

# Måltid i skolen

## Bakgrunn

Kommunestyret har i kommunestyremøtet den 23.11.17 bedt administrasjonen utrede et måltid på skolene Aurvoll, Solvang og Øyer ungdomsskole

Rådmannen nedsatte følgende arbeidsgruppe til å forberede utredningen:

Rektor Solvang skole, Randi Skeie

Rektor Øyer Ungdomsskole, Stein Erik Uhlen

Rektor Lars Høglie, Aurvoll skole

Mona Høglie, lærer Øyer ungdomsskole

Enhetsleder Øyer helsehus, Ingrid Rugsveen

Sektorleder Oppvekst, Bjarne Nyrud

## Nærmere om oppdraget

Det utredes nærmere hva som er mulig å få til innenfor en sum på 2 mill. kroner på årsbasis. Vi legger til grunn at maten tilberedes på kjøkkenet på Øyer helsehus og at det er mulig å etablere et samarbeid med flere parter når det gjelder servering av maten på den enkelte skole, f.eks. de som trenger arbeidstrening, flyktninger som skal lære norsk, frivillige lag og foreninger mv. Alle muligheter vurderes.

Det er pr i dag ca. 550 elever i Øyer kommune som vil falle inn under denne ordningen.

## Arbeidsgruppas vurderinger av de ulike alternativene

Investeringer på skolene forutsettes uavhengig av løsning. Disse er beskrevet i økonomidelen av utredningen.

Ordningen kan ha følger for dagens tidsrammer for matpause og friminutt, og dermed også sluttidspunkt av skoledagen. Ved innføring av en så omfattende ordning vil det måtte påregnes at det vil komme justeringer etter hvert som man ser hvordan det fungerer innenfor dagens rammer.

Skolene er ulike og derfor kan selve gjennomføringen oppleves som mer krevende for noen enn for andre. Skolebyggene er forskjellig utformet, antall elever og alder spiller inn i den praktiske gjennomføringen. Dette kan ha følger for hvordan man klarer å gjennomføre serveringen på alle tre skolene. Det har gjennom utredningen kommet tydelig frem at Øyer ungdomsskole og Aurvoll er bedre egnet for servering av felles måltid enn Solvang. Til en viss grad kan dette kompenseres med noe større ressurs i form av voksne som hjelper til.

# Alternativ I

## Løsning med tilberedt mat fra Øyer helsehus fem dager i uka.

### Fordeler

- ✓ Tilberedningen av varm mat er lettere å organisere og krever mindre forarbeid ute på den enkelte skole
- ✓ Sikrer variert mat av god kvalitet med riktig ernæringsinnhold

### Ulemper

- ✓ Dette alternativet krever en rekke utbedringer og investeringer i forkant ved Øyer Helsehus.  
Kjøkkenet er ikke dimensjonert for å tilberede mat til 550 personer ekstra pr dag i tillegg til den daglige driften. Se punkter nedenfor:
  - Det er pr i dag ett fryserom og kjølerom så det vil være nødvendig å bygge ut for å kunne ta imot de mengdene mat som vil være nødvendig. Det er matleveranser 2 dager i uken.
  - Behov for større rom for lagring av emballasje og tørrvarer.
  - 2 store kombidampere
  - Større nedkjølings vannbad
  - Større vakumeringsmaskin
  - 4 varmeskap
  - Kjøkkenutstyr
  - Det vil være behov for økt bemanning ca. 2,5 årsverk (ca. 1,4 mill. pr år) som følge av økt arbeidsmengde for tilberedning, bestilling, pakke ut mat, oppvask etter lagring og vask av kjøkkenet.
- ✓ Utbedring av kjøkkenløsningen på den enkelte skole. For å kunne håndtere f.eks. oppvask etter et måltid. Skolene vil måtte utbedres med storhusholdning oppvaskmaskiner. Sett fra et miljøperspektiv er det ikke aktuelt å gå for en løsning med engangstallerkener og annet «engangsmateriell».
- ✓ I den skisserte løsningen baseres transporten på et samarbeid med Aktivitetssenteret og mulig også andre frivillige. Det fremstår fortsatt noe usikkert hvor trygg og god denne løsningen er med tanke på omfanget av dager og volum på det som skal kjøres.

### Vurdering:

Hovedargumentet for alternativ I løsningen er at skolen i større grad kan bruke tida på andre skolerelaterte oppgaver enn selve tilberedningen av maten. Med den økonomiske rammen som ligger til grunn ser ikke arbeidsgruppa det som mulig å få gjennomført denne løsningen i mer enn to dager pr uke i fra oppdraget.

## Alternativ II a og b

### Lokal løsning med innkjøp/leasing av utstyr og tilberedning ute på den enkelte skole

#### Fordeler:

- ✓ Større fleksibilitet på eget kjøkken
- ✓ Gunstig løsning forutsatt hjelp fra frivillige
- ✓ Den enkelte skole tilrettelegges for fleksibel bruk, f.eks. ved arrangementer
- ✓ Det er mulig at Øyer Helsehus også i denne løsningen leverer f.eks. et varmt måltid i uka. Det kan være et fint supplement til mat tilberedt på skolen de øvrige dagene. En slik løsning vil ikke utløse behov for ekstra investeringer på Øyer Helsehus

#### Ulemper

- ✓ Kan bli ressurskrevende for den enkelte skole.
- ✓ Sårbart ved samarbeid med frivillige da det krever stabilitet hver dag for å drifte dette. Selv om det i den skisserte løsningen er ment som et supplement vil det være av stor betydning at frivillige følger opp i tråd med de signaler som er gitt.

#### Vurdering:

Denne løsningen blir vurdert som den mest hensiktsmessige løsningen. Arbeidsgruppa mener det er uaktuelt, dyrt og ikke minst uakseptabelt miljømessig ikke forsvarlig å basere seg på bruk av engangsutstyr ved servering av mat til 550 elever pr. dag. Vi forutsetter derfor at det er nødvendig med tilrettelegging av storkjøkkenfunksjon ved den enkelte skole. Lillehammer Storkjøkken har blitt forespurt om å komme med et tilbud vedrørende de kostnadene som må til for å kunne gjennomføre dette oppdraget.

Forutsatt at utbedringene på skolene gjøres vurderer arbeidsgruppa alternativ II som det beste alternativet. Alternativet er rimeligere, vi nyttiggjør oss frivillige og skolene vil ha glede av storhusholdningsutstyret langt utover bare denne ordningen.

## Type mat:

Alle alternativer ivaretar hensynet til allergier, dietter og religiøse/kulturelle krav.

## Frivilligheten

Frivillige blir en viktig samarbeidspartner for skolene i dette arbeidet. Det legges opp til at de frivillige sammen med en grunnressurs på skolen bidrar med tilberedning/servering i henhold til en bestemt rulleringsplan. Frivilligheten vil på den måten være et godt og

avgjørende supplement for gjennomføring av ordningen. Arbeidsgruppas klare vurdering er man ikke kan organisere en så omfattende jobb som servering av 550 elever flere dager i uken basert på frivillige alene. Øyer og Trette frivilligsentral har vist stor interesse for å bidra til gjennomføring av denne ordningen.

Arbeidsgruppa har vært i kontakt med voksenopplæringen og fått bekreftet at de kan ha aktuelle personer som også kan stille opp i arbeidet med servering/tilberedning av mat.

## Helsedirektoratet om mat i skolen

*Forankring i regelverket Opplæringsloven, folkehelseloven, og matloven med forskrifter utgjør relevant rammelovgivning for måltider i skole og SFO. Opplæringsloven (§ 9a-1), som gjelder både skole og SFO, slår fast at alle elever har rett til et godt fysisk og psykososialt skolemiljø som fremmer helse, trivsel og læring. Ifølge lov om folkehelsearbeid (folkehelseloven) skal kommunen i alle sine funksjoner, også som skoleeier, fremme helse og trivsel samt bidra til å utjevne sosiale helseforskjeller. Folkehelseloven (med forskrift) stiller krav til at kommunen og fylkeskommunen skal fremme folkehelse innen sine oppgaver og funksjoner og ha oversikt over helsetilstand og påvirkningsfaktorer. Sunn mat og gode måltider er en viktig del av et godt skolemiljø. Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler mv. skal bidra til et bedre oppvekst- og læringsmiljø for elevene i skolen og er hjemlet i folkehelseloven. Ifølge § 7 skal skolen være helsemessig tilfredsstillende. Dette innebærer blant annet å sikre måltidenes ernæringsmessige og sosiale verdi. I henhold til § 11 skal det finnes egnede muligheter for bespising som også ivaretar måltidets sosiale funksjoner. Virksomheten skal i nødvendig utstrekning ha tilfredsstillende muligheter for lagring, tilberedning og servering av mat i samsvar med næringsmiddelovgivningen. Pliktsubjekt for disse kravene er eier og leder av offentlig og privat skole.*

*Elever trenger påfyll av næring for å kunne arbeide, lære og yte. Er man sulten er det vanskeligere å konsentrere seg. Å tilrettelegge for måltid som inkluderer alle elever innebærer å være forberedt på å kunne tilby enkel mat til elever som unntaksvis mangler matpakke eller penger og mulighet til å kjøpe mat. Å kunne yte en slik grunnleggende omsorg for elevene er ifølge Helsedirektoratet å anse som god praksis for å fremme elevenes helse, trivsel og læring, og er således i tråd med målsettinger i opplæringsloven og forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler mv.*

*Helsedirektoratets siste kartlegging av praksis rundt mat og måltider på norske skoler viste at rundt 4 av 10 ungdomsskoler har rutiner for å tilby enkel brødmatt til elevene i slike tilfeller. Dersom enkelte elever ofte kommer til skolen uten medbrakt mat eller annen tilgang på mat, må skolen løse dette i dialog med eleven og foreldre/foresatte.*

*Blant unge henger både måltidsmønster og kosthold sammen med sosioøkonomisk status. Ifølge resultater fra undersøkelsen "Helsevaner blant skoleelever" fra 2012 spiser elever med høyere sosioøkonomisk status oftere frokost, frukt og grønnsaker enn elever fra familier med lav sosioøkonomisk status.*

*Gjennom tilrettelegging for velorganiserte og sunne måltider som inkluderer alle, kan skolen bidra til at unge får gode muligheter til å etablere et helsefremmende og godt kosthold som de tar med seg videre i livet. Dette kan bidra til å redusere sosiale forskjeller i kosthold.*

Kilde: [www.helsedirektoratet.no](http://www.helsedirektoratet.no)

## Økonomi

### Alternativ I

#### Løsning med tilberedt mat fra Øyer helsehus fem dager i uka.

Investeringer ved Øyer Helsehus i forbindelse med alternativ I er beregnet til 1 193 000,- (se punkter nedenfor)

- Kjølerom: 160 000,-
- fryserom: 200 000,-
- Utvide tørrvare og emballasjelager 50 000,-
- 2 Benker: 20 000,-
- 2 store Kombidampere: 300 000,-
- Større nedkjølings vannbad/ nedkjølingsskap: ca. 300 000,-
- Større vakuumerings maskin: ca. 100 000,-
- 4 varmeskap: 48 000,-
- Kjøkken utstyr: 15 000,-

Økte lønnsutgifter på Øyer Helsehus ved alternativ I er beregnet til 1 400 000,-  
Dette alternativet forutsetter storkjøkkenutstyr på skolene til 883 874,(ved kjøp)

\*Tall i sum pr år er avrundet til nærmeste 1000,-

Antall dager	Lån over 10 år skoler	Mat	Servering/ tilrettelegging	Transport	Lån over 10 år helsehuset	Lønn helsehuset	*Sum pr år
5	97 200	1 558 950	678 000	15 200	133 104	1 400 000	3 882 000
4	97 200	1 247 160	542 400	12 160	133 104	1 120 000	3 152 000
3	97 200	935 370	406 800	9 120	133 104	840 000	2 422 000
2	97 200	623 580	271 200	6 080	133 104	560 000	1 691 000
1	97 200	311 790	135 600	3 040	133 104	280 000	961 000

## Alternativ II

### Lokal løsning med innkjøp/leasing av utstyr og tilberedning ute på den enkelte skole

Lillehammer storkjøkken har kommet med følgende tilbud. Tilbudet omfatter oppvasksystem, kjøleskap, kombidamper (for oppvarming av mat), oppbevaringsskap for dekketøy og annet utstyr, dekketøy, trillebord og søppeldunker på hjul. De har også designet løsninger for hver enkelt skole. Det eneste som ikke foreligger av kostnadsoverslag på nåværende tidspunkt er evt. noe merarbeid på elektriker og ventilasjon i forbindelse med montering av storkjøkkenutstyret.

For Aurvoll er det beregnet til 150 personer, Solvang 270 personer og Øyer ungdomsskole 200 personer. Nedenfor er oversikt over kjøp/henholdsvis leasing

#### Alt II a: Leasing:

Leasingtilbud pr. mnd over 60 mnd: kr 17 551,-

Kostnad pr år: Kr 210 612

Totalkostnad over 5år: Kr 1 053 060

## Alt II b: Engangsinvestering:

Aurvoll skole:	kr 288 513
Solvang skole:	kr 298 883
<u>Øyer ungdomsskole:</u>	<u>kr 296 478</u>
<u>Sum totalt for alle skoler:</u>	<u>kr 883 874</u>

## Oversikt kostnad med ulikt alternativ på antall dager

### Alle priser er oppgitt eks. moms

Nedenfor er det satt opp to alternativer til servering av mat til elever i Øyerskolen. Felles for alternativene er følgende: Under hvert alternativ er det satt opp kostnader ved servering fra 1-5 dager. Matkostnadene er beregnet i henhold til antall dager og beregningsgrunnlaget er 15 kr pr elev pr dag. Servering/tilrettelegging er basert på at det tilsettes en person som arbeider på den enkelte skole 4t/dag. Lønnskostnaden er beregnet inkl. sosiale utgifter. Arbeidsgruppa ser for seg at det en av dagene bestilles mat fra Øyer/Tretten helsehus.

Det som skiller alternativene fra hverandre er:

Alt II a: Her er totale leasingkostnader tatt inn

Alt II b: Her er det lagt inn lånekostnader på lån kr 880 000,- med 10 års løpetid med en rente på 2%

### Alternativ II a – kommunen leaser utstyret

\*Sum pr år er rundet av til nærmeste 1000

Antall dager	Leasing	Mat	Servering/tilrettelegging	Sum pr år*
5	210 612	1 558 950	678 000	2 448 000
4	210 612	1 247 160	542 400	2 000 000
3	210 612	935 370	406 800	1 552 000
2	210 612	623 580	271 200	1 105 000
1	210 612	311 790	135 600	658 000

### Alternativ II b: - kommunen kjøper utstyret

Antall dager	Lån over 10 år	Mat	Servering/tilrettelegging	Sum pr år*
5	97 200	1 558 950	678 000	2 334 000
4	97 200	1 247 160	542 400	1 886 000
3	97 200	935 370	406 800	1 439 000
2	97 200	623 580	271 200	991 000
1	97 200	311 790	135 600	545 000

# Oppsummering og arbeidsgruppas anbefaling

## **Arbeidsgruppas anbefaler alternativ II.**

Alternativ II er etter arbeidsgruppas vurdering den beste løsningen for innføring av måltid i skolen. En samlet vurdering av kostnader, organisering og den merverdien det gir for skolen med storhusholdningsutstyr er begrunnelsen for anbefalingen.

Det vil måtte påregnes en innkjøringsperiode og lokale utfordringer vil komme. En bredere involvering av elevene selv vil også kunne være aktuelt etter hvert som man får mer oversikt over hvordan ordningen fungerer.