostholdet for barna, og reduserer matsvinn. I tillegg bidrar tiltaket til å knytte måltidsplanlegging og mat generelt til det pedagogiske opplegget.



Måltidsassistent: I samarbeid med Helt med har vi ansatt en måltidsassistent. Vi samarbeider også med NAV om både språk- og arbeidspraksis for måltidsassistenter. Måltidsassistentenes oppgave er å bistår i forberedelse, gjennomføring og etterarbeid knyttet til måltidene. Tiltaket avlastet det personalet og gir rom for mer fokus på det pedagogiske opplegget. Måltidsassistentene får en meningsfull jobb i et godt sosialt miljø. Vi har utviklet en manual for måltidsassistenten - som også har nytte for andre medarbeidere, og vikarer kommer raskt inn i arbeidet ved å benytte denne manualen.



Møteplass for mat og måltid: I samarbeid med familiene ved enheten, har vi bygget “Mathuset” - en naturlig arena for å snakke om og å praktisere aktiviteter knyttet til mat og måltid. Det fysiske huset legger til rette for å invitere lokalmiljø, og aktører med kompetanse om mat og kosthold inn i barnehagen. Det kan være et flott sted for barna våre å feire bursdager og “Mathuset” lånes ut til dette formålet. Prosessen frem til et ferdig “Mathus”, er også beskrevet i en manual som kan benyttes av andre enheter ved spredning. Vi har også utarbeidet et årshjul med pedagogisk aktivitet og mat for “mathuset” som skal komme alle barna ved enheten tilgode. I “mathuset” skal det også dyrkes grønnsaker.



Samarbeid med produksjonskjøkkenet: Sammen med produksjonskjøkkenet fikk prosjektet innovasjonstilskudd fra kommunen. I dag leverer produksjonskjøkkenet i hovedsak til helse-/omsorgssektoren. Vårt samarbeid handler om å benytte produksjonskjøkkenet som “mellomledd” ved bestilling av all matleveranse slik at man minimerer transport. En strategi for realisering av bærekraftsmålene. De dagene det leveres ferdige måltider fra produksjonskjøkkenet leveres også all annen mat, melk og frukt/grønt. Det er anskaffet en “regenereringstralle” der medarbeiderne/ måltidsassistenten veldig enkelt kan varme opp gode næringsrike måltider fra produksjonskjøkkenet.

Hva har prosjektet ført til?

- Foreløpige identifiserte gevinster, kort oppsummert:

Redusert arbeidsbelastning og stress: Med innføringen av måltidsassistenter uttrykker personalet en merkbar opplevelse av reduksjon i arbeidsbelastning og stress relatert til matforberedelser og opprydding og generelt HMS arbeid. Personalet forteller at det har gitt dem mer energi og mulighet til å fokusere på pedagogisk arbeid med barna, noe som igjen bidrar til positivt arbeidsmiljø.

Mer tid med barna: Ansatte har mer tid til direkte interaksjon og pedagogisk arbeid med barna, noe som er hjertet i deres yrkesutøvelse. Dette gir en følelse av økt jobbtilfredshet og at de får utøvd sitt yrke på en mer meningsfylt måte.

Økt kompetanse om mat og ernæring: Prosjektet har ført til en økt bevissthet og kunnskap om sunn mat og ernæring blant de ansatte. Dette omfatter alt fra matplanlegging til kunnskap om hvordan ulike matvarer påvirker helsen.

Positiv holdningsendring til mat: Ansatte har beskrevet en endring i egen og kollegers holdning til mat, hvor det nå er større åpenhet for å prøve nye ting og en sterkere vektlegging på sunn mat. Dette speiler seg også i matvanene og matgledden blant barna.

Forbedret arbeidsmiljø

Ansatte har rapportert om et forbedret arbeidsmiljø ikke bare på grunn av redusert stress, men også på grunn av den felles innsatsen og engasjementet rundt prosjektet. Dette har styrket samholdet og samarbeidet i personalgruppen.

Endring i matkultur: Det er også nevnt en gradvis endring i barnehagens matkultur, hvor både ansatte og barn nå opplever måltidene som en viktig og hyggelig del av barnehagedagen som bidrar til læring, samhold, og matglede.

Bedret samarbeid med foreldre: Ansatte opplever at prosjektet har bidratt til økt samarbeid og engasjement fra foreldrenes side når det kommer til barnas matvaner og deltagelse i matrelaterte aktiviteter, både i barnehagen og hjemme.

Positive effekter for måltidsassistentene: Ansatte har lagt merke til positive effekter prosjektet har for måltidsassistentene selv, som jobbtrening, språkopplæring og sosial integrering, noe som også påvirker barnehagens samfunnsrolle positivt. Det rapporteres om at økt mangfold på arbeidsplassen gir stolthet og tilhørighet og utgangspunkt for refleksjoner over våre verdier og holdninger.

Bakgrunn

Barnehagen har, gjennom barnehageloven, et stort og viktig samfunnsoppdrag. Utfordringen er at barnehagen er marginalt bemannet og det er høyt sykefravær blant personalet. På denne måten preges sektoren av knapphet på ressurser, som igjen medfører at de ansatte står i en daglig spagat mellom ulike oppgaver som må prioriteres. Samtidig er det personalet i grunnbemanning som ivaretar matserveringen, fra innkjøp, til servering og alt av helse- miljø og sikkerhetsarbeid knyttet til arbeidet omkring mat.

Allerede før prosjektet hadde Comte/Rambøll stor interesse for betydningen av det offentlige måltidet som helsefremmer i folks liv og for å bidra i en bærekraftig utvikling og til sosial utjevning. Mye av nøkkelen til et bærekraftig samfunn, både klima- og miljømessig og sosial, starter med mat og måltidskultur. Man opplever gang på gang at rammevilkårene ikke alltid legger til rette for at offentlige virksomheter kan utløse potensialet. Barnehagen er trolig den tjenesten der man kan oppnå aller mest mht. å påvirke innbyggerne, dvs. barna og deres foreldre, i en sunn og bærekraftig retning. Kan vi knekke koden hos barna kan vi sikre at neste generasjon voksne vil servere neste generasjon barn og unge sunn og bærekraftig mat. Men har man, om man aldri så mye vil det, egentlig tid og ressurser til å prioritere dette i en travel barnehagehverdag? Har man nok fokus på rett kompetanse på riktig plass i kommunen?

I Rammeplanen for barnehage er kropp, bevegelse, mat og helse ett av syv ulike fagområder. Under dette fagområdet står det blant annet at: «Gjennom medvirkning i mat- og måltidsaktiviteter skal barna motiveres til å spise sunn mat og få grunnleggende forståelse for hvordan sunn mat kan bidra til god helse». Videre peker Rammeplanen på at barnehagen skal gi barna innsikt i hvor mat kommer fra, hvordan maten produseres, hvordan måltider kan tilberedes og hva som er sunn mat og hvordan sunn mat kan bidra til god helse. Det er sentralt at barna lærer dette fagområdet gjennom medvirkning i praktiske aktiviteter med matlaging. Mens Rammeplanen sier noe om hva barnehagene skal gjøre, så gir arbeidstidsbestemmelsene og arbeidstiden til ledere og ansatte i barnehagene rammebetingelser for hva barnehagene faktisk kan få til i løpet av en normal barnehagedag.

Prosjektet har søkt å finne en løsning på denne utfordringen: Hvordan kan prosessen tilknyttet matservering løses på en slik måte at det ikke står i konflikt med nærhet til barna og andre pedagogiske krav, men heller oppleves som verdifull for både barn og personale?

Gjennom prosjektet ønsket vi å utvikle nye konsepter for matservering og langt på vei få testet nye løsninger/prosesser gjennom eksperimentering og pilotering. Comte Bureau og Rambøll har støttet kommunen i prosjektet. NAV Arbeidslivssenter har vært en sentral samarbeidspartner. I tillegg har prosjektet hatt tilgang til ernæringsfysiolog fra friskliv og tjenestedesigner fra stab/IT, og begge har spilt helt sentrale roller i prosessen.

Den opprinnelige utfordringen var todelt:

1. **Barnehagesektoren preges av høyt sykefravær og hektiske arbeidsdager. Det er forventninger til at barnehagene bidrar til et sunt og bærekraftig kosthold for barna**
2. **Barnehagesektoren preges av knapphet på ressurser, og de ansatte står i en daglig skvis mellom ulike oppgaver som må prioriteres.**

De følgende var konkrete eksempler på utfordringer knyttet til matservering:

- **Bestillingssystemer:** Systemet for bestilling av varer er tidkrevende.
- **Tid:** Tiden til rådighet med tanke på antall barn og ansatte som er til stede kan være utfordrende. Personalet jobber i et vaktssystem og det skal avvikles både planleggingstid, møter og pauser i løpet av arbeidsdagen. Det er også tilmålt tid til felles møter for personalgruppen ved enheten.
- **Kompetanse:** Kompetanse på å lage mat, på allergier, kulturell forståelse for mat, varierer i personalet.
- **Innkjøp:** Innkjøpsavtaler og fokuset på lokale råvarer eller kvalitet har potensiale for utvikling. Det ligger en forpliktelse til å forholde seg til disse avtalene. Å handle utenfor rammeavtalene er utfordrende og ressurskrevende.
- **Levering:** Det er ulikt hvor god lagerkapasitet de ulike barnehagene har. Er lagerkapasiteten liten så kommer det ukentlig uhensiktsmessig mange lastebiler for å levere noen få kasser melk, frukt/grønt og brød og pålegg. Disse er i liten grad samkjørt og kommer fra ulike leverandører.

Koblingen mellom to ulike, men likevel sammenhengende problemstillingene var det vi søkte å løse:

- Foreldre, barna og personalets ønsker og behov tilknyttet mat. De pedagogiske kravene og kravet om sunn/bærekraftig mat står i kontrast til hverandre slik dagens organisering/oppgaveløsninger er.
- Bedre ivaretagelse av personalets arbeidshelse, som står i denne daglige rollekonflikten/ressursutfordringen, som i seg selv er en risikofaktor for sykefravær.

Matstrategien i Trondheim kommune

Trondheim kommune har for første gang utarbeidet en strategi for matbyen Trondheim: Matstrategi for Trondheim kommune 2022-2030. Matstrategien skal bidra til at matprodusenter, øvrig næringsliv, kunnskapsmiljøer og myndigheter jobber tettere sammen for å utvikle et mer bærekraftig matsystem.

Ett av målene i strategien sier at "Trondheim kommune vil innen 2030 styrke ansattes kompetanse om klima- og miljøvennlig kosthold, sunn mat, lokal matkultur og matsvinn, evaluere og videreutvikle samarbeidet mellom oppvekstsektoren, matkultursentre og matprodusenter, og bidra til gjennomføring av piloter innen mat". Matstrategien kan leses i sin helhet [her](#).

SINTEF prosjektet RISKOFF

Hårstadmarka barnehager deltar og bidrar inn i forskning til SINTEF i forbindelse med prosjekt RISKOFF² – Arbeidsmiljø, arbeidsrelaterte helseproblemer og belastninger i kvinnedominerte arbeidsplasser i offentlig sektor. Hårstadmarka barnehager er en av to deltakende barnehager. Prosjektet omhandler arbeidsrelaterte helseproblemer og belastninger i kvinnedominerte arbeidsplasser i offentlig sektor

Designspørsmål:

Gitt dette bakteppet var våre hovedspørsmål i inngangen til oppdraget som følger:

“Hvordan kan vi designe en helhetlig, sunn og bærekraftig løsning for både matserveringen og arbeidshverdagen i barnehagen?”

Et mer overordnet designspørsmål vi har jobbet mot har vært:

***Hvordan kan vi oppnå sunt og bærekraftig kosthold i barnehagen
- samtidig som vi ivaretar god arbeidshelse?***

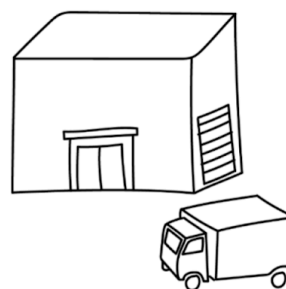
Under denne problemstillingen har det ligget *mange* spørsmål på ulike nivåer - blant annet følgende:

- Hvordan kan vi fortsatt ha tid til barna og ivareta personalets arbeidshelse, samtidig som vi opprettholder et sunt og bærekraftig kosthold som oppleves som verdifullt for både barn, foreldre og personalet? Hvordan henger disse to aspektene sammen?
- Hvordan kan vi få beslutningstakere til å se viktigheten av forebyggende tiltak som hindrer større kostnader (sykefravær, sosial ulikhet osv.)?
- Hvilke rammevilkår, f.eks økonomi og innkjøpsavtaler, kan påvirkes for både å frigjøre tid og og skape et sunnere og mer bærekraftig kosthold?
- Hvilke fysiske muligheter og begrensninger ligger i lokalene? I hvilken grad gjør de mattilberedningen- og serveringen effektiv?
- På hvilke måter kan vi legge til rette for deltakelse fra barna og skape viktig læring?
- Hvordan kan vi tenke nye løsninger for hvordan vi lager mat i og ved barnehagen?
- Hvem kan vi involvere? Kan vi samarbeide med kokk- og servitørfag i VGO og gi dem relevant utbytte samtidig som vi får læring, inspirasjon og aktivitet? Kan vi invitere inn seniorenene fra dagsenteret og lære om tradisjonsmat? Kan vi samarbeide med den flerkulturelle kvinneforeningen og lære om mat fra ulike kulturer? Kan vi samarbeide med matbloggeren eller kokebokforfatteren? Kan vi knytte til oss lokale matprodusenter og bønder? Mulighetene er mange!

Veldig forenklet så vi for oss at det ligger ulike intervensjoner både i ytterpunktene, men også i mellom disse. Noen løsninger kunne finnes på mikronivå og kan være “raske seire”, dvs. at vi kunne oppnå rask effekt uten stor kostnad, tidsforbruk e.l. Dette kunne være mindre inkrementelle løsninger “på bakken”. I den andre enden av skalaen ligger systemiske endringer. Vi gikk inn i prosjektet med en hypotese om at det ligger løsninger i hele skalaen.

2

<https://www.sintef.no/prosjekter/2021/riskoff-arbeidsmiljo-arbeidsrelaterte-helseproblemer-og-belastninge-r-i-kvinnedominerte-arbeidsplasser-i-offentlig-sektor/>



“Matbarnehagen”

Belyse hele den nasjonale rammeplanen gjennom mat

“Sentralkjøkkenet”

Effektiv og bærekraftig logistikk for innkjøp, produksjon og levering av mat

Illustrasjon fra leverandørenes tilbud til Stimulab-utlysningen

Om prosessen

Disse har vi, blant andre, involvert

Vi har involvert et bredt utvalg av aktører for å skaffe nødvendig innsikt i utfordringer, behov og muligheter, og ikke minst til å inspirere våre løsninger. Intensjonen vår er å samarbeide utover siloer, slik Trondheimpløftet³ forplikter oss til å jobbe. Selv om vi har møtt mange, er det mange vi kunne og kanskje burde ha møtt. Gitt prosjektets rammer prioriterte vi å møte de følgende (listen er ikke uttømmende men viser de vi har samarbeidet med og/eller intervjuet grundig én eller flere ganger):

Fjæraskogen barnehage	Sintef/RISKOFF
Nordslettveien barnehage	NTNU v/institutt for design
Kolstad barnehage	Geitmyra Credo
Sommerfuglen Steinerbarnehage	Reppe Gård
Dr. Brandts barnehage (Oslo)	Michael Minervini (restauranteier)
Camilla barnehage (Eidsvoll)	Dagens (www.dagens.farm)
Heimdal nettverk	Frivilligsentralen
Hårstad skole	Kommunedirektørens fagstab
Grønn Barneby	Friskliv og mestring i Trondheim kommune
Produksjonskjøkkenet Trondheim kommune	Innkjøpsavdelingen i Trondheim kommune
Nav Arbeidslivssenter Trøndelag	Oppvekstkomiteen i Trondheim kommune
Dronning Mauds Minne høyskole	Matvalget
Strinda VGS	Matjungelen
Asko Midt-Norge	

I tillegg til disse aktørene har vi møtt foreldre og ikke minst medarbeidere og fått uvurderlige innspill, ideer og konstruktiv tilbakemelding.

³ Trondheimpløftet: <https://sites.google.com/trondheim.kommune.no/kommuneplanen/samfunnsdelen>

Gjennomførte samskappingsaktiviteter

Flere aktiviteter har båret preg av samskaping, også intervjuer og møter med ulike aktører. Prosjektet har hatt meget god tilgang til personale og foreldre, og dette har gitt mulighet til konstruktive samskappingsaktiviteter. Nedenfor gjengis en oversikt over de viktigste og mest omfattende samskappingsaktivitetene i prosessen.

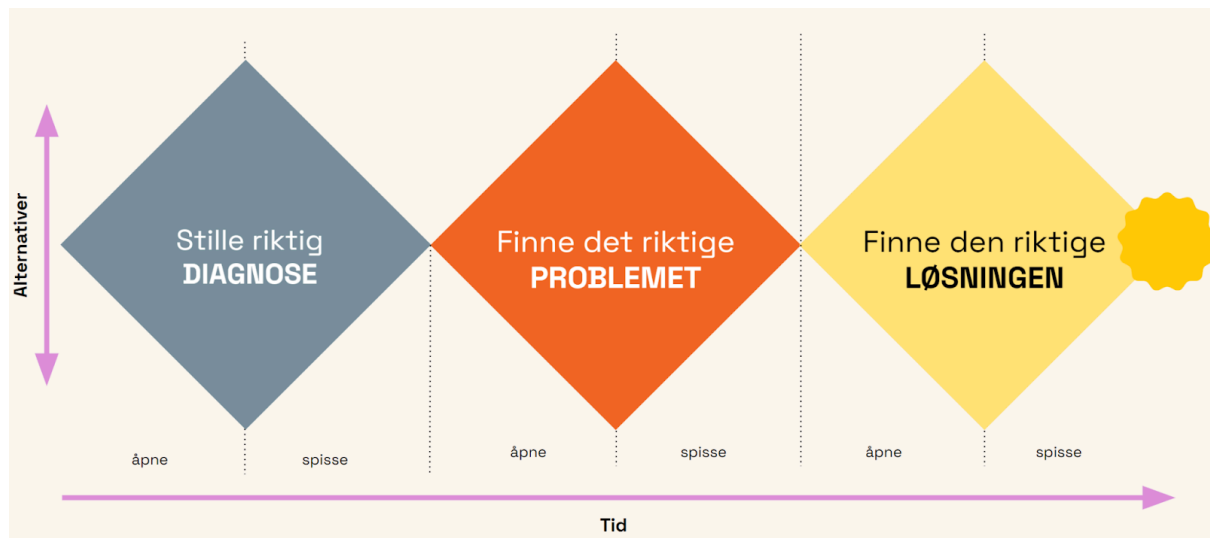
Dato	Samskappingsaktivitet
27/1 2023	Oppstartsdag med personalet
9/3 2023	Foreldremøte
4/5 2023	SU/FAU-møte
24/5 2023	Personalmøte
23/6 2023	Planleggingsdag med personalet
18/8 2023	Planleggingsdag med personalet
12/10 - 13/10 2023	Planleggingsdag med personalet: Bygging av møteplassen
6/12	Åpning av møteplassen



Det var stor grad av samskaping og “teambuilding” i ordets rette forstand da vi bygde møteplassen for mat og måltid, “Mathuset” sammen med familiene våre ved enheten vår. Bygget ble satt opp på to planleggingsdager i oktober 2023.

Metodikk

Prosjektet har benyttet “Stimulab-metoden”. Med dette mener vi at vi aktivt har tilnærmet oss utfordringsbildet, idéutvikling og gevinstkartlegging i tråd med metodikken som Stimulab-ordningen legger til grunn.



Etter diamant 1 leverte prosjektet et Endringsbilag i tråd med kravene i Stimulab-prosjekter.

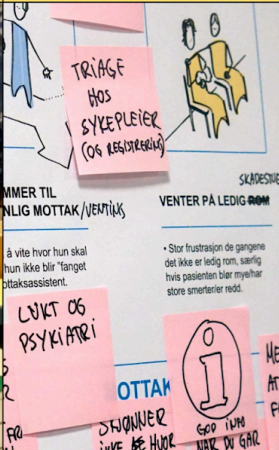
Slik beskriver Digdir selv arbeidsformen i Stimulab-prosjekter:

Stimulab stiller krav om at prosjektene skal utvikles gjennom en designdrevet prosess, og at midlene vi tildeler går til å kjøpe design- og annen kompetanse i markedet. Prosjektene må ikke ha bestemt seg for en løsning, men må jobbe åpent og eksperimenterende ved hjelp av den innovative arbeidsmetoden vi kaller den triple diamanten. Dette er et rammeverk for tilnærming i alle Stimulab-prosjekter. Siden prosjektene i Stimulab har en åpen og eksperimenterende tilnærming, er det derfor heller ikke gitt på forhånd hva den konkrete leveransen i hvert prosjekt vil være. Prosjektene skal likevel resultere i en leveranse som enten er implementert eller skal implementeres, eller er en plattform for videreutvikling. Dette vil avhenge av prosjektets kompleksitet og størrelse og avdekkes nærmere i diagnosefasen.

[Her kan utlysningen fra Stimulab-prosessen leses i sin helhet](#)

[Her ser dere Comte og Rambøll sitt opprinnelige tilbud til Stimulab-prosjektet](#)

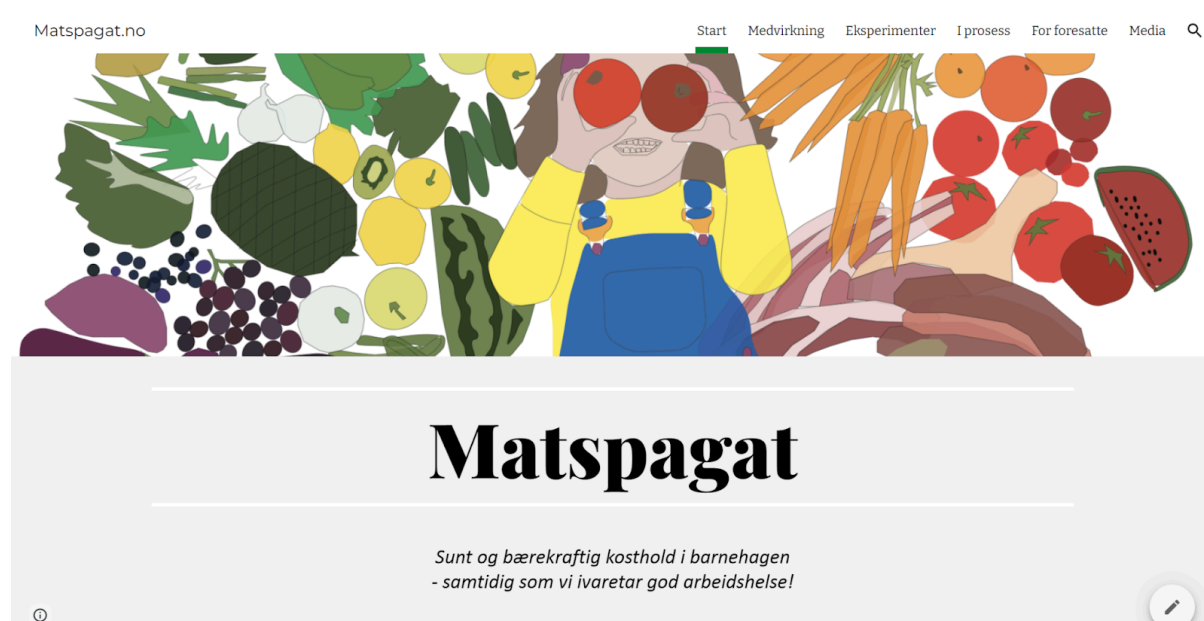
[Her er endringsbilaget som ble utformet etter diagnosefasen.](#)

ComteBureau*			
1: Folk i fokus	2: Visualisere	3: Teste tidlig	4: Samskape
			

Vår tilnærming baserer seg på de fire prinsippene over. Det vil si at vi 1: fokuserer på folk, i dette tilfelle medarbeideres, barns og foreldres frustrasjoner, behov og ønsker. Vi tilnærmer oss kvalitativt og eksplorativt (utforskende). 2: Vi visualiserer prosessen og gjør den slik tilgjengelig for flere og bygger opp under medvirkning og samskaping. 3: Vi tør å teste tidlig - for evt. å feile tidlig slik at vi får en mest mulig økonomisk fremdrift. 4: Vi samskaper med interessentene og løsningene blir i stor grad basert på brukerbehov, etter grundig analyse av funnene og innspillene fra ulike grupper.



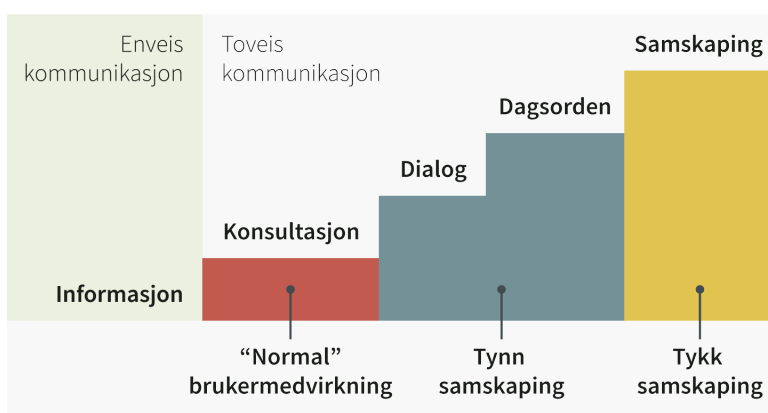
Prosessten har i stor grad vært preget av eksperimentering og samskaping med barn, familiene og personale!



Vi etablerte en prosjektnettside for å dele og involvere i prosessen.

(Tykk) samskaping som overordnet tilnærming: Metode og mulig løsning

Samskaping er vår overordnede metodiske tilnærming til innovasjonsarbeid, og gjennomsyrrer alle aktiviteter. Begrepet brukes ofte til å beskrive mer eller mindre alle aktiviteter hvor befolkningen, brukere, ansatte eller andre interessenter på en eller annen måte involveres i å utarbeide løsninger på et problem. Vi har jobbet nærmest mulig *tykk samskaping*. Det vil si en tilnærming hvor primærmålgruppen for prosjektet (personale og ledere i barnehagene) og sekundærmålgruppene (kommunale ledere og planleggere, foreldre/foresatte) har bidratt til å definere utfordringer samt designe, teste og drive fram løsninger sammen. Dette oppdraget var særlig interessant, ettersom samskaping både ble en metode i designprosessen, men også en del av løsningen ved at lokalsamfunnet, kommunen og næringsliv sammen driver nye løsninger.



Personalet som daglig kjenner på krysspresset i arbeidssituasjonen må ha *eierskap* til løsningen at den skal fungere. De har de beste *forutsetningene* til å bidra til å skape de beste løsningene, sammen med Comte/Rambøll og andre interessenter. Erfaringsmessig er det enklere å sikre kompetanseheving gjennom praktisk deltakelse i å løse utfordringer. Dette mener vi at samskappingsprosessen har bidratt til. Tilnærmingen var også relevant mtp. Trondheim Kommunes

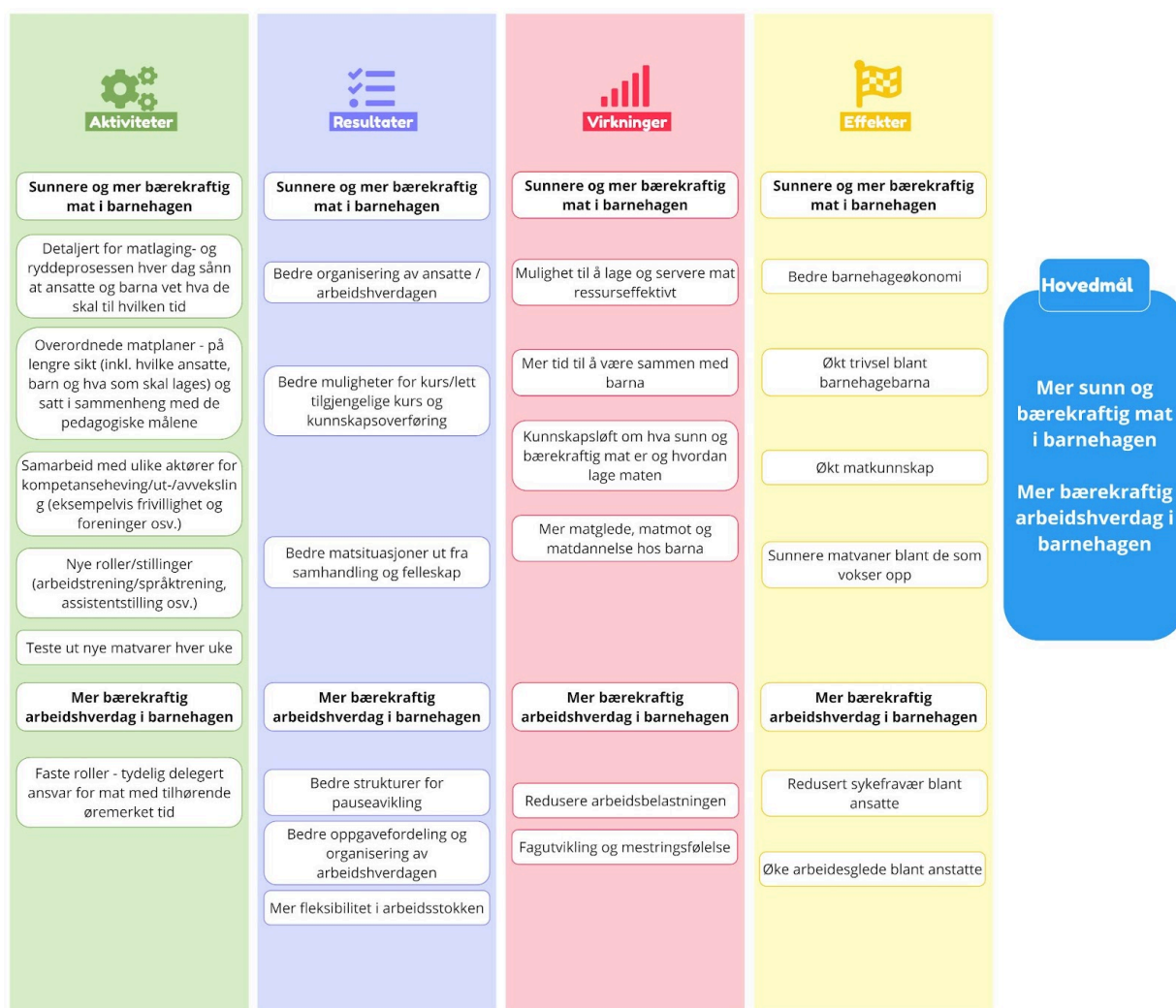
satsing på omstilling til kommune 3.0. Tykk samskaping er en hovedingrediens i kommune 3.0, hvor borgere, kommune, politikere, lokale nettverk, næringsliv, frivilligheten, sosiale entreprenører er likeverdige samarbeidspartnere, som sammen identifiserer og løser problemer og sammen *driver* kommunens ulike tjenester og satsinger.

Endringsteori

En metode vi har brukt gjennom prosjektet er *endringsteori*. Dette innebærer å gjøre alle forhold ved en endring eksplisitt, og beskrive hvordan utviklingen kan være avhengig av at hele systemet hvor endringen skal foregå, påvirkes. Vi er her ute etter å skape endringer i matserveringskonseptet, og hvilke tiltak som da kreves i barnehagens arbeidsmiljø og rutiner som må beskrives og adresseres. Dette kan for eksempel være knyttet til andre ansvarsforhold mellom assistenter og barnehagepedagoger, eller en annen modell for finansiering av barnehagedrift.

Gjennom å kombinere mer tradisjonelle utredningsaktiviteter, hvor metodene er hentet fra samfunnsvitenskap, med systemkart, kan en endringsteori være et felles kunnskapsgrunnlag for både de som jobber tjenestenært, de som jobber i kommuneforvaltningen og interessenter rundt kommunen. Ideen bak, og gjennomføring av, en endringsteori har svært mange likhetstrekk med utvikling av gevinstkart. En endringsteori vil derfor være en enkel kommuniserbar måte å vise både hva endring innebærer og hvilke effekter og gevinster det vil gi. En god endringsteori skal kunne forstås og motivere både assistenten i barnehagen og kommunaldirektøren.

Det er mange veier for å nå målet om sunn og bærekraftig mat i barnehagen, uten uheldig arbeidsbelastning for de ansatte. På grunn av det var det også nødvendig å utforme en endringsteori for dette prosjektet, for å forsikre oss om at vi var på riktig spor. Endringsteorien presentert i bildet under var det som ble landet, på bakgrunn av intervjuer, dokumentstudier og samarbeid med prosjektgruppa.



I arbeidet erfarte vi at det ble mest hensiktsmessig å dele målet i to, sunn og bærekraftig mat, og å redusere arbeidsbelastningen for de ansatte. Videre ble det tydelig at det måtte tilrettelegges for en bærekraftig arbeidshverdag før nye arbeidsoppgaver i forbindelse med mat ble tilført og knyttet til mat og måltider. I lys av denne forståelsen er også noen av aktivitetene under sunn og mer bærekraftig mat i barnehagen knyttet noe opp til arbeidsformen.

Endringsteorien er organisert i fire faser, som vises i illustrasjonen. Fasene viser til hvilke aktiviteter vi måtte gjennom for å oppnå de ønskede resultatene, videre viser det til hvilke resultater vi måtte ha for å oppnå ønskede virkninger og effekter. For å komme frem til alle punktene tilknyttet hver fase, var det nødvendig å jobbe "baklengs". Med andre ord begynte arbeidet med å tenke på hvilke effekter som var nødvendig å ha for faktisk å oppnå sunn og bærekraftig mat, og videre med virkninger, resultater og tiltak.

Arbeidsformen innebar i stor grad å snakke med ulike folk i ulike posisjoner og med ulike perspektiver. Det innebar også folk med ulik tilknytning til selve barnehagen. Relevante aktører i systemet kan være administrativt ansatte på både kommunalt og nasjonalt nivå, tillitsvalgte, foreldre, eksperter eller forskere, systemleverandører og matleverandører. Ofte vil det også kunne finnes informasjon i skrevne kilder, som utredninger, rapporter, politiske dokumenter og i

forskning. Et godt samarbeid rundt endringsteorien førte til at vi fikk flere ulike aspekter og kompetanser inn, for å systematisere hvordan vi kunne lykkes.

Sentrale funn/innsikter

Basert på intervjuer, samtaler og spørreundersøkelse blant ansatte og ledelsen i barnehagene, verifiserte vi de skisserte utfordringene til Trondheim kommune, i tillegg til at vi identifiserte noen nye problemstillinger. Problemstillingene knyttes til tilbudet og forvaltningen av mat i barnehagene, og hvordan disse utfordringene bidrar til både individuelle og kollektive utfordringer for barn, ansatte og samfunnet som helhet. Hovedproblemene kan grupperes i tre kategorier: **1) utfordringer knyttet til ernæring, 2) arbeidsmiljørelaterte utfordringer, og 3) bærekraft.** Bærekraft påvirker både matproduksjonen og matvarene, om hvorvidt de er klima- og miljøvennlige. I tillegg brer det også om arbeidshverdagen i seg selv, og hvilken effekt maten har på barna, og hvordan løsningene eller utfordringene påvirker samfunnet.

Utfordringene ble systematisert i et problemtre, som illustrert nedenfor. Beskrivelsene på bunnen viser til rotårsakene ved problemene. Kategorien over beskriver utfallet av rotårsakene, og over der igjen, på stammen til treet, ser vi hovedproblemet. Over hovedproblemet har vi beskrevet hvilke effekter dette har på samfunnet som helhet.

Effekter ved arbeidshverdagen

Fysisk og psykisk helseutfordringer
Høyt sykefravær og flere uføretrygdede
Varige helseproblemer

Effekter ved ernæring

Barn med lite matglede, matdannelse og matmot
Lav trivsel og energinivå
Lite inkludering

Effekter ved bærekraft

Ikke-bærekraftig mat
Uendret nivå på klimagassutslipp

**Usunn og ikke-bærekraftig mat
For høy arbeidsbelastning****Uholdbar arbeidshverdag****Usunn mat****Ikke-bærekraftig mat****Arbeidshverdag**

Dårlig arbeidsmiljø.
For høye emosjonelle krav.
Stor fysisk belastning.
For få folk.
Dårlig organisering.

Usunn mat

For lite tid til forberedelser
og opprydning.
Dårlig fysisk utforming.
Lav matkunnskap.
Lite frihet og kunnskap om
matvalg.

Bærekraft

For lite krav om bærekraftighet i mat
Ikke felles enighet om hva bærekraftig mat er
Lite kunnskap om bærekraftig matproduksjon
Manglende struktur for å håndtere matsvinn

**Ernæringsrelaterte utfordringer**

Utfordringene i denne delen sikter til problemene barna, barnehagen og samfunnet får ved å tilby mat som ikke er ernæringsmessig riktige. På lang sikt kan et dårlig mattilbud i barnehagen bidra til å øke de sosioøkonomiske forskjellene i barnegruppen, fordi matoppdragelsen blir mer avhengig av foreldrenes kunnskap, noe som varierer. Videre kan det føre til dårlig helse, dersom barna ikke får annen matoppdragelse. De direkte problemene knyttet til ernæringsforholdene i mattilbudet er skissert under.

Usunn, ensartet og prosessert mat: Et gjennomgående problem i mange barnehager er tilbudet av mat som verken tjener barnas ernæringsmessige behov eller de bredere miljømessige bærekraftsmålene. Dette resulterer ofte i at barna eksponeres for matvarer med lav næringsverdi, som i tillegg bidrar til miljøbelastning gjennom produksjon og avfall. Dette gjaldt også til en viss grad tilbudet i barnehagene vi har jobbet med i dette prosjektet. Grunnene til dette er mange, og de mest belyste i vår innsikt, er mangel på tid og kapasitet i arbeidshverdagen, i tillegg til mangel på bevissthet og kompetanse rundt matplanlegging og bærekraft.

Systemer tilrettelegger for mattilbudet: En annen utfordring som er knyttet til mattilbudet i barnehagene, er mangel på systemer som tilrettelegger for sunne og bærekraftige matvarer og retter. Dette er særlig en utfordring for den i barnehagen som har ansvaret for å bestille og

planlegge måltidene. Videre begrenser dette ansattes mulighet til å tilby sunn og bærekraftig mat til barna.

Barn med lite matglede, matdannelse og matmot: En direkte konsekvens av at barna får usunn og lite variert mat er mangelen på matglede og matmot hos barn. Dette speiler seg i en redusert vilje til å utforske nye smaker og matretter, og på lang sikt, en manglende evne til å ta sunne matvalg. For mange barn betyr dette også at de går glipp av viktige ernæringsmessige fordeler som er essensielle for deres utvikling og vekst.

Fysisk helserisiko: Det langvarige inntaket av usunn og ensartet mat innebærer en betydelig helserisiko for barna. Dette inkluderer økt risiko for overvekt, hjerte- og karsykdommer, diabetes type 2, og andre ernæringsrelaterte helseplager som kan påvirke barnas livskvalitet betydelig i årene som kommer. Videre kan det påvirke deres evne til å ta bedre matvalg når de blir selvstendige.

Mangel på bevissthet og kunnskap om sunn og bærekraftig mat blant de ansatte: Det er en bemerkelsesverdig variasjon i hvor opplyste ansatte føler seg omkring ernæringsmessige prinsipper og bærekraftige matvalg. Ernæring og mat er i liten grad en del av utdanningen av personale til barnehager, og dessuten har barnehagen flere medarbeidere som ikke har formell barnehagefaglig utdanning. Dette kunnskapsgapet er delvis forankret i et utfordrende arbeidsmiljø, som begrenser ansattes evner til å tilegne seg ny innsikt om sunne matalternativer og å bidra til fornyelse av barnehagens ernæringstilbud.

Arbeidsmiljørelaterte utfordringer: Arbeidsmiljøet har stor innvirkning på de ansatte, og deres mulighet til å yte på jobb. Videre har arbeidsbelastningen en stor påvirkning på om barnehagelærerne har ekstra kapasitet til å prioritere å utvikle mattilbudet, og å skape en god pedagogisk ramme rundt måltidene. Under er det skissert opp problemene som påvirker den enkelte ansattes mulighet til å bidra til sunn og bærekraftig mat.

Høy arbeidsbelastning for de ansatte: Mange barnehageansatte står overfor en belastende arbeidshverdag preget av høye krav og lite tid. En av de største byrdene for ansatte i vårt prosjekt, er knyttet til matforberedelser. Arbeidet oppleves ofte som tidkrevende, og som det ikke alltid er tilstrekkelig ressurser eller kompetanse til å gjennomføre oppgaver relatert til mat og måltider på en effektiv og god måte. Videre påvirker de ansattes humør, helse, konsentrasjon og muligheter for å gjøre pedagogiske aktiviteter med barna. Barnehagemedarbeidere rapporterer, i høyere grad enn andre næringer, om kombinasjonen høye krav og lav kontroll. Noe som er en kjent risikofaktor for sykefravær. Videre preges også barnehageansatte av større grad av rollekonflikt, herunder motstridende krav, enn andre bransjer. Spagaten mellom matforberedelser og tilstedeværelse hos barna, er et eksempel på en slik rollekonflikt (STAMI 2024⁴).

⁴ <https://stami.no/om-stami/>

Manglende organisering av arbeidshverdagen: Manglende systemer for planlegging og organisering av oppgaver og rutiner, særlig knyttet til mat, gir ansatte mindre tid til å bruke på kjerneoppgaver, samt pedagogiske aktiviteter for og med barna. Dette fører til en opplevelse av å ikke utfylle rollen sin på en god måte, som igjen påvirker ansattes psykiske helse negativt.

Psykisk og fysisk helserisiko: Den høye arbeidsbelastningen og det til tider stressende arbeidsmiljøet fører ikke bare til fysisk tretthet hos de ansatte, men kan også utgjøre en betydelig psykisk belastning. Over tid kan dette resultere i økt sykefravær, lavere jobbtilfredshet, og i verste fall, yrkesutbrenthet.

Bærekraftsutfordringer: Utfordringer barnehager har knyttet til bærekraft kan bre seg over både ernæring og arbeidsrelaterte utfordringer. Bærekraftsutfordringer barnehagen møter på vil stort sett slå tilbake på barnehagen alene, i tillegg til at det henger sammen med de andre utfordringene. I tillegg har det egne utfordringer i seg selv. For eksempel vil overarbeidede ansatte ikke ha kapasiteten til å kunne øke sin bærekraftskompetanse, eller tiden til å fokusere på bærekraftig mat.

Et manglende system for å håndtere matsvinn: Matsvinn bidrar til utslipp av metangass, som er fire ganger så oppvarmende som CO₂. I tillegg er det dyrt å kaste mat. Dersom man ikke har rutiner for å håndtere matsvinn, eller planer for hvordan man kan få spist opp mer av maten som bestilles, vil det både kunne påvirke klimaet, og økonomien til barnehagen. Det kan igjen gi effekter ved at man ikke har råd til å prioritere annerledes mat.

Usunn mat er ofte ikke-bærekraftig mat: Ved å spise sunn og ernæringsmessig riktig mat, medfører ofte at man lever mer bærekraftige liv; man lever lenger og man får mindre sykdommer. Mye av det som i dag anbefales av helsedirektoratet i deres kostholdsråd for sunn mat, er også i stor grad bærekraftig. Dette kan for eksempel være i form av at man reduserer sitt kjøttforbruk, spiser mer grovt brød eller øker inntaket av frukt og grønt.

Dårlig arbeidsmiljø og ernæring gir dårlig bærekraft: Dersom mattilbudet inkluderer sunn mat, men maten, og produksjonen av den, verken er forsvarlig i henhold til etikk og klima- og miljø, vil det ikke være bærekraftig. For å oppnå et bærekraftig mattilbud i barnehagen, er det nødvendig å se på svært mange faktorer ved maten i seg selv.

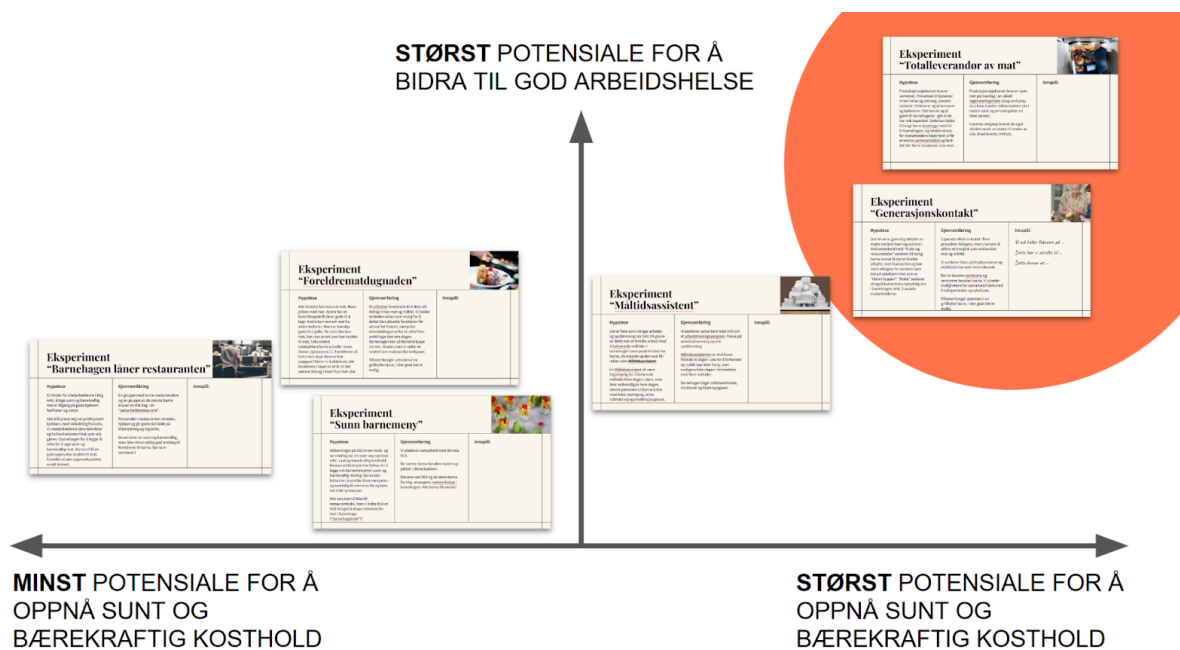
I tillegg brer bærekraft seg ut over bare maten. Dersom det er sunn mat i barnehagen, men de ansatte har for høy arbeidsbelastning, vil det ikke være bærekraftig, til tross for at maten er klima- og miljøvennlig, fordi de ansatte er i en uholdbar arbeidshverdag, som gjør at tilbudet ikke kan vare i lengden. Det handler også om at de ansatte har muligheten til å drive et godt pedagogisk arbeid rundt måltidene, slik at effekten av å satse på sunn og klimavennlig mat også videreføres til barna på lengre sikt.

Fire løsningsforslag

De fire tiltakene vi i størst grad har bearbeidet i prosjektet kaller vi "Løsningsforslaget". Nedenfor beskriver vi disse, hva som gjorde at vi valgte nettopp disse sporene og hvilke effekt de har bidratt til eller forventes å bidra til.

Bakgrunn for valg av løsninger

Vi vurderte et stort antall tiltak vi kunne eksperimentere med. Disse ble kombinert og beskrevet i en "plukkliste" bestående av i alt 19 eksperimenter. Disse ble igjen vurdert opp mot "kost-nytte" - både med tanke på aksene **potensiale for å bidra til god arbeidshelse** og **å oppnå sunt og bærekraftig kosthold**. Flere av eksperimentene ble justert og slått sammen - i samråd med personalet og foreldre.



1. Matplanlegging

Hva var utfordringen?

Mangel på struktur, system og rutiner rundt måltidene bidro til at planlegging og gjennomføringen av måltidene ble en stressfaktor for personalet. Barna ble ved hvert brødmåltid tilbudt alle typer pålegg barnehagen hadde tilgjengelig. Dette førte til liten variasjon fra måltid til måltid, matsvinn, og ikke minst mye arbeid med å forberede og rydde etter måltidene. Kostnadene var også relativt høye da pålegg er forholdsvis kostbart.

Vi så tidlig at det trolig ville være hensiktsmessig med en tydelig planlegging av måltidene gjennom året, uka og dagen - med tydelige delegerte roller. Dette tenkte vi kunne bidra til å fjerne "personavhengigheten", slik at alle vet hva som skal gjøres. Med større grad av struktur og planlegging vil man sikre mer varierte og næringsrike måltider, såkalte "fullverdige måltider", som vil dekke barnas ernæringsbehov og som samtidig er attraktive for dem. Ved å involvere barna i matlagingen øker engasjementet og nysgjerrigheten for sunn mat.

Vi ønsket å undersøke i hvilken grad planer og rutiner kan bidra til å dempe arbeidsbelastningen og sykefraværet sett i lys av risikofaktoren krav/kontroll- og rollekonflikt. Det bør også være tydelig for alle ansatte og barna hvem som skal gjøre hva og hva de skal gjøre når innenfor matlagingprosessen og i for- og etterarbeidet.

Beskrivelse av tiltaket:

Tiltaket setter måltidene i system og bidrar til å strukturere måltidene gjennom uka. Tiltaket består av ukentlige planer for hvilken matrett som skal lages når, hvem som har ansvar for å tilberede og vaske, samt hvilke barn som skal være med. Det er utviklet fysiske representasjoner av planene i form av tavler/laminerte rutiner. Verktøyene bidrar til rom for å involvere barna i planleggingen. Tiltaket har også "Ukens frukt/grønnsak" der man fokuserer på én ingrediens den aktuelle uka. Barna blir godt kjent med ingrediensen og øker toleransen for å smake. "Ukens frukt/grønnsak" er tatt inn etter inspirasjon fra Fjæraskogen bhg. som gjør noe tilsvarende.

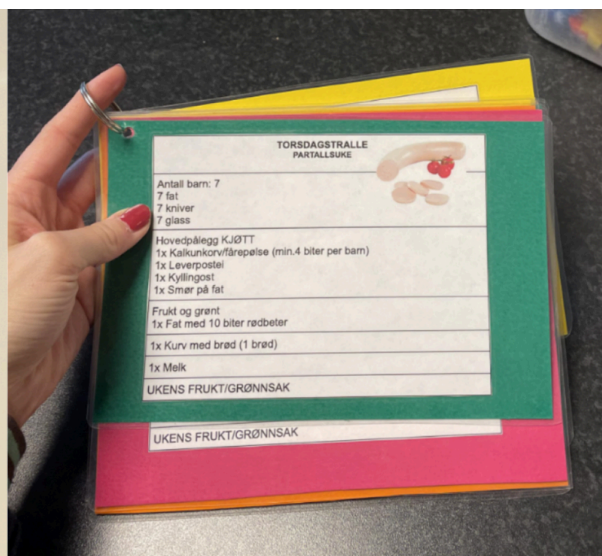
Videre prosess:

Tiltaket vil videreutvikles internt i barnehagen. Tiltaket bygges på og videreutvikles internt. Materiellet er ikke "ferdig" men under kontinuerlig forbedring. I dag er materiellet fysisk på veggen. På sikt kan man også vurdere muligheten for digitale løsninger som kan støtte konseptet. Ved å tilby digitale løsninger kan man muligvis få foreldrene enda mer nysgjerrige, involverte og engasjerte i sunn mat. Ved digitale løsninger kan man også tenke seg at det vil bli enklere å dele erfaring og løsninger mellom enheter. Enhetsleders deltakelse i enhetsledernetverket "Heimdal-nettverket" er en god mulighet for å bidra til spredning av tilnærmingen til planlegging av måltider til flere barnehager.

Ida Guldbrandsøy, masterstudent fra institutt for industriell design ved NTNU, gjennomførte et prosjekt som tok tak i temaet “måltidsplanlegging” og har vært en viktig bidragsyter inn i dette sporet.



MANDAGER	TIRSDAGER	ONSDAGER	TORSDAGER	FREDAGER
TEMA FISK	TEMA KJØTT	VARME LUNSJ	TEMA EGG	TEMA OST
Til smøremåltid skal det serveres:	Til smøremåltid skal det serveres:	Varm lunsj leveres	Til smøremåltid skal det serveres:	Til smøremåltid skal det serveres:
- smør	- smør	Melk og vann skal tilberes	- smør	- smør
- matvrell i tomater	- fiskepille eller kalkunkorv		- egg (kokt, eggsmet, omelett i langpanne)	- hvitost/brunost
- kaviar	- kyllingposteo		- 3 ulike tubepålegg	- gomme eller prinn
- fiskepuding/ fiskekake	- 2 ulike tubepålegg			- 2 ulike tubepålegg
- 1 tubepålegg				
Frukt og grønt skal serveres:	Frukt og grønt skal serveres:		Frukt og grønt skal serveres:	Frukt og grønt skal serveres:
- agurk	- agurk		- agurk	- agurk
- paprika eller tomater	- rødbeter		- paprika eller tomater	- epler i skiver
- ukens grønnsak	- ukens grønnsak		- ukens grønnsak	- ukens grønnsak
Melk og vann skal tilberes	Melk og vann skal tilberes		Melk og vann skal tilberes	Melk og vann skal tilberes
UKENS FRUKT/GRØNNSAK:				



2. Måltidsassistent

Hva var utfordringen?

Det pedagogiske personalet sto i spagat mellom deres pedagogiske oppgaver og å forberede, gjennomføre og rydde etter måltider. De ønsket seg “kokk”, men det viste seg at det de egentlig trengte var ekstra kapasitet for å få unna manuelle oppgaver i forbindelse med måltidene. Samtidig er det mange som ønsker en vei inn i arbeidslivet og barnehage er en god arena for både jobbtrening, språktrening osv.

Det er flere som trenger arbeids- og språktrening via NAV. På grunn av dette kan et mindre arbeid med å forberede måltider i barnehager være positivt både for barna, de ansatte og den som får rollen som Måltidsassistent. En Måltidsassistent vil være tilgjengelig for å forberede måltidet flere dager i uken, men ikke nødvendigvis hele dagen. Denne personen vil kunne bidra med både matlaging, selve måltidet og opprydding/oppvask.

Beskrivelse av tiltaket:

I samarbeid med Helt med har vi ansatt en måltidsassistent. Vi samarbeider også med NAV om både språk og arbeidspraksis for måltidsassistenter. Måltidsassistentenes oppgave er å bistår i forberedelse, gjennomføring og etterarbeid knyttet til måltidene. Tiltaket avlastar personalet og det gir tid til personalet å ha mer fokus på barna. Måltidsassistentene får en meningsfull jobb i et godt sosialt miljø. Vi har utviklet en manual for måltidsassistenten - som også har nytte for andre medarbeidere, og vikarer kommer raskt inn i arbeidet ved å benytte denne manualen. Tiltaket er i tråd med og bygger opp under Trondheimpløftet⁵.

Oppgaver Måltidsassistent:

- Varemottak, sette varer på plass (varene har faste plasser)
- Forberede måltidene: Lunsj og fruktmåltid; ferdig på trallene med pålegg og brød og frukt/grønt og melk (her vil det være avklart hva som skal på hver tralle, med bilder og kort og oversikt over alle allergier og andre kulturelle og religiøse hensyn)
- Rydde opp etter måltidene - sette i oppvaskmaskin og tømme oppvaskmaskin. vaske bord, moppe over gulvene.
- Forholde seg til ulike allergier/matkort
- HMS arbeid; rengjøre kjøleskap, fryser, hyller/skap, tømme søppel/sortere, (Vi har rutiner på dette)

Kompetanse Måltidsassistent:

- Noe relasjonell kompetanse (selvregulering)
- Språk trenger ikke være en hindring - må kunne forstå hva man skal gjøre

Videre prosess:

Tiltaket vi er gode resultater og vil bli videreført i Hårstadmarka barnehager. Tiltaket og gevinstene fra dette vil deles med andre barnehager i kommunen som kan vurdere å innføre lignende tiltak. Manualen og verktøyene som er under utvikling gjøres tilgjengelige for de øvrige barnehagene.

⁵ Trondheimpløftet: <https://sites.google.com/trondheim.kommune.no/kommuneplanen/samfunnsdelen>

3. Møteplass for mat – “Mathuset”

Hva var utfordringen?

Kjøkkenet i barnehagen legger ikke alltid like godt til rette for barnas deltakelse i matlagingen. Vi så behov for en plass der man kan jobbe med mat og måltid, for å kunne gi temaet den oppmerksomheten det fortjener - og koble temaet på det pedagogiske opplegget. Vi vurderte det slik at det ville være hensiktsmessig å etablere stedet utendørs, slik at man får avlastet kjøkkenet innendørs, samtidig som det blir enklere å invitere inn ulike aktører til en tilrettelagt arena som fokuserer på sunn og bærekraftig mat. I tillegg blir mathuset et spennende og annerledes sted å jobbe med tema mat og lage mat.

Beskrivelse av tiltaket:

Møteplassen er en enkelt bygning som inneholder fasiliteter til å tilberede enkle måltider. Det er god plass til å jobbe pedagogisk med temaet mat, mulighet for å dyrke egne matplanter osv. Selve den fysiske bygningen er bare en liten del av løsningen. Den er sentral for å bidra til å manifestere fokuset på mat- og måltidskultur. I tillegg kommer prosessen med å planlegge og å bygge denne, som ble gjort i samarbeid med familiene ved enheten. Dette bidro ytterligere til spredning av budskapet om viktigheten av sunt og bærekraftig kosthold. Som resultat av prosessen fikk vi i gang dialog med Hårstad skole og med Tiller frivilligsentral. I tillegg har vi vært i dialog med Den norske turistforening, Bygdekvinnelaget og flere aktører som kan bidra med innhold i møteplassen. Ernæringsfysiolog fra friskliv og mestring i Trondheim kommune har allerede bidratt i arbeidet med “Mathuset”, blant annet ved å utarbeide et årshjul i samarbeid med barnehagen. Årshjulet følger følger årstidene, ulike råvarer i sesong osv. Prosjektet har også utviklet en manual for “Hvordan få på plass en møteplass for mat og måltid” - som kan være til nytte for andre barnehager.

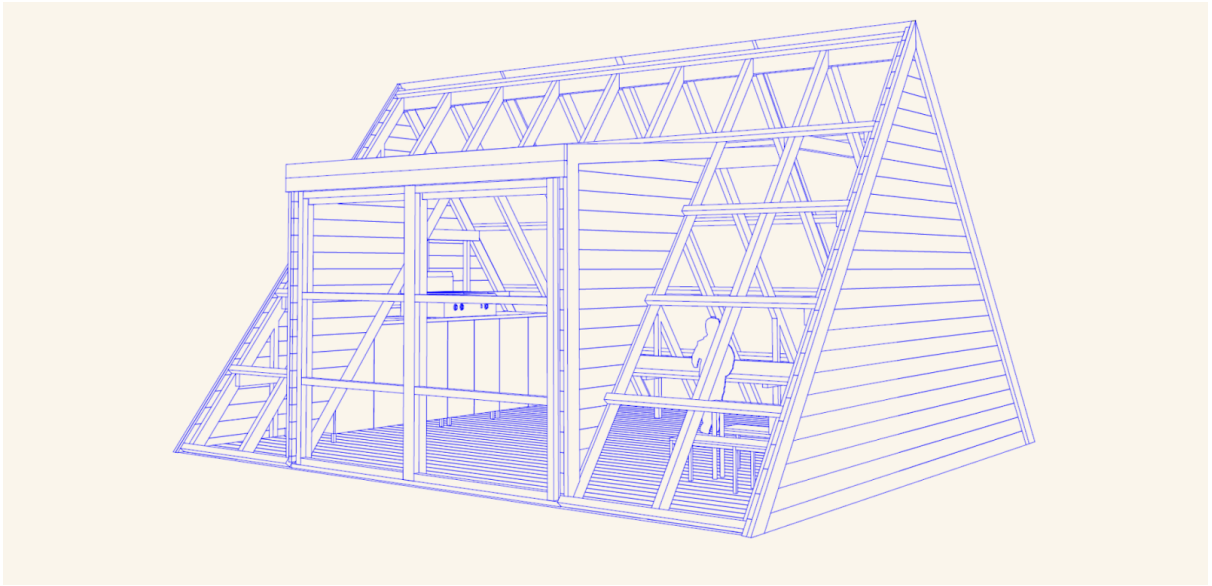
Videre prosess:

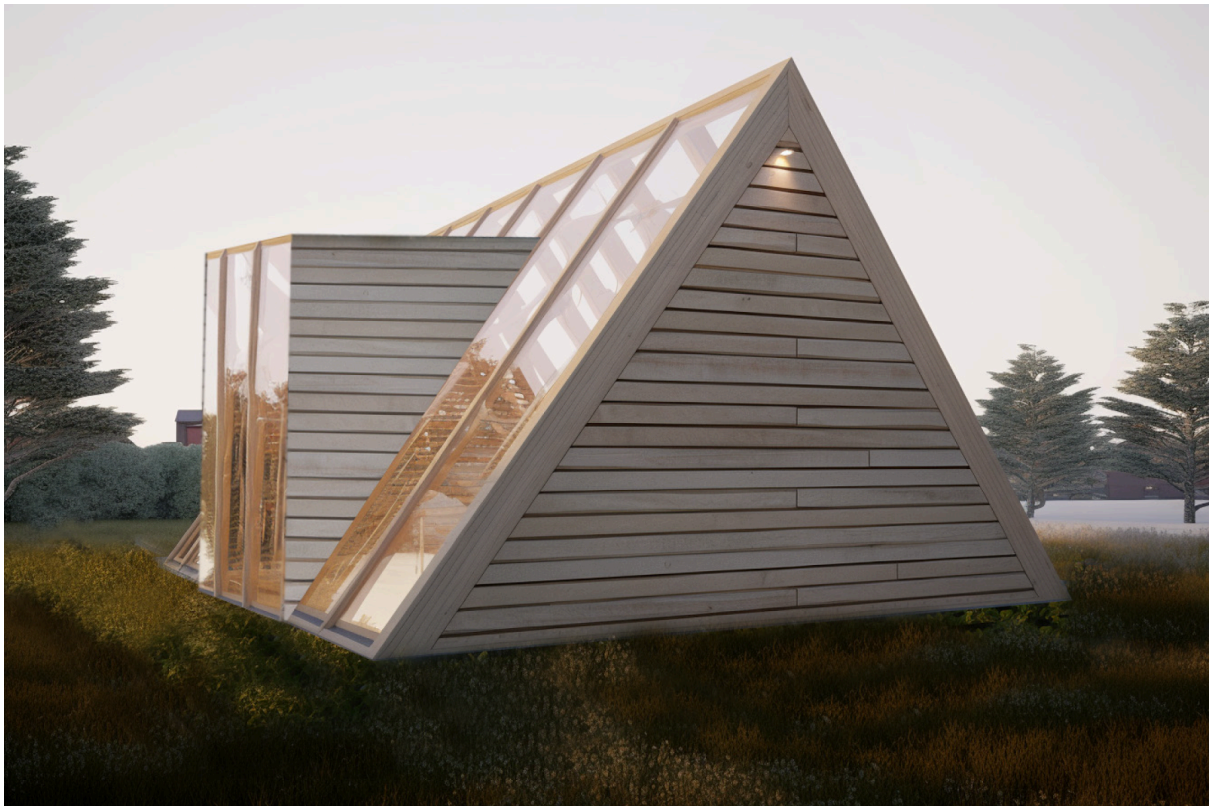
Hårstadmarka barnehager vil bygge videre på konsepter knyttet til “Mathuset”. F.eks vil de utforske Mat fra ulike kulturer, gjerne i regi av foreldrene. Dessuten vil fokus på sunn, enkel og god mat f.eks med restauranter eller restaurant- og matfag. Barnehagen er i tillegg i dialog med Hårstad skole om et samarbeid om “Mat som mestring” som inkluderer elever fra skolen. Mathuset skal gjøres tilgjengelig slik at familiene kan bruke møteplassen til private arrangementer, f.eks bursdager. Hårstadmarka vil dele erfaringer fra utviklingen og den videre bruken av Mathuset med andre barnehager i kommunen.

[Se video der det inviteres til samskaping](#)

[Se video av at Møteplassen bygges på to dager \(én av de mest gjørmete og hustrige dagene i oktober\)](#)







4. Samarbeid med produksjonskjøkkenet

Hva var utfordringen?

Produksjonskjøkkenet leverer varmmat, i hovedsak til tjenester innen helse og omsorg, spesielt seniorer. De leverer også tørrvarer og kjølevarer. Det *kan* dei prinsippet også gjøre til barnehagene - gitt at de har nok kapasitet. Dette kan bidra til langt færre leveringer med bil til barnehagen, og varmmat som har høyere kvalitet fordi de lages fra bunnen av.

Beskrivelse av tiltaket:

Produksjonskjøkkenet leverer ferdige måltider som personalet/måltidsassistentene kan varme opp i en såkalt regenereringstralle (plug-and-play, dvs. bare å sette i stikkontakten så er maten varm og serveringsklar to timer senere). I samme omgang leverer de også all tørrmat, drikke, frukt og grønt til resten av uka. Brød leveres innfryst. Dette fører til at kun én lastebil med levering til Hårstadmarka barnehager kontra seks biler i uken i dag.

Videre prosess:

Produksjonskjøkkenet var under ombygging og hadde ikke kapasitet til å pilotere løsningen innenfor prosjektperioden. Tiltaket vil derfor piloteres i løpet av 2024. Resultatene deles med alle aktuelle aktører. På tross av store utvidelser av produksjonskjøkkenet med ferdigstilling 2024, er det ikke medregnet å ha kapasitet for å tilby hele barnehagesektoren levering av varm mat. Dersom flere enheter anskaffer regenereringsvogner ser produksjonskjøkkenet mulighet for å samarbeide med flere barnehager. På denne måten kan løsningen implementeres til flere enheter i Trondheim kommune. Vi håper dette prosjektet viser til en annerledes tenkemåte for å oppnå bærekraftige løsninger i fremtiden med mer samarbeid på tvers av sektorer.

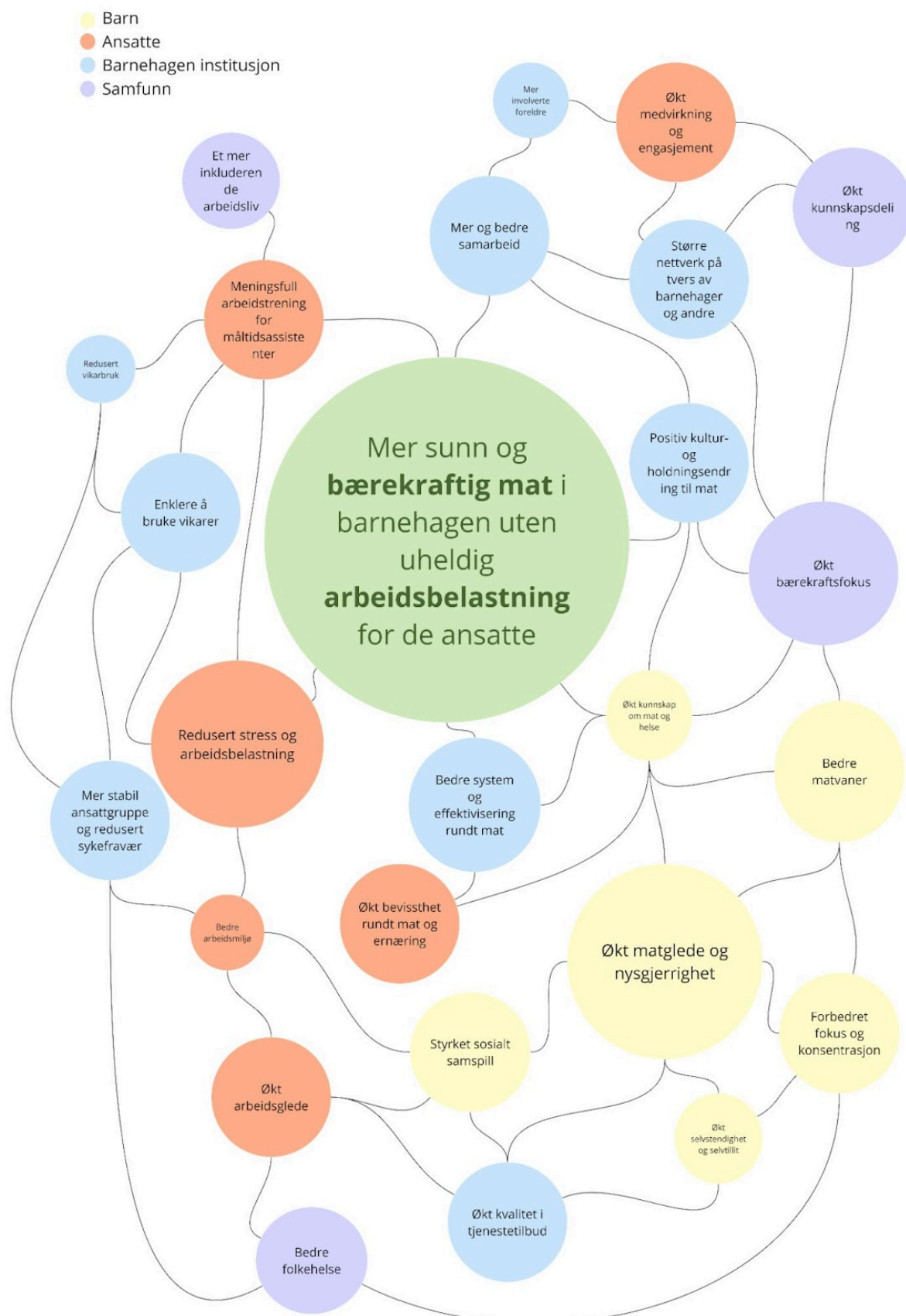


Gevinster

I arbeidet med å forbedre sunn og bærekraftig mat blant barn i barnehager, har tiltakene vi har utviklet vist både lovende resultater, samt avdekket noen utfordringer vi står overfor i implementeringen av tiltak for en sunnere og mer engasjerende matkultur i barnehagesektoren.

For å identifisere prosjektets gevinster, har vi gjennomført dybdeintervjuer med ansatte i barnehagene og workshop med ledelsen. Gevinstene, som strekker seg langt utover barnehageportene, favner bredt over ulike grupper.

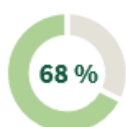
Gevinstene nedenfor illustrerer hvordan prosjektet ikke bare har direkte påvirkning på individer og grupper innenfor barnehagen, men også bidrar til positive endringer på institusjons- og samfunnsnivå. Prosjektet har ikke minst bidratt med gevinster på med organisasjonsnivå i Trondheim kommune og skapt nye samarbeid, bl.a med produksjonskjøkken og med friskliv og mestring. Det er fortsatt et urealisert potensial til å styrke samarbeidet mellom enheter i kommunen, men prosjektet har bidratt med en god inngang til samarbeid.



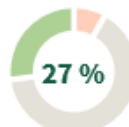
Gevinster for barna, de ansatte og foreldre (individnivå)

Gevinster for barna

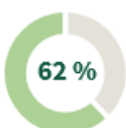
Gjennom å styrke barnas forhold til mat og ernæring, og ved å tilføre måltider og matlaging en pedagogisk og sosial dimensjon, har prosjektet bidratt til en rekke positive endringer i barnas atferd, holdninger, og utvikling. Ansatte peker blant annet på barnas økte matglede og matmot ved å vise interesse for å prøve ny mat. Videre har de fått økt matdannelse ved å få bedre kunnskap om sunn mat, noe som legger grunnlag for sunne matvaner senere i livet.



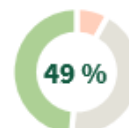
Av de ansatte synes at barna har hatt en positiv utvikling når det gjelder å teste nye matvarer



Av de ansatte opplever at barna deltar mer i matlagingen



Av de ansatte opplever at barnas matglede har økt



Av de ansatte synes at mattilbudet har blitt sunnere

Økt matglede og nysgjerrighet: Barna har vist økt interesse for mat og er mer åpne for å prøve nye matvarer. Dette inkluderer både nye råvarer og mat fra ulike kulturer, noe som bidrar til en mer variert og sunn diett.

Bedre matvaner: Ansatte har observert at barna spiser mer variert og har utviklet sunnere matvaner. Dette kan være en direkte følge av involvering i matlaging, hvor barna blir kjent med ulike ingredienser og tilberedningsmetoder. Det kan også være en følge av ukens grønnsak, hvor den samme grønnsaken blir presentert flere dager på rad og tilberedt på ulike måter.

Økt kunnskap om mat og helse: Gjennom pedagogiske aktiviteter relatert til mat, har barna fått økt kunnskap om ulike matvarers betydning for kroppen og helsen vår. Dette bidrar til en tidlig forståelse av viktigheten av god ernæring. Denne kunnskapen er med på utviklingen av barnas matdannelse.

Styrket sosialt samspill: Ansatte opplever at måltidsassistentene har bidratt til et mer organisert og samtidig avslappet måltidsmiljø der barna opplever en sterkere følelse av samhörighet. Dette kan i et lengre perspektiv styrke barnas sosiale ferdigheter og deres evne til å fungere som en gruppe. Videre har barna utviklet en trygg og positiv relasjon til måltidsassistentene. Dette har gitt dem ytterligere positive voksenrelasjoner i barnehagen, noe som støtter deres generelle trivsel og utvikling.

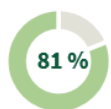
Økt selvstendighet og selvtillit: Ved å involvere barna i matlaging og matforberedelser, har de ansatte merket en økning i barnas selvstendighet og selvtillit. Flere ansatte opplever at barna opplever mestring når de bidrar til matlagingen, noe som på sikt kan bidra til å styrke deres

selvbilde. Det oppleves bra for barna å kunne få «alenetid» på kjøkkenet sammen med måltidsassistentene.

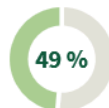
Forbedret fokus og konsentrasjon: Et mer strukturert og stressfritt måltidsmiljø har også bidratt til at enkelte av barnegruppene er mer fokuserte og konsentrerte både under og etter måltidene. Dette kan ha direkte effekt på deres læring og deltagelse i andre aktiviteter i løpet av dagen.

Gevinster for de medarbeiderne

Gevinstene for de ansatte viser at prosjektet har hatt en stor innvirkning på personalets profesjonelle utvikling og trivsel. Erfaringene fra måltidsassistentene illustrerer også hvordan arbeid med mat og ernæring i barnehager kan fungere som en viktig brobygger mellom individuell utvikling og bredere samfunnsmessig integrering. Ansatte opplever blant annet å få mer tid til aktiviteter med barna og økt kompetanse om sunn mat og ernæring. Videre opplever de et forbedret samarbeidsklima og arbeidsmiljø gjennom felles mål og forståelse. Mindre stress i hverdagen skaper også et bedre psykososialt arbeidsmiljø.



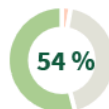
Opplever at arbeidsbelastningen har blitt bedre i løpet av året



Opplever at den psykiske belastningen har blitt mindre i løpet av året



Opplever at arbeidsmiljøet har forbedret seg i løpet av året



Opplever at den fysiske belastningen har blitt mindre i løpet av året

Redusert stress og arbeidsbelastning: Måltidsassistentene frigjør mye tid for resten av personalet. Dette fører til at de kan bruke tiden på barna og andre oppgaver knyttet til pedagogiske opplegg og planlegging. Det samme gjelder for matplanlegging. Det reduserer planleggingstid i hverdagen, noe som gjør det enklere å fordele oppgaver mellom ansatte. Matplanlegging muliggjør også en enklere onboarding av vikarer når disse må brukes.

Økt arbeidsglede: Ansatte i barnehagene rapporterte en merkbar økning i arbeidsglede, bedre humør og mer meningsfull arbeidshverdag. Dette kan delvis tilskrives den reduserte arbeidsbelastningen som følge av innføringen av måltidsassistenter og matplanlegging, men også til større grad av meningsfull interaksjon med barna og økt samarbeid på tvers.

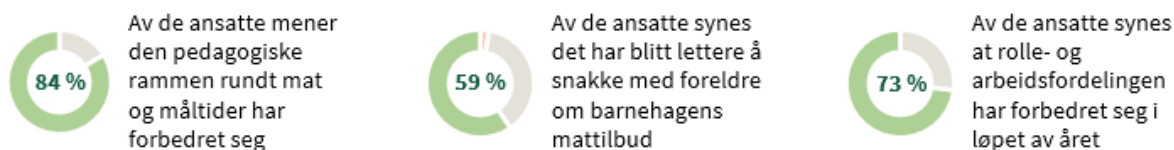
Økt bevissthet om mat og ernæring: En annen vesentlig gevinst relatert til prosjektet er at ansatte opplevde økt bevissthet rundt mat og ernæring. Forståelsen for viktigheten av sunn ernæring og hvordan dette kan integreres i barnehagens daglige rutiner, har vært sentralt. Ansatte

har hatt fokus på å planlegge måltider som er ikke bare nærende, men også pedagogisk verdifulle og tilpasset barnas behov og preferanser. Denne bevisstgjøringen har gjort det mulig for de ansatte å fremme sunne matvalg blant barna, blant annet fordi de har ser forbi egne matvaner og preferanser.

Meningsfull arbeidstrening for måltidsassistenter: Måltidsassistentene, som kommer inn i barnehagene gjennom arbeidstreningens ordningen til NAV, har rapportert om betydelige personlige gevinster. Dette innebærer ikke bare en mulighet for å utvikle nyttige ferdigheter og kompetanse innen matlaging og ernæring, men også økt språktrening. For denne målgruppen representerer rollen som måltidsassistent en verdifull innføring i arbeidslivet, med tilhørende økning i selvtillit og selvstendighet. Videre bidrar denne rollen til sosial integrering og gir en følelse av å være et verdsatt og nyttig medlem av samfunnet.

Gevinster for barnehagen (institusjonsnivå)

Gevinstene for barnehagene har bidratt til at de som institusjoner har blitt mer bærekraftige, en rollemodell innen samfunnsutvikling, samt redusert kostnader og effektivisert flere prosesser. Ledelsen opplever å ha litt mer robuste og tilpasningsdyktige personalgrupper, ved å lære om prosess og endring. Dette har resultert i både økt endringsvilje og holdningsendring blant personalet.



Bedre systematisering og effektivisering av matforberedelser: Innføringen av systematisert matplanlegging og måltidsassistenter har bidratt til mer effektive matforberedelser. Dette resultatet reflekterer en betydelig operasjonell forbedring, hvor tidsbruk og ressurser knyttet til måltider er redusert, samtidig som kvaliteten på måltidene har økt. Tiltaket har ført til redusert rollekonflikt, og risikodimensjonen krav/kontroll er redusert. Den systematiske tilnærmingen sikrer at det daglige matutvalget er variert, balansert og tilpasset barnas ernæringsmessige behov. Dette er ikke bare kostnadseffektivt, men bidrar også til en mindre stressfylt arbeidshverdag for de ansatte.

Redusert bruk av vikarer: Innføringen av måltidsassistenter og systematisert matplanlegging har også redusert behovet for vikarer. Det er fordi de faste ansatte har mindre belastning og følgelig mindre sykefravær, men også fordi rutinene rundt måltidsforberedelser er blitt enklere og mer håndterbare, i tillegg til at måltidsassistentene avlaster ansatte ved å ha barn som hjelper til på kjøkkenet under matlaging og kan bistå på avdelinger ved behov. Dette har økonomiske fordeler for barnehagen og bidrar til større stabilitet og kontinuitet i barnas hverdag.

Enklere bruk av vikarer: Ved å ha klare, systematiserte rutiner for måltidsplanlegging og forberedelse, er det enklere for vikarer å trå inn og utføre nødvendige oppgaver effektivt. Dette

sikrer at kvaliteten på pedagogisk arbeid og barnas måltidserfaring opprettholdes, selv i fraværet av faste ansatte. Vikarene kan raskt settes inn i arbeidsflyten, noe som forbedrer den generelle operasjonelle effektiviteten i barnehagen.

Økt samarbeid med foreldre: Prosjektet har økt samarbeidet med foreldrene, med en mer inkluderende tilnærming til matplanlegging og måltidsaktiviteter. Gjennom å oppmuntre deltakelse og innspill fra foreldrene, styrkes partnerskapet mellom hjem og barnehage. Dette kan føre til en bedre forståelse og støtte for barnehagens matfilosofi og praksis hjemme, noe som igjen understøtter barnas ernæringsmessige velferd.

Bedre kvalitet i tjenestetilbud: Gjennom prosjektet har barnehagen som institusjon opplevd betydelige forbedringer i kvaliteten på det samlede tjenestetilbudet, med spesielt utbytte på hvordan måltider håndteres og integreres som en del av den pedagogiske virksomheten. For barnehagen som helhet markerer dette en oppnåelse av dets fundamentale mål; å skape en inkluderende og utviklende oppvekst for barnet, ved å tilby et sunnere og mer variert mattilbud. Dette tilfører barnehagetilbudet en ekstra dimensjon av kvalitet og bidrar ikke bare til trivselen og helsen til det enkelte barn, men fremmer også en generell forbedring i barnehagens omdømme som en institusjon som prioriterer og implementerer sunne livsstilsvalg.

Større nettverk og arbeid på tvers av barnehager og sektorer i Trondheim kommune:

Prosjektets tilnærming til samarbeid på tvers av kommunale og statlige grenser, samt samarbeid med foreldre, har bidratt til å utvide og styrke barnehagens nettverk. Et større og mer variert nettverk tilfører barnehagen verdifulle ressurser, ideer og støtte, som alle kan anvendes til å forbedre og utvikle det pedagogiske tilbudet ytterligere. Dette nettverket tjener som en viktig ressurs for ideutveksling, faglig utvikling og innovasjon innenfor barnehagesektoren.

Positiv kultur- og holdningsendring til mat: Prosjektets implementering har resultert i en betydelig positiv endring i barnehagens kultur og holdninger til mat. Denne endringen har manifestert seg gjennom et økt fokus på ernæringsmessige verdier og bærekraftige matvalg, som igjen har skapt en bedre forståelse og bevissthet rundt matens rolle i barnas utvikling og generelle velvære. Bevisstheten rundt tematikken har ført til at ansatte i større grad har satt til side egne tanker om matkultur, og klarer på et mer profesjonelt nivå å etterleve barnehagens samfunnsmandat knyttet til sunn og bærekraftig mat. Dette kulturelle skiftet representerer ikke bare en umiddelbar gevinst for barnehagens nåværende medlemmer, men etablerer også et fundament for sunne holdninger og engasjement til mat som kan påvirke kommende generasjoner positivt.

Rollemodell for samfunnet: Barnehagen kan tjene som et eksempel for andre institusjoner om hvordan systematisk arbeid med mat og ernæring kan forbedre både den pedagogiske praksisen og arbeidsmiljøet. Videre tilfører samarbeidet med NAV en samfunnsdimensjon ved at flere får arbeidstrening. Igjen viser vi til relevansen i tiltaket mht. Trondheimsløftet og bærekraftsmål 17.

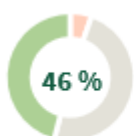
Mer stabil personalgruppe og redusert sykefravær: I løpet av prosjektperioden har vi observert en positiv utvikling mot en mer stabil ansattgruppe og et redusert sykefravær. Disse forbedringene synes å korrelere med tiltak som inkluderer måltidsassistenter og en generell forbedring av

arbeidsmiljøet, faktorer som har bidratt til å minske den daglige arbeidsbelastningen for de ansatte. En slik nedgang i sykefraværet spiller en vesentlig rolle i å fremme kontinuiteten i barnehagens pedagogiske virksomhet, noe som utvilsomt kommer barnas læring og trivsel til gode. Videre sikrer en stabil personalgruppe vedlikeholdelsen av solide og trygge relasjoner mellom voksne og barn, en faktor som er essensiell for barnas sosiale og emosjonelle utvikling.

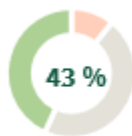
Det er viktig å merke seg at selv om disse positive effektene er bemerket i løpet av prosjektperioden, har vi i denne sammenheng ikke tilstrekkelig grunnlag for å uttale oss om overførbarheten av disse resultatene til andre barnehager, eller for å isolere disse effektene som direkte resultater av prosjektets intervensjoner alene. Resultatene kan være påvirket av en rekke faktorer, og lignende observasjoner om sammenhengen mellom redusert arbeidsbelastning og sykefravær finnes også i forskning. Dette understreker behovet for videre undersøkelser for å bedre forstå disse sammenhengene og potensialet for bredere implementering av lignende tiltak

Gevinster for alle (samfunnsnivåer)

På samfunnsnivå representerer prosjektets gevinster en verdifull modell for folkehelsearbeid, inkludering og bærekraft. Ved å fremme sunne matvaner blant barn i en tidlig alder, legges grunnlaget for en generasjon som er mer bevisst på ernæring og helse, noe som kan føre til langsiktige reduksjoner i livsstilssykdommer. Videre har prosjektet styrket samfunnets kapasitet for sosial inkludering gjennom aktiv bruk av måltidsassistenter fra ulike bakgrunner, noe som bidrar til et mer mangfoldig og inkluderende arbeidsliv. I tillegg bidrar prosjektets fokus på å redusere matsvinn og fremme bærekraftige matvalg til å støtte bredere miljømessige mål som er viktige for samfunnets fremtid. En god del av gevinstene som oppleves for de på individ- og institusjonsnivå vil også være gjeldende for samfunnsnivået, dersom det er vedvarende effekter. Særlig vil dette være tilfellet dersom effektene sprer seg til andre barnehager.



Av de ansatte synes det har blitt mindre matsvinn i barnehagen



Av de ansatte mener at deres kunnskap om sunn og bærekraftig mat har økt

Bedre folkehelse: Prosjektet bidrar til bedre folkehelse gjennom å legge grunnlaget for sunnere matvaner fra ung alder.

Bedre inkludering og arbeidsliv: Samarbeid med NAV og tilrettelegging for inkludering av personer gjennom arbeidstrening som måltidsassistenter. Flere får arbeidstrening som på sikt kan gjøre at flere kommer i arbeid.

Økt fokus og måloppnåelse knyttet til bærekraft: Bidrar mot bærekraftsmålene gjennom redusert matsvinn og økt bevissthet rundt lokal matproduksjon og sesongbaserte råvarer. Dette er både positivt for samfunnet, ved at man ikke trenger å øke kostnadene knyttet til mat i

barnehagen, men også for samfunnet som helhet, gjennom at det ikke slippes ut like mye klimagasser fra mat.

Økt kunnskapsdeling: Ved å dele erfaringer og resultater kan prosjektet inspirere og veilede andre institusjoner til lignende tiltak, som igjen kan ha ringvirkninger i samfunnet.

Muligheter og utfordringer

Styrket læringsmiljø

Prosjektet har tydelig vist at integrering av ernæringsfokus i barnehagens daglige rutiner ikke bare fremmer sunnere matvaner, men også beriker læringsmiljøet. Barn får praktisk kjennskap til et bredt spektrum av matvarer og oppnår en tidlig forståelse av ernæringsens rolle for helsen. Dette er en gylden mulighet til å legge grunnlaget for livslange, sunne vaner.

Redusert arbeidsbelastning for personalet

Innføringen av måltidsassistenter har vist seg å redusere arbeidsbelastningen betydelig, noe som frigjør pedagogisk personale til å konsentrere seg om sin kjerneoppgave: barnas læring og utvikling. Dette peker mot en viktig strategi for å bedre arbeidsmiljøet og øke jobbtilfredsheten blant ansatte i barnehagen.

Økt foreldresamarbeid

Prosjektet har stimulert til økt samarbeid og engasjement fra foreldrenes side. Dette samarbeidet er essensielt for å opprettholde og styrke hjem-barnehage-aksen, og skaper et godt fundament for barnets utvikling og velvære i barnehagen.

Bærekraftighet i finansieringen

En av de største utfordringene er å sikre langvarig finansiering av måltidsassistentstillinger. Disse rollene er avgjørende for prosjektets suksess, men per i dag finnes det ingen permanent finansieringsmodell for dem. Det trengs politisk vilje og kreative løsninger for å gjøre disse stillingene til en varig del av "barnehagelandskapet".

Uforløst potensiale i pedagogisk arbeid med mat

Selv om prosjektet har resultert i betydelige forbedringer, viser erfaringene at det fortsatt ligger et stort pedagogisk potensial i arbeidet med mat og ernæring som ikke er fullt utnyttet. Dette krever videreutvikling av pedagogiske ressurser og opplæringsprogrammer for barnehagepersonell.

Ulik implementering av tiltakene

Erfaringer fra prosjektet viser også til utfordringer knyttet til konsistens i implementering av tiltakene på tvers av de to barnehagene. For å sikre en jevn kvalitet og bredde i tilbudet, må vi utvikle klare retningslinjer og støttesystemer for barnehagene, særlig hvis tiltakene skal implementeres i andre barnehager i Trondheim kommune eller Norge for øvrig.

For å realisere de fullstendige fordelene ved dette prosjektet, kreves det en felles innsats fra politikere, barnehageadministrasjon, pedagogisk personale, og foreldre. Ved å adressere ovennevnte utfordringer kan vi sammen sørge for at alle barn i barnehager får nytte godt av tiltakene, noe som vil bidra til deres helse, trivsel, og læring. Å investere i våre barns ernæringserfaringer er en investering i fremtiden – en sunn, klok og bærekraftig fremtid for alle.

Hva har barnehagene lært?

Prosjektet har, i tillegg til å resultere i en rekke tiltak, vært en omfattende læringsreise for alle involverte. Sammen har vi utviklet nye arbeidsmetoder og prosesser. Det har krevd tålmodighet og dedikert innsats fra alle involverte for å stå i slike endringsprosesser over tid. Denne prosessen har fostret en økt kompetanse og endringsvilje blant de ansatte, noe vi håper og tror vil ha en positiv effekt for videre kontinuerlig arbeidsmiljøutvikling. Prosjektet har bidratt til en betydelig økning i kunnskapen om sunn mat. Ansatte har vist en større åpenhet for å prøve nye tilnærminger til matforberedelse og måltidshåndtering, noe som har resultert i en mer variert og kvalitetsrik matopplevelse for barna. Barnas involvering i matlagingen har også økt noe og er en del av et pedagogisk mål som kan vise dem viktigheten av næringsrik mat fra en tidlig alder.

Innføringen av måltidsassistentene har vært en av de mest positive endringene, ettersom de har lettet arbeidsbelastningen betydelig for personalet. Dette har ikke bare bidratt til et mer positivt arbeidsmiljø, men har også gitt de ansatte mer tid til å fokusere på pedagogisk arbeid, noe som direkte kommer barna til gode.

Til sist har prosjektet hatt ambisjoner som strekker seg langt utover barnehagens gjerder; det investeres i fremtiden gjennom å fremme inkludering, mangfold, og sunnere matvaner for barna. Disse samfunnsgevinstene understreker prosjektets langsiktige verdi og potensial, og bidrar til et rikere, mer inkluderende samfunn der barn vokser opp med kunnskap om og tilgang til ernæringsmessig sunn mat.

Veien videre

Potensialet som ligger i videreutvikling av tiltakene innenfor barnehagens ernærings- og matkulturprogram er romslig og spenner over flere aspekter av barnehagehverdagen. Et kjerneelement i fremtidsutsiktene er den videre utviklingen av tiltakene med en enda større involvering av barna i matlagingen. Ved å bringe barna nærmere matlagingens kunst, ikke bare som passive mottakere, men som aktive deltakere, kan prosjektet styrke deres forståelse og respekt for mat og kanskje viktigst, deres nysgjerrighet og vilje til å utforske nye smaker.

Et annet viktig utviklingsområde er fortsatt utforskning og eksperimentering med mat fra ulike kulturer. Dette åpner opp for en verdifull plattform for læring og utveksling som ikke bare beriker barnas kosthold, men også deres forståelse og aksept av ulike kulturelle bakgrunner. Å styrke dette området kan videre bidra til å fostre en generasjon som verdsetter mangfold.

Til sist, peker ansatte og ledelsen på at det ligger et stort mulighetsrom i å videreutvikle og utforske hvordan barnehagene kan utforske Møteplass for mat. Muligheter her er eksempelvis mer involvering av barna, andre pedagogiske opplegg, involvering av eksterne aktører eller å leie ut plassen til bursdager og andre sosiale sammenkomster. Dette krever at personalet og barna prøver seg litt frem sammen. En aktivitet alle involverte ser frem til.

For å realisere dette potensialet, blir det viktig å bygge videre på samarbeidet både internt mellom ansatte og med eksterne partnere. Særlig gjelder dette de lokale leverandørene, ernæringseksperter og organisasjoner, for å nevne noen. Gjennom et utvidet partnerskap kan barnehagen dra nytte av en bredere kunnskapsbase og ressursinnsats, noe som kan føre til mer innovative og bærekraftige løsninger, også på sikt.

Sikring av bærekraftighet for prosjektets løsninger og resultater er veldig viktig i tiden fremover. Dette innebærer ikke bare finansiell bærekraft, men også å sikre at de positive endringene som er observert, blir vedvarende i barnehagens kultur. Hele prosjektets suksess er avhengig av at tiltakene ikke kun sees som midlertidige initiativer, men som permanente forbedringer til barnehagehverdagen, og at de blir fulgt opp av ledelsen.

Det er også enighet om at prosjektet har uforløst potensial, spesielt knyttet til matplanlegging, utnyttelse av Møteplass for mat og barnas involvering i matrelaterte aktiviteter. Realiseringen av dette potensialet krever en proaktiv tilnærming for å videreutvikle eksperimentene og for å jobbe med de observerte utfordringene. Til sist, er det viktig å understreke viktigheten av å følge opp tiltakene og gevinstene over tid, for å måle langtidseffekter og overførbarheten mer nøyaktig.



Som et lite “sidesprang” gjennomførte vi en “Politikerkokkelering” der vi utfordret sentrale lokalpolitikere til å lage mat til en gruppe barn med utgangspunkt i et normalt budsjett og med samme krav til tilpassing til allergier og preferanser. Dette førte til at flere politikere lovte å sette av budsjett til å styrke måltidene i barnehagen. Det trengs vedvarende fokus på viktigheten av dette - også etter prosjektperioden, og vi håper dette prosjektet har bidratt til å vise at det finnes potensiale for både kvalitative og kvantitative gevinster på flere ulike nivåer fra mikro- til makronivå. Prosjektgruppa mener selv at vi har “gjort” Trondheimpløftet i praksis. Les debattinnlegg i Barnehage.no [her](#).

Øyvind Grønlie

Partner og ansvarlig
Comte Bureau AS

Tlf: 950 35 450
Epost: oyvind@comte.no

Pilestredet Park 31
0167 Oslo