Oslo

Helseetaten



Delrapport 3- Nye erfaringer til kunnskapsgrunnlaget

Gratis skolemåltid i Osloskolen
01.05.23

Foto: Christian Tiger

Innhold

1.0 Sammendrag 4
2.0 Oppdrag og avgrensing 5
3.0 Forskning og skolemåltidsundersøkelsene 5
3.1 Erfaringer fra skolematordninger i Norge (Høgskolen på Vestlandet, 2022) 5
3.2 Effekten av et gratis skolemåltid – en kunnskapsoppsummering (FHI, 2023) 8
3.3 Skolemåltid i Norge- kunnskapsgrunnlag, nytte-kostnadsvirkninger og implementering (Helsedirektoratet, 2023) 9
3.4 Funn skolematundersøkelsen videregående skole-2023 9
3.5 Funn skolematundersøkelsen ungdomsskole-nullpunkt 16
4.0 Erfaring fra videregående skole 22
4.1 Oppmøte Videregående skole 23
4.2 Måltidsmodell 24
4.3 Kvalitet på måltidet og oppfølging av skolene 26
5.0 Erfaringer fra pilot ungdomsskole 27
5.1 Oppmøte 28
5.2 Erfaringer fra pilotskolene 28
5.3 Levering av mat 29
5.4 Kvalitet på måltidet 30
6.0 Ringvirkninger 30
6.1 Bærekraftsmål 31
6.2 Emballasje 31
6.3 Avfallshåndtering og -utvikling 31
6.4 Fasiliteter på skolene 33
6.5 Samkjøp 34
6.6 Mattrygghet 34
6.7 Erfaringer med sosial entreprenør 34
7.0 Framskrivingstall 35
8.0 Økonomi 35
8.1 Kostpris 35
8.1.1 Kostpris videregående skole 37

8.1.2 Kostpris pilot i ungdomsskolen 37
8.2 Fordelingsnøkkel videregående skole høst 2023 37
8.3 Fordelingsnøkkel ungdomsskole høst 2023 38
8.4 Innspill til budsjett 2024 38
9.0 Vedlegg 39

1.0 Sammendrag

En ny forskningsrapport trekker frem at om maten er varm eller kald kan være av mindre betydning, men at det bør i en innføring av skolemat stilles krav til matens kvalitet, både når det gjelder smak og næring, uavhengig av hvilken organiseringsmodell skolen velger.

Pr. mars 2023 har 26 av 28 videregående skoler i Oslo innført et gratis skolemåltid. Skolemåltidsprosjektet erfarer at det er stor spredning i skolenes valg av måltid, oppmøte, hvordan de organiserer tilbud og lokale forhold ved skolene.

6 ungdomsskoler piloterte gratis skolemåltid mellom jul og vinterferien 2023. Skolene testet både frokost- og lunsjmåltid. Oppmøtet ved ungdomsskolene viste seg å være høyere enn ved videregående skole, og uavhengig av om det var varm- eller kaldmat hadde skoler opp mot 70% oppmøte. Pilotskolene erfarte at måltidet var samlende og en god sosial arena.

Skolematundersøkelsen i videregående skole viser ingen endring i antall elever som spiser frokost i 2023 sammenliknet med samme undersøkelse året før. Dette er forventet da få skoler var kommet ordentlig i gang på tidspunktet for undersøkelsen. Det er derfor viktig at skolemåltidsundersøkelsene eller andre undersøkelser gjentas jevnlig for å sikre prosjektets måloppnåelse og realiserer gevinster. Som et folkehelsetiltak vil prosjektets gevinster trolig ikke være realisert før etter prosjektslutt.

Et viktig aspekt som er kommet opp i arbeidet med kunnskapsgrunnlaget, er de mange ringvirkningene som følge av innføring av gratis skolemåltid. Disse ringvirkningene er ikke en del av prosjektet, men har en direkte kobling til skolenes gjennomføring av gratis skolemåltid. Flere av disse faktorene kan ha økonomiske konsekvenser for skolene og/eller prosjektet. Noen eksempler: Kommunens overordnede mål om reduksjon av kjøttforbruk krever økt kompetanse på å tilberede fullverdige vegetariske måltider, utfasing av engangsplast utfordrer skolenes forhold til emballasje og innføring av et måltid vil medføre matsvinn. Dette fordrer at skolene i tillegg til normal drift skal forholde seg til nye og ukjente områder. Prosjektet og skolene har ikke ressurser utover å dekke matvarer og mindre driftsutgifter, og ser behov for at disse ringvirkningene løftes slik at eventuelle økonomiske merkostnader dekkes. Denne rapporten beskriver noen av erfaringene og kunnskapen innhentet om ringvirkningene så langt i prosjektperioden.

Et av prosjektets mål er å hindre økt matsvinn i innføringen. Gjennom arbeidet med kunnskapsgrunnlaget er det kommet frem at Osloskolen først innførte avfallssortering skoleåret 2018/2019. Deretter fulgte to skoleår preget av pandemi. Dette gjør det utfordrende for prosjektet å stadfeste et nullpunkt som kan bidra til å si noe om prosjektet fører med seg økt matsvinn eller ikke. Skolemåltidet er i tillegg bare ett av flere potensielle kilder til matsvinn i skolehverdagen.

Prosjektet presenterer i denne rapporten forslag til budsjett 2024 basert på erfaring fra innføring i videregående skole, pilot i ungdomsskolen og prisstigningen på mat og drikke.

2.0 Oppdrag og avgrensing

I henhold til "Oppdrag til Helseetaten- Utarbeide utvidet kunnskapsgrunnlag for skolemåltid" mottatt fra Byrådsavdeling for helse, eldre og innbyggertjenester 30.11.21 leverte Helseetaten 22. april 2022 "Delrapport 1 – kunnskapsgrunnlag". "Delrapport 2 - Nye erfaringer til kunnskapsgrunnlaget" ble levert 11. januar 2023.

Denne delrapporten vil inneholde ny kunnskap innhentet blant annet gjennom innføringen i videregående skoler og pilot ved seks ungdomsskoler. Planer for videre arbeid med funn som kommer frem i denne rapporten er ikke presentert her.

Forslag til fordelingsnøkkel for høsten 2023, basert på tildelt budsjett, ble oversendt Byrådsavdeling for helse, eldre og innbyggertjenester 30. mars 2023 og bør leses i sammenheng med forslag til økonomisk fordelingsnøkkel for 2024 foreslått i denne delrapporten.

3.0 Forskning og skolemåltidsundersøkelsene

3.1 Erfaringer fra skolematordninger i Norge (Høgskolen på Vestlandet, 2022)
Rapporten tar utgangspunkt i intervjuer med 17 skoler og 8 skoleeiere av varierende størrelse og geografi. Oslo kommune er én av skoleeierne som har blitt intervjuet. Enkelte momenter er trukket ut fra rapporten.

Kostnader
Det presenteres kostnader med stor variasjon per elev per dag. De fleste ordningene ligger på en totalkostnad mellom 20 kr og 30 kr per elev per dag. Råvarekostnadene oppgitt i utvalget ligger stort sett mellom 10 kr og 25 kr per elev per dag.

Lærernes rolle i måltidet
Ifølge skolelederne krever spising i fellesareal og spising i klasserom ulike former for

tilsyn. Spising i fellesareal kan kreve at færre lærere har tilsyn under måltidet. Det ble løftet frem i rapporten viktigheten av at lærere og annet personell har en aktiv deltakerrolle i måltidet, og ikke bare har tilsyn.

Elevmedvirkning
De fleste informantene i utvalget knytter elevmedvirkning opp mot utvikling av meny, ofte via elevrådet ved skolen. Ved noen av skolene har de brukt lang tid på å finne frem til en meny som elevene er fornøyde med og er opptatt av forankring hos brukergruppen. Ved enkelte skoler har de opplevd at forsøket på å involvere elevene i utforming og tilpasning av menyen har ført til urealistiske ønsker fra elevene, enten med hensyn til økonomi eller grad av sunnhet.

Mulige gevinster og krav ved de ulike organiseringsmodellene
Erfaringsinnhentingen la grunnlag for 6 ulike organiseringsmodeller (se tabell under). Medbrakt matpakke er tatt med for sammenlikning. De ulike organiseringsmodellene vil være tilknyttet mulige gevinster og krav som ikke enkelt lar seg tallfeste. I tabellen er det forsøkt å gradere gevinster/krav for å synliggjøre likheter og ulikheter mellom modellene.

Drøfting av modellene
Modellene som tar utgangspunkt i skoleprodusert mat krever i minimum at det er et fungerende kjøkken som innehar de fasilitetene som den enkelte modell krever. Kjøkkenet må kunne benyttes i det daglige, uten at det går på bekostning av undervisning i mat- og helsefaget. Dette er noe mange skoler ikke har i dag, og da kan gjerne eksternprodusert mat levert på døra være et godt alternativ. I tillegg stiller organiseringsmodellene med skoleprodusert mat krav til at man har ansatte med et visst nivå av matfaglig kompetanse.

I beskrivelsene av modellene er det gitt noen estimater på forventet krav til stillinger i skolen. Dette bygger på de erfaringene som er gjort i eksemplene i utvalget. Matutvalg, organisering av servering, skoletype og skolestørrelse vil påvirke, men også kompetansen hos den matansvarlige og rutiner for effektiv drift er av stor betydning. I utvalget er det i tillegg flere eksempler der skolemåltidet blir brukt som en arena for arbeidstrening og inkludering. Denne type stillinger vil kunne ha andre hensikter enn kun å bidra til produksjon, da sysselsettingen i seg selv vil ha en verdi.

	Modell 0	Modell 1	Modell 2	Modell 3	Modell 4	Modell 5	Modell 6
HVA SERVERES	Medbrakt matpakke	Utlevert matpakke/ ferdigsmurt	Havregrøt, Kornblanding med yoghurt/ melk	Smørelunsj med et utvalg pålegg og garnityr		Varmmat (el. salatbar med proteinkilder)	
HVOR LAGES MATEN	Hjemme	Eksternt	På skolen	Eksternt	På skolen	Eksternt	På skolen
MULIG GEVINST - Valgmuligheter for elevene	●●●	●●○	●○○	●●○	●●○	●●○	●●○
- Elevmedvirkning i matlaging	-	-	●○○	-	●●○	-	●●●
- Elevmedvirkning sosiale rammer rundt måltidet	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
MULIG TAP - Matsvinn	-	●●○	●○○	●●○	●●○	●●●	●●○
KRAV TIL SKOLEN - Produksjonsfasiliteter	-	-	●●○	-	●●○	-	●●●
- fasiliteter for bespisning	-	-	●○○	●○○	●○○	●●○	●●○
- arbeidskraft (stilling)	-	10-20 %	10-20 %	20 %	30-150 %	20 %	80-150 %
- matlagingskompetanse	-	-	●○○	-	●●○	-	●●●
- kunnskap om mattrygghet	-	-	●●○	●●○	●●●	●●○	●●●
- fasiliteter for oppbevaring (kjøl/frys/varmeskap)	-	-	●○○	●●○	●●○	●○○	●●●

I tabellen er det gitt graderinger fra lite til mye, der ●○○ er lite, mens ●●● er mye, uavhengig om det er snakk om gevinst, tap eller krav. Strek (-) indikerer ingen mulighet for gevinst/tap/ingen krav.

Figur 1 Organiseringsmodeller- vurdert etter mulige gevinster og krav

Med utgangspunkt i modellene hvor maten produseres på skolen, vil skolene ha tilgang på en læringsarena hvor det er store muligheter for å involvere elevene i både planlegging, produksjon og gjennomføring av måltidene. Dette kan være knyttet til undervisning i flere fag, eller til arbeidstrening for elever med behov for tilrettelegging. Modellene for eksternprodusert mat gir ingen muligheter for elevmedvirkning knyttet til matlaging eller daglig drift, men elevene kan, og bør, i stor grad medvirke i arbeid med rammene rundt måltidet. Veien mellom elevene og de som produserer maten er i utgangspunktet kortere i modellene der maten blir produsert på skolen, noe som kan gjøre prosessen med tilbakemeldinger og involvering i menyutvikling enklere.

Felles for både de modellene der maten produseres på skolen og for modellene for eksternproduksjon av mat, er at dersom maten som serveres er sunn og blir spist, kan ordningene potensielt gi elevene et bedre kosthold, noe som igjen kan føre til

utjevning av sosiale helseforskjeller. Dersom maten derimot ikke holder høy nok kvalitet, kan det føre til at mange elever vil få dårligere mat og et mindre sunt kosthold enn om de får velge innhold og lage egen matpakke. I et slikt tilfelle kan innføring av skolemat tenkes å virke mot sin hensikt. Det bør derfor i en innføring av skolemat stilles krav til matens kvalitet, både når det gjelder smak og næring, uavhengig av hvilken organiseringsmodell skolen velger.

Om maten er varm eller kald kan derimot være av mindre betydning. Satt sammen riktig kan begge deler gi et fullverdig måltid, både med hensyn til ernæring og til de sosiale rammene som kan skapes. Det er gjerne større muligheter for å variere mer i bruk av ulike råvarer man vet elevene bør spise mer av i en varm rett. Samtidig kom det fram i erfaringsinnhentingen at flere skoler så et større matsvinn ved servering av varmmat, noe som knyttes til at elevenes valgmuligheter. Med andre ord – sunn mat er ikke sunn før den er spist. I et valg mellom varm eller kald matservering er det derfor viktig å ta hensyn til elevenes preferanser og at de tilbys valgmuligheter og variasjon.

3.2 Effekten av et gratis skolemåltid – en kunnskapsoppsummering (FHI, 2023)
Gratis skolemat blir sett på som et tiltak som kan påvirke både helse og skolerelaterte utfallsmål. Hensikten med rapporten var å oppsummere hva forskningen sier om effekten av et gratis skolemåltid. Sentrale utfall var deltakelse ved skolemåltidet, vektstatus, kosthold, akademiske resultater, fravær samt sosial ulikhet. I tillegg til disse utfallsmålene ses skolemåltidet opp mot bærekraft.

Internasjonal forskingslitteratur viser positive effekter av gratis skolemåltid på deltakelse i måltidet, kosthold, læring, fravær og vektutvikling (mindre overvekt), men det er usikkert om disse resultatene er overførbare til dagens norske forhold og kontekst.

Effekten av gratis skolemåltid på deltakelse viser at elevers deltakelse i skolemåltidsprogrammer øker når de eksisterende måltidene tilbys gratis. Et tilbud om et gratis skolemåltid kan påvirke kostholdet i en positiv retning, avhengig av skolemåltidets kvalitet, innhold og elevenes preferanser. Rapporten viser at et universelt gratis skolemåltid ville kunne bidra til å redusere sosiale forskjeller i kostholdet, avhengig av skolemåltidets kvalitet, innhold og elevenes deltakelse.

Det er imidlertid usikkert hvilken effekt et gratis skolemåltid vil ha på elevenes vektutvikling, akademiske prestasjoner, læring, læringsmiljø og fravær. Det finnes få studier som sier noe om i hvilken grad et tilbud om gratis skolemåltid vil kunne bidra til et mer bærekraftig kosthold og eventuelt påvirke andre bærekraftsmål.

Gjennomgangen av forskningen viser at det er behov for nye studier av effekten av et gratis skolemåltid på ulike utfallsmål i høyinntektsland som Norge.

3.3 Skolemåltid i Norge- kunnskapsgrunnlag, nytte-kostnadsvirkninger og implementering (Helsedirektoratet, 2023)

Helsedirektoratet anbefaler en gradvis innføring av gratis skolemåltid samtidig som det innhentes mer kunnskap om effektene. De samfunnsøkonomiske gevinstene av å innføre gratis skolemåltid kan være store, men virkningene er usikre fordi de verdsatte gevinstene kun er i form av fremtidige kostholdsendringer.

Helsedirektoratet har vurdert syv ulike skolemåltidsmodeller i den samfunnsøkonomiske analysen. Resultatene viser at nytten potensielt er større enn kostnadene for fem av de vurderte modellene.

Havregrøt/kornblanding tilberedt på skolen kommer best ut. Deretter kommer smørelunsj tilberedt på skolen, etterfulgt av lunsjbuffet/salatbar tilberedt på skolen, matpakke produsert eksternt, og smørelunsj produsert eksternt.

Varmmat produsert på skolen kommer likt ut med dagens matpakke hjemmefra, og disse kommer foran varmmat produsert eksternt, som var den eneste ulønnsomme skolemåltidsmodellen.

I analysen antar Helsedirektoratet at alle skolemåltidsmodellene bidrar til at kostholdet til de elevene som deltar i skolelunsjen blir mer i tråd med Helsedirektoratets kostråd.

På nasjonalt nivå må det planlegges for flere implementeringsstøttende tiltak, som praktiske verktøy og informasjonsmateriell, implementeringskonferanser, nettverksmøter, webinarer og målrettet informasjonsspredning. Aktuelle tema er ernæringsmessig kvalitet, kvalitet på mattilbudet/tilfredshet, matsvinn, miljøpåvirkning, organisering, sosiale og pedagogiske sider ved måltidet.

3.4 Funn skolematundersøkelsen videregående skole-2023

Skolemåltidsprosjektet/Helseetaten samarbeider med Folkehelseinstituttet om å gjennomføre en årlig skolemåltidsundersøkelse ved de kommunale videregående skolene i Oslo. Første undersøkelse ble gjennomført januar/februar 2022 og satte nullpunkt før oppstart av innføringen av gratis skolemåltid i Osloskolen. Videre følger analyser av svar samlet inn i 2023 og sammenligning med nullpunktstall fra 2022.

Metode

En elektronisk lenke til spørreskjemaet og instruksjoner om hvordan undersøkelsen

skulle gjennomføres ble sendt ut til kontaktpersoner ved de 23 videregående skolene som deltok i undersøkelsen. Kontaktpersonene var ansvarlige for undersøkelsen på sin skole. Elevene kunne besvare spørreskjemaet fra uke 5-10 (2023). Kontaktpersonene ble oppfordret til å la elevene besvare spørreskjemaet i en skoletime.

Data

Av de 27 videregående skolene som ble kontaktet, var det 3 skoler som ikke ønsket å delta og 1 skole som ikke besvarte henvendelsen. Det totale antallet elever som, ifølge tall fra Utdanningsdirektoratet, går på de 23 videregående skolene som deltok i undersøkelsen er 16 171 (per 1.oktober 2022) Rundt 29 prosent (n=4687) av elevmassen på de videregående skolene som deltok i undersøkelsen besvarte spørreundersøkelsen. I spørreskjemaet kunne elever hoppe over spørsmål de ikke ønsket å svare på. Det er derfor varierende antall elever som har svart på de ulike spørsmålene i spørreskjemaet. Svarprosent innad på skolene som deltok varierte fra 0 prosent til 76 prosent.

Beskrivelse av respondentene

Av de som besvarte spørreskjemaet var 58 prosent jenter og 42 prosent gutter. Hele 93 prosent oppga at de gikk på en studieforberedende studieretning, mens 5 prosent gikk på yrkesfaglig studieretning (2 prosent svarte at spørsmålet ikke var aktuelt). For alle videregående skoler i Oslo er fordelingen, ifølge tall fra Utdanningsdirektoratet, 83 prosent av elevene går på studieforberedende studieretning og 17 prosent går på yrkesfaglig retning. Videre oppga 10 prosent at ingen av foreldrene hadde høyere utdanning, 19 prosent oppga at en av foreldrene hadde høyere utdanning og 71 prosent oppga at begge foreldrene hadde høyere utdanning (n=4346). Klassetrinn ble ikke inkludert for å sikre anonymisering.

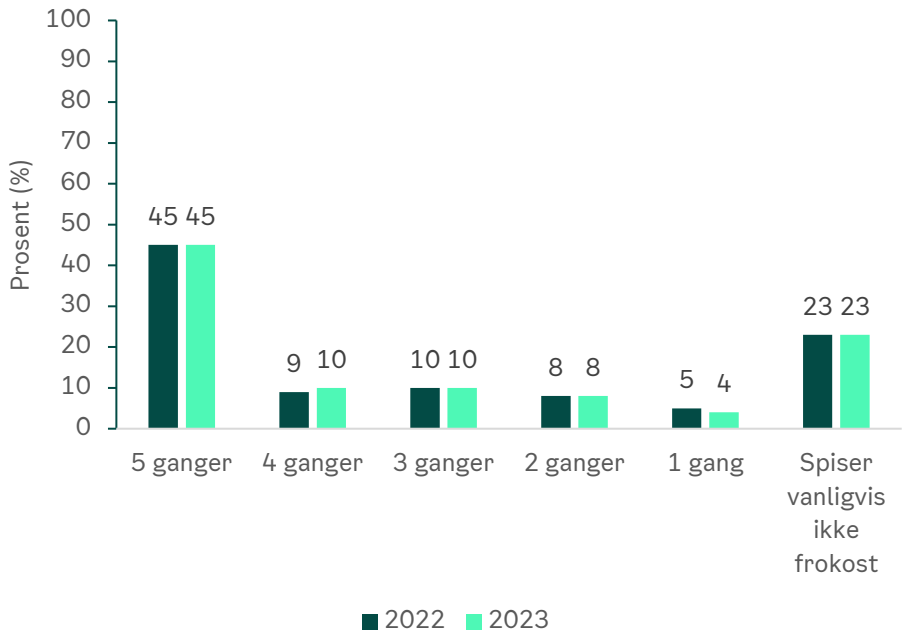
Nullpunktundersøkelsen på videregående skoler i 2022

I 2022 (uke 4-7) ble elever ved de 27 videregående skolene i Oslo for første gang invitert til å delta i Skolematundersøkelsen. Totalt besvarte 39 prosent (n=6986) av elevmassen på spørreundersøkelsen. Av de som besvarte spørreskjemaet var 55 prosent jenter og 45 prosent gutter. Rundt 85 prosent gikk på en studieforberedende studieretning, mens 15 prosent gikk på yrkesfaglig studieretning. Videre oppga 17 prosent at ingen av foreldrene hadde høyere utdanning, 22 prosent oppga at en av foreldrene hadde høyere utdanning og 61 prosent oppga at begge hadde høyere utdanning. Enkelte resultater som presenteres viser også tall fra nullpunktundersøkelsen som ble gjennomført i 2022.

Frokost

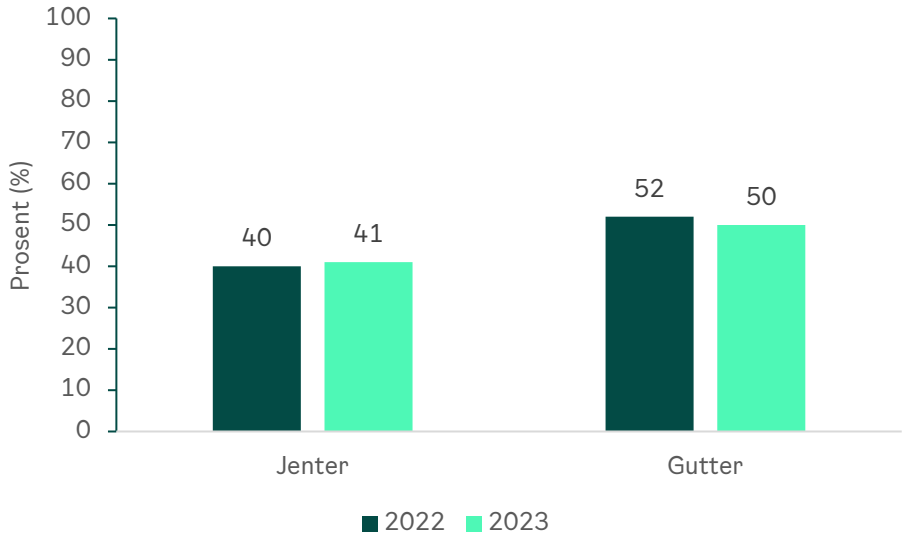
Resultatene fra Skolematundersøkelsen i 2023 viser at 45 prosent av elevene spiste

frokost hver ukedag, mens 23 prosent oppga at de vanligvis ikke spiste frokost. Som vist i figur 1, er det ingen endring siden 2022 i andel elever som spiser frokost.



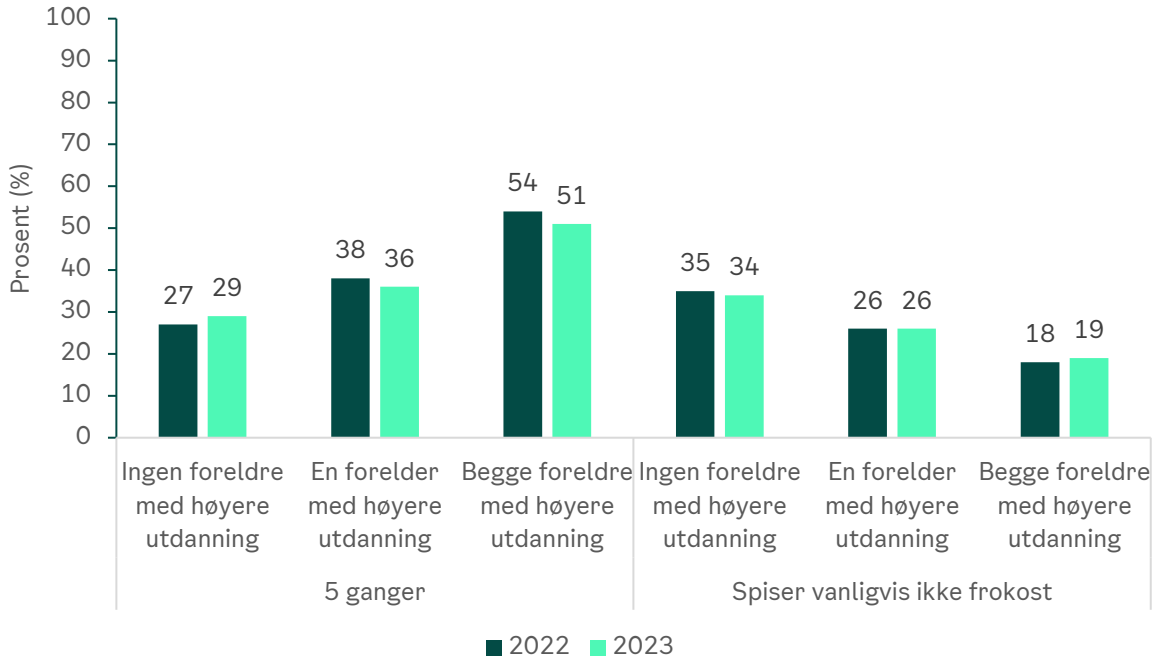
Figur 2 Hvor ofte elever pleier å spise frokost i løpet av en vanlig skoleuke i 2022 (n=6968) og 2023 (n=4670).

Både i 2022 og 2023 var det flere gutter enn jenter som rapporterte at de spiste frokost fem dager i uken (figur 2). Andelene varierer lite fra 2022 og 2023.



Figur 3 Elever som spiser frokost fem dager i uka blant jenter (n=3717) og gutter (n=3082) i 2022 og jenter (n=2640) og gutter (n=1916) i 2023

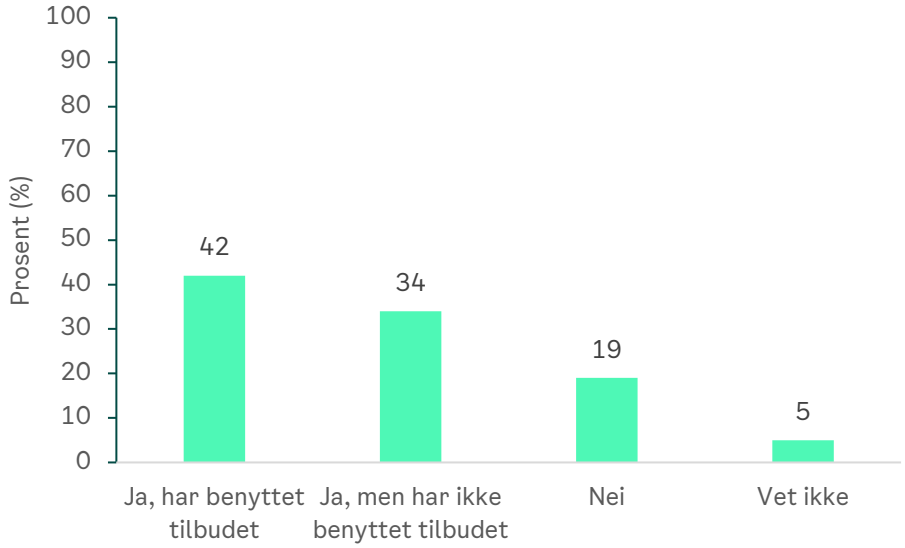
Omtrent halvparten av elevene hvor begge foreldre har høyere utdanning oppga at de spiste frokost fem dager i uka, mens 29 prosent av elevene hvor ingen foreldre har høyere utdanning oppga at de spiste frokost fem dager i uka (figur 3). En høyere andel elever med ingen foreldre som har høyere utdanning oppga at de vanligvis ikke spiser frokost (34 prosent) sammenlignet med elever hvor en eller begge foreldre har høyere utdanning.



Figur 4 Hvor ofte elever spiser frokost i løpet av en vanlig skoleuke, etter foreldres utdanning i 2022 og 2023.

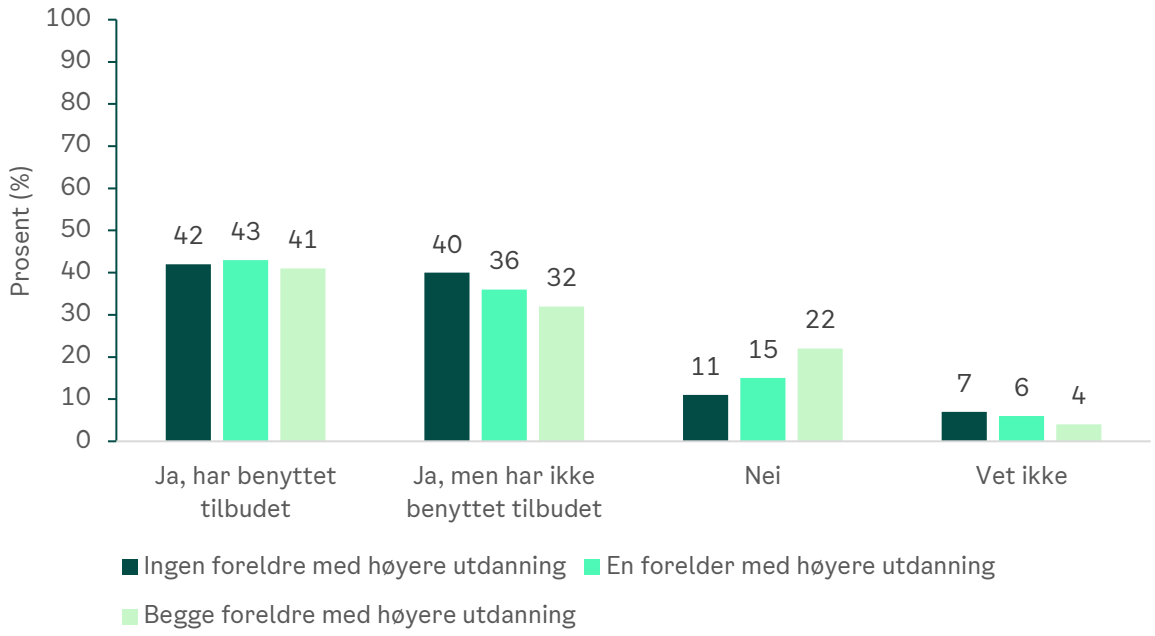
Gratis frokost

Elever som deltok i Skolematundersøkelsen i 2023 ble spurt om skolen deres hadde et tilbud om gratis frokost. Her oppga 42 prosent at skolen hadde et tilbud som de hadde benyttet og 34 prosent at skolen hadde et tilbud som de ikke hadde benyttet (figur 5). Rundt 19 prosent oppga at skolen ikke hadde et tilbud og 5 prosent visste ikke om skolen hadde et tilbud.



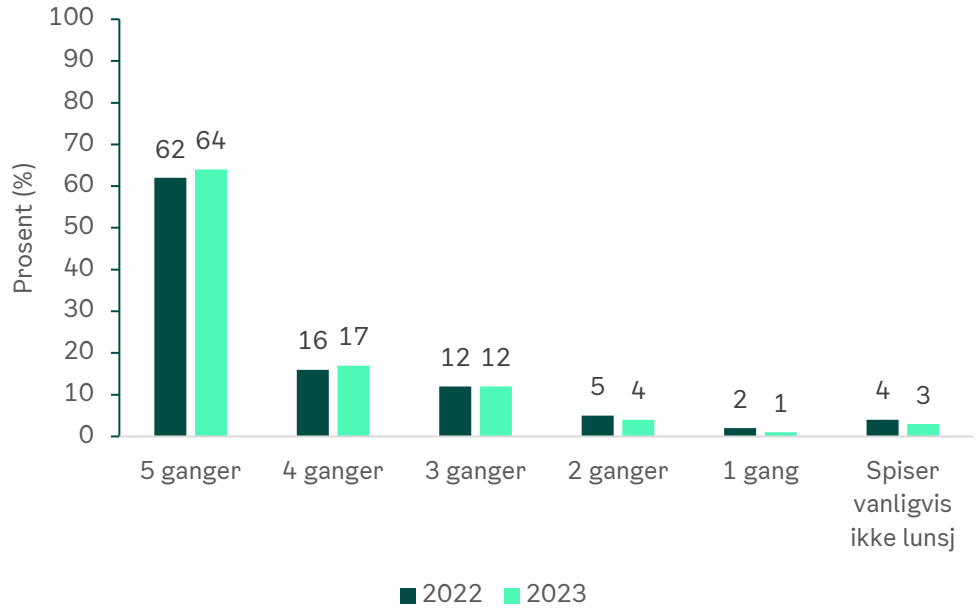
Figur 5 Om skolen har et tilbud om gratis frokost (n=4671)

Blant de som hadde benyttet tilbudet (n=1880) svarte 76 prosent at de enten var fornøyde eller svært fornøyde med tilbudet, mens 24 prosent var misfornøyde eller svært misfornøyde med tilbudet.

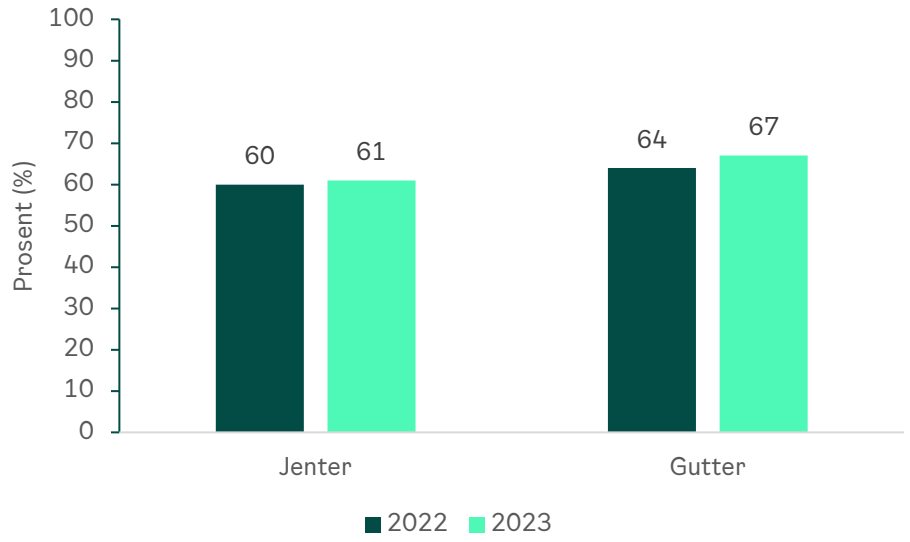


Figur 6 Om skolen har et tilbud om gratis frokost, etter foreldres utdanning.

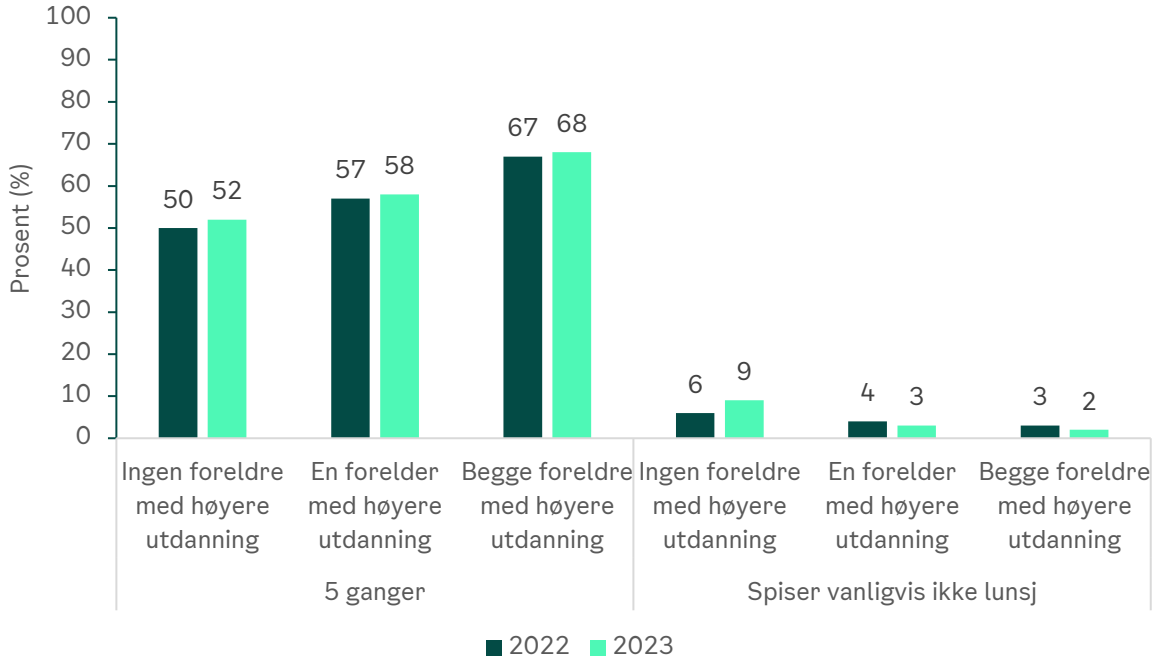
Lunsj



Figur 7 Hvor ofte elever pleier å spise lunsj i løpet av en vanlig skoleuke i 2022 (n=6962) og 2023 (n=4665).

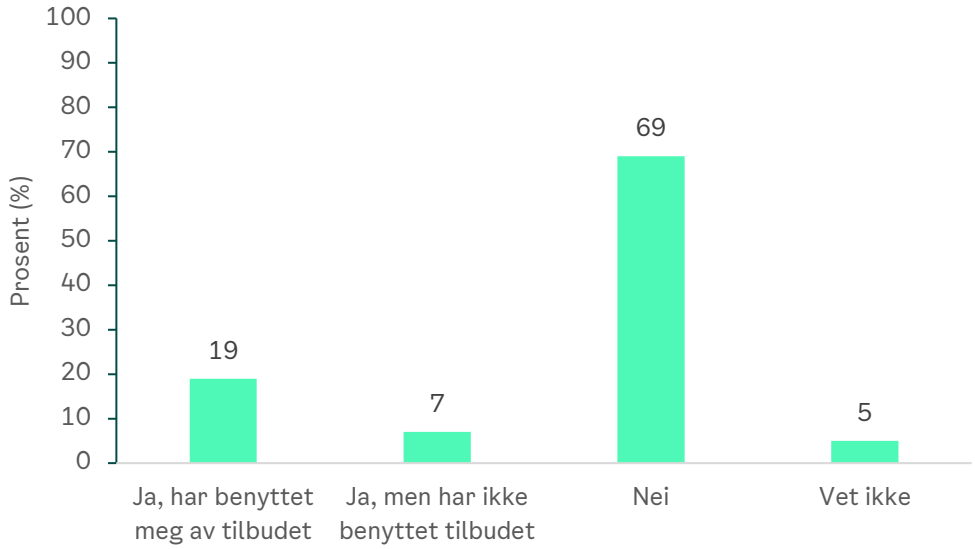


Figur 8 Elever som spiser lunsj fem dager i uka blant jenter (n=3711) og gutter (n=3081) i 2022 og jenter (n=2644) og gutter (n=1907) i 2023.



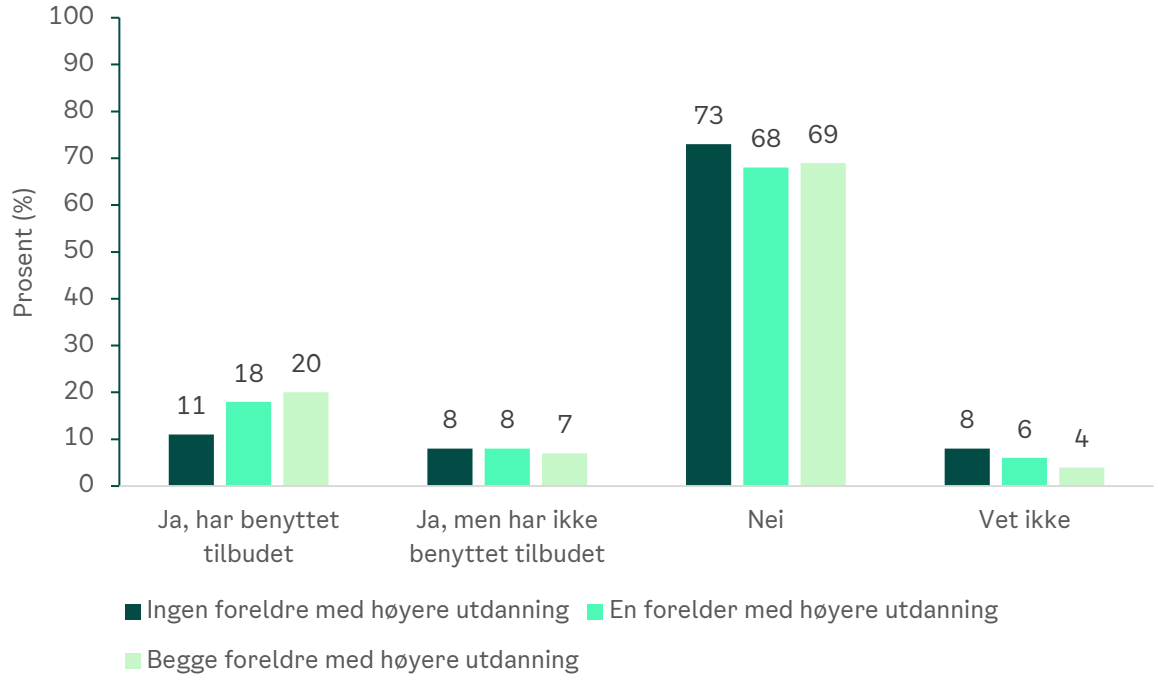
Figur 9 Hvor ofte elever spiser lunsj i løpet av en vanlig skoleuke, etter foreldres utdanning i 2022 og 2023.

Gratis lunsj



Figur 10 Om skolen har et tilbud om gratis lunsj (n=4658)

Blant de som hadde benyttet tilbudet (n=833) svarte 67 prosent at de enten var fornøyde eller svært fornøyde med tilbudet, mens 33 prosent var misfornøyde eller svært misfornøyde med tilbudet.



Figur 11 Om skolen har et tilbud om gratis lunsj, etter foreldres utdanning.

3.5 Funn skolematundersøkelsen ungdomsskole-nullpunkt

Skolemåltidsprosjektet/Helseetaten samarbeider med Folkehelseinstituttet om å gjennomføre en årlig skolemåltidsundersøkelse ved de kommunale ungdomsskolene i Oslo. Første undersøkelse ble gjennomført i desember 2022 og satte nullpunkt før oppstart av innføringen av gratis skolemåltid i ungdomsskolene fra høsten 2023. Videre følger analyser av resultatet av denne nullpunktsundersøkelsen.

Metode
En elektronisk lenke til spørreskjemaet og instruksjoner om hvordan undersøkelsen skulle gjennomføres ble sendt ut til kontaktpersoner ved de 62 ungdomsskolene som deltok i undersøkelsen. Kontaktpersonene var ansvarlige for undersøkelsen på sin skole. Elevene kunne besvare spørreskjemaet fra uke 48-51(2022). Kontaktpersonene ble oppfordret til å la elevene besvare spørreskjemaet i en skoletime.

Data
Det totale antallet elever som går på de 62 ungdomsskolene er 18 978 (år 2022-2023). Rundt 31 prosent (n=5909) av elevmassen på ungdomsskolene svarte på spørreundersøkelsen. I spørreskjemaet kunne elever hoppe over spørsmål de ikke ønsket å svare på. Det er derfor varierende antall elever som har svart på de ulike

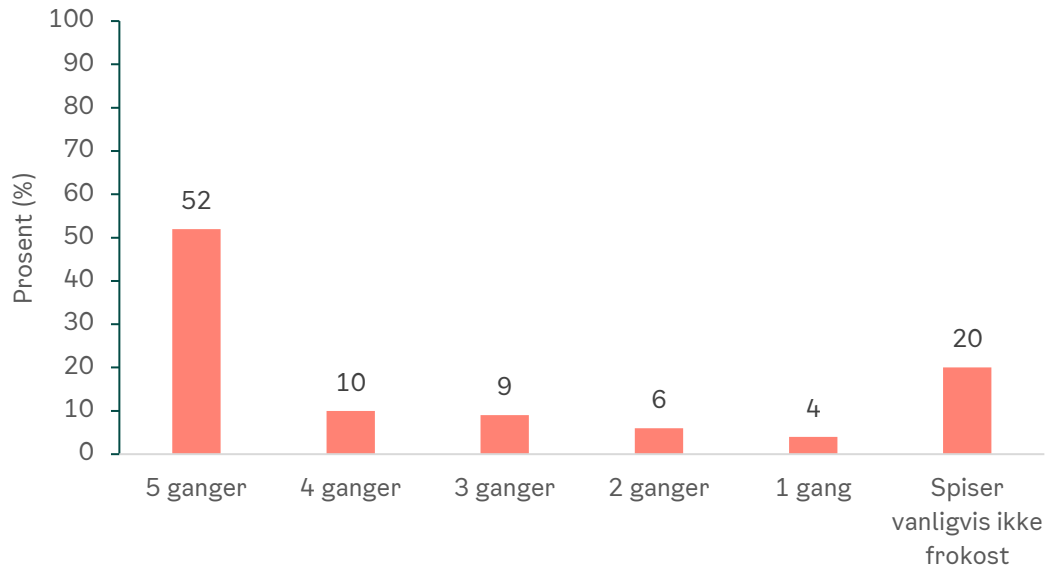
spørsmålene i spørreskjemaet. Svarprosent innad på skolene som deltok varierte fra 0 prosent til 76 prosent.

Beskrivelse av respondentene

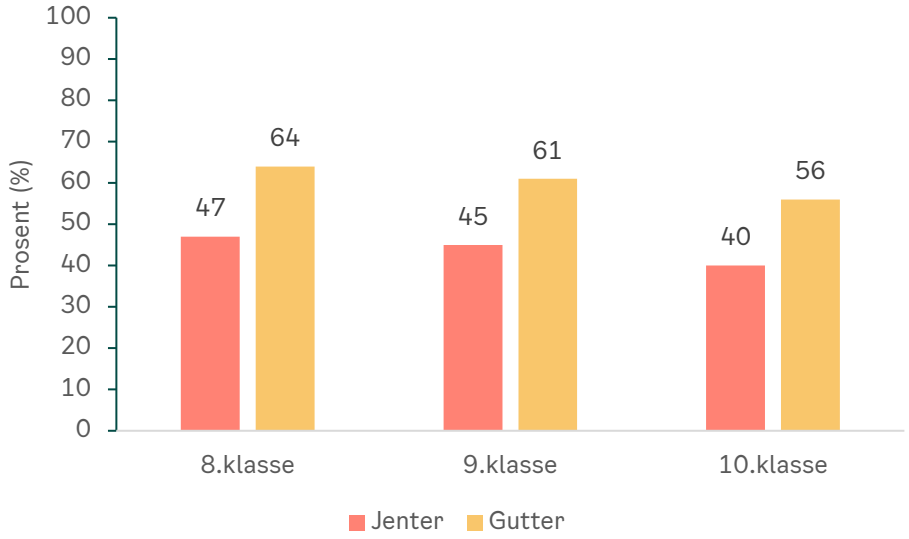
Av de som besvarte spørreskjemaet var fordelingen mellom jenter og gutter 50/50. Det var noen flere som deltok fra de yngre klassetrinnene (36 prosent fra 8. klasse, 36 prosent fra 9.klasse og 28 prosent fra 10.klasse). Videre oppga 9 prosent at ingen av foreldrene hadde høyere utdanning, 21 prosent oppga at en av foreldrene hadde høyere utdanning og 70 prosent oppga at begge foreldrene hadde høyere utdanning (n=4481).

Frokost

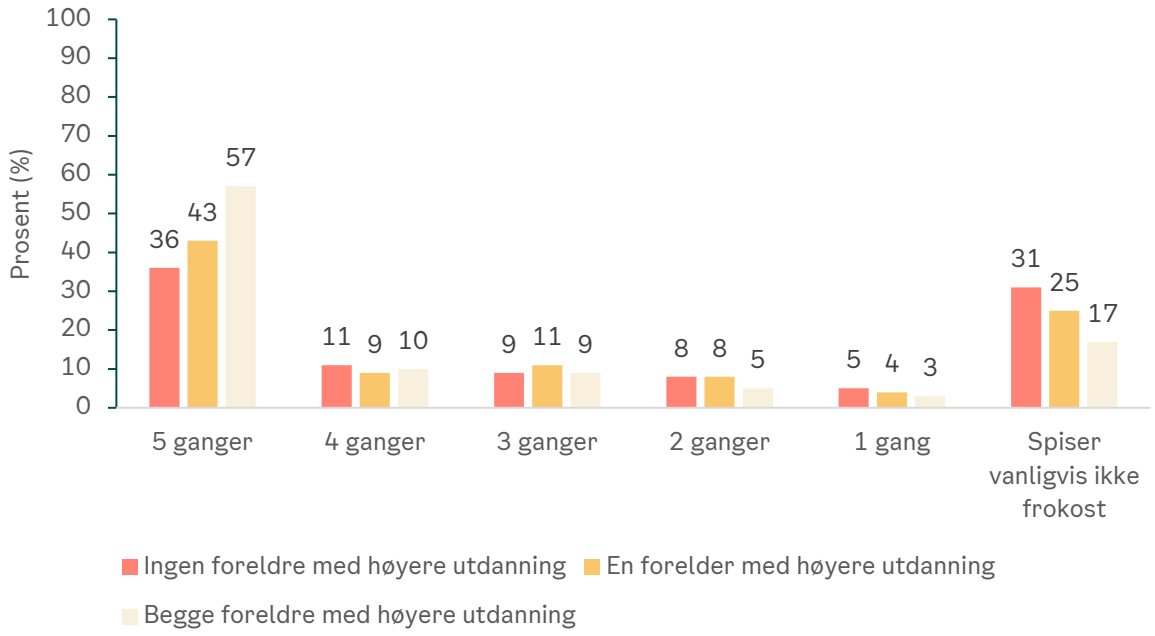
Resultatene fra Skolematundersøkelsen gjennomført på ungdomsskoler i 2022 viser at 52 prosent av elevene spiste frokost hver ukedag, mens 20 prosent oppga at de vanligvis ikke spiste frokost (figur 1)



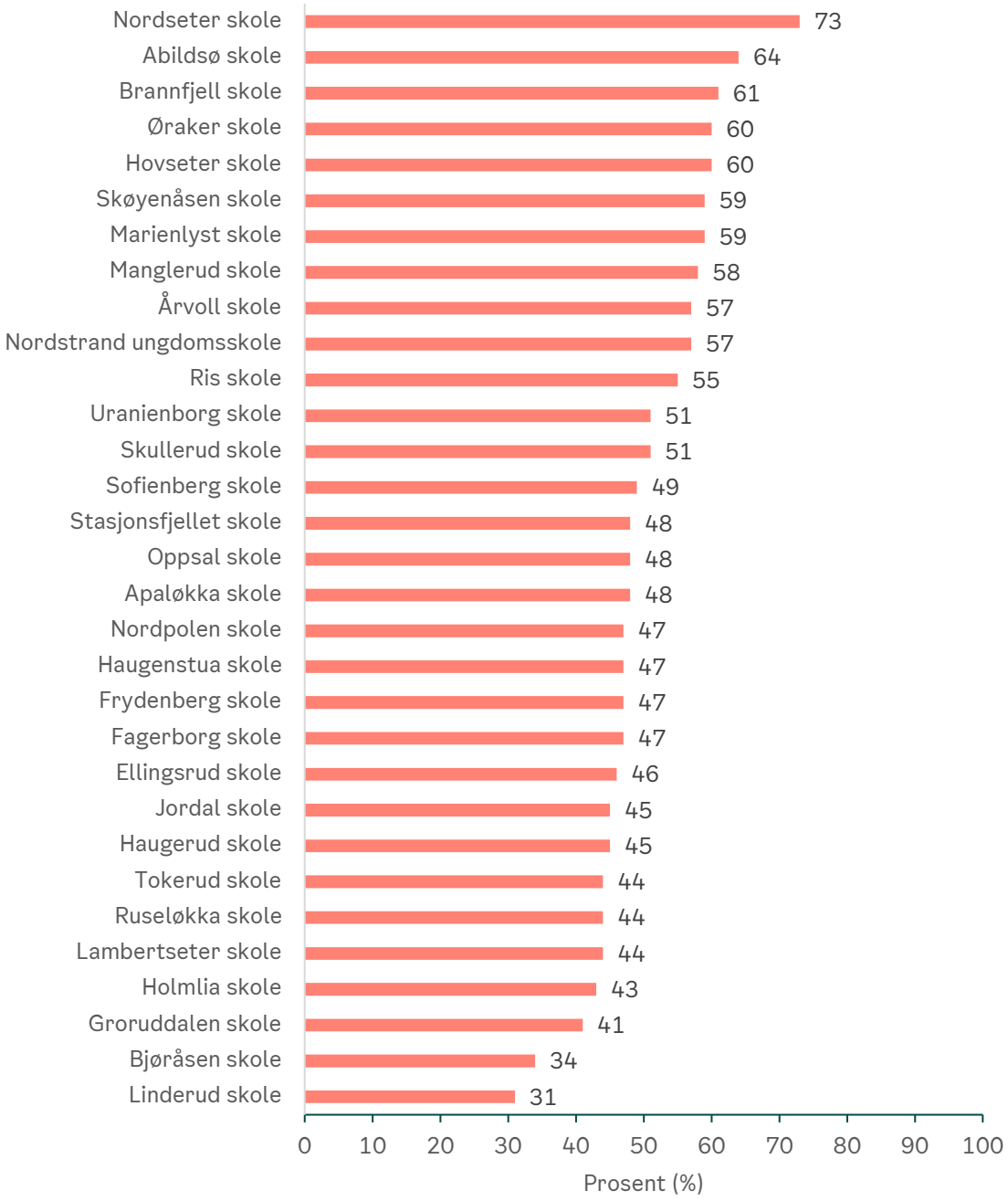
Figur 12 Hvor ofte elever pleier å spise frokost i løpet av en vanlig skoleuke (n=5870).



Figur 13 Elever som spiser frokost fem dager i uka i løpet av en vanlig skoleuke, blant jenter og gutter fordelt på klassetrinn.



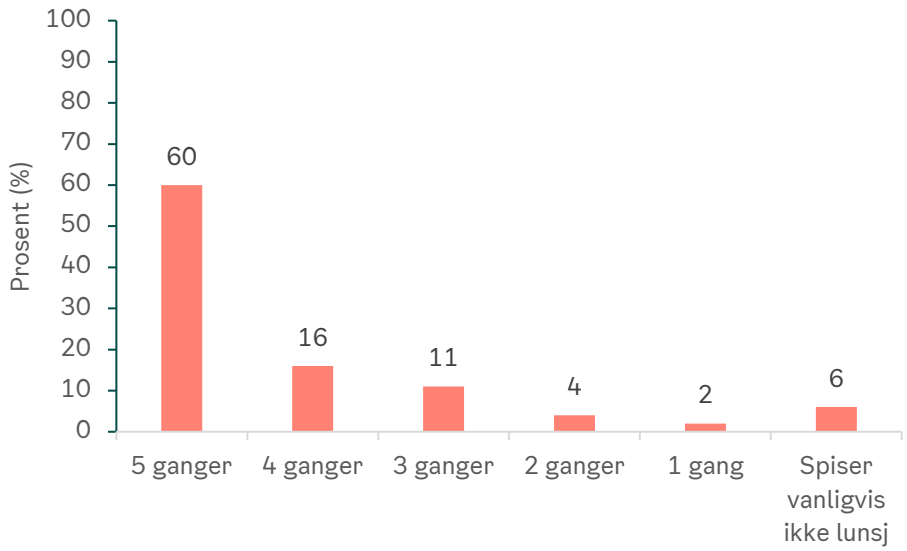
Figur 14 Hvor ofte elever spiser frokost i løpet av en vanlig skoleuke, etter foreldres utdanning.



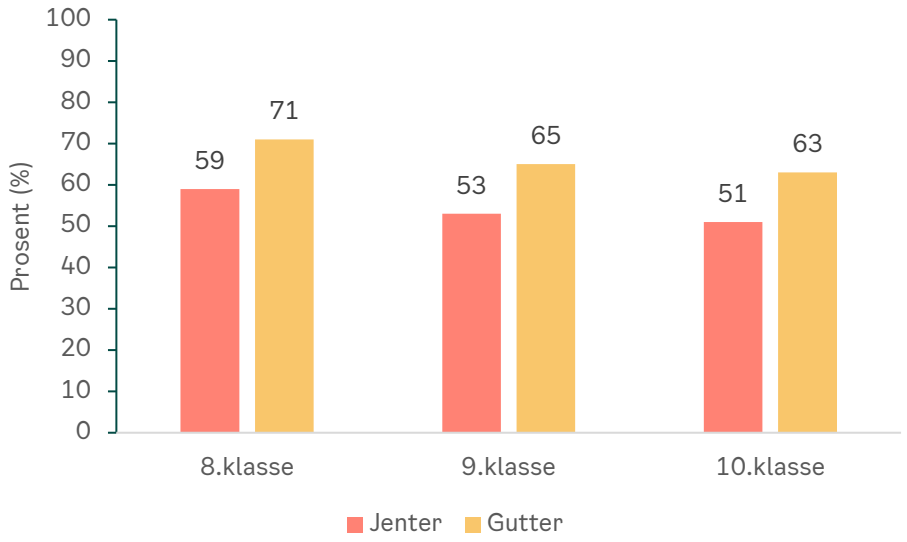
Figur 15 Elever som vanligvis spiser frokost fem dager i uka på ulike skoler.

Lunsj

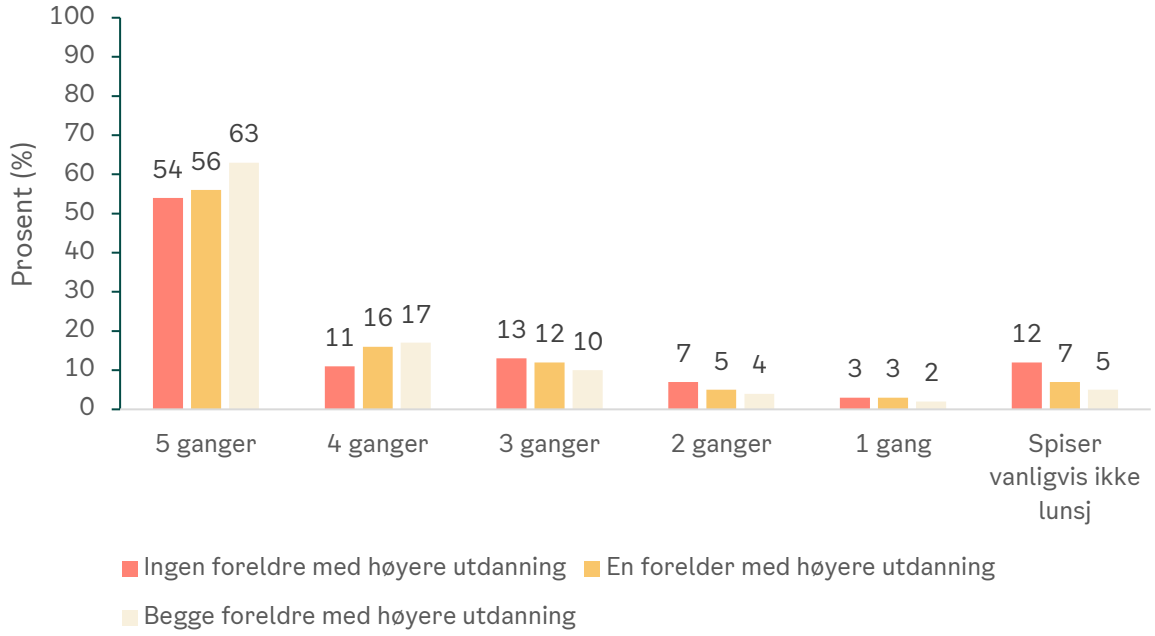
Rundt 60 prosent av elevene spiste lunsj hver ukedag, mens kun 6 prosent oppga at de vanligvis ikke spiser lunsj (figur 5).



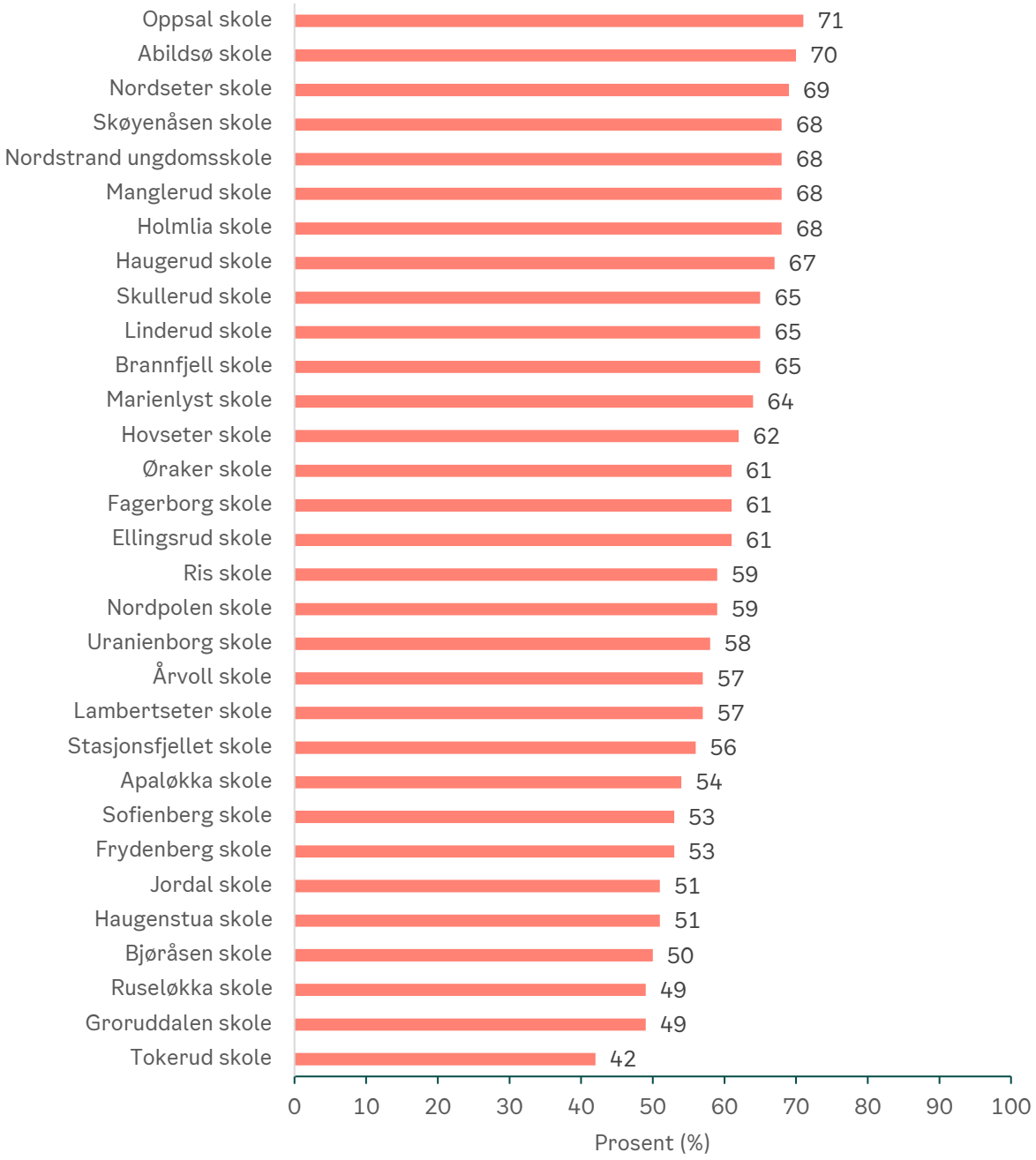
Figur 16 Hvor ofte elever pleier å spise lunsj i løpet av en vanlig skoleuke (n=5880).



Figur 17 Elever som spiser lunsj fem dager i uka i løpet av en vanlig skoleuke, blant jenter og gutter fordelt på klassetrinn.



Figur 18 Hvor ofte elever spiser lunsj i løpet av en vanlig skoleuke, etter foreldres utdanning.



Figur 19 Elever som vanligvis spiser lunsj fem dager i uka på ulike skoler.

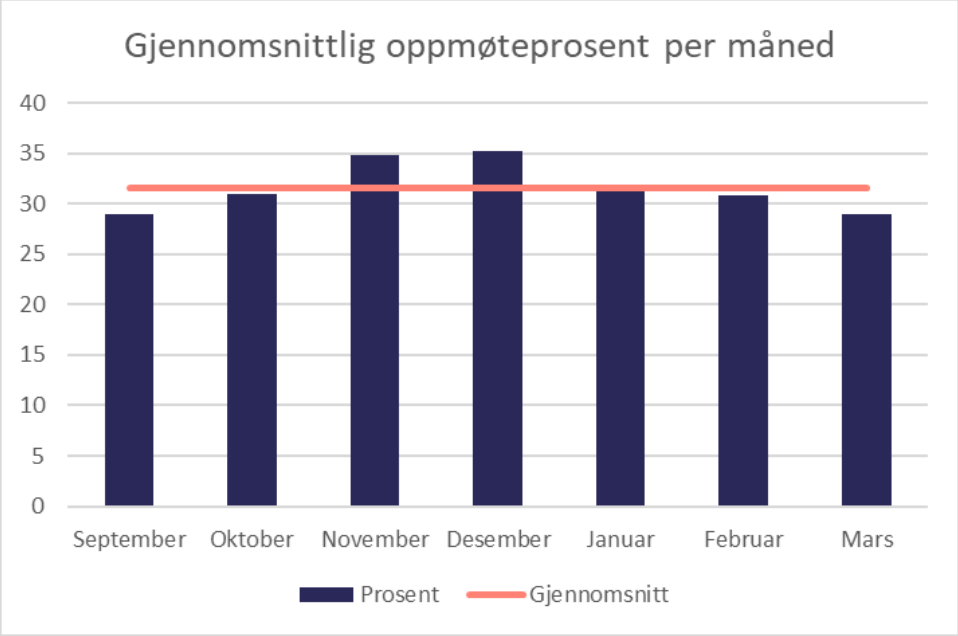
4.0 Erfaring fra videregående skole

Våren 2023 ble det innført full utrulling av gratis skolemåltid på ytterligere 9 skoler. I alt 26 av 28 videregående skoler har per april 2023 tilbud om et daglig gratis skolemåltid, heretter kalt full utrulling. Dette er 22 ordinære skoler og 4 spesialskoler.

De resterende to skolene innfører etter planen full utrulling av gratis skolemåltid høsten 2023, og vil fram til innføringen ha tilbud om skolemåltid i en periode eller kun noen dager i uken, heretter kalt delvis utrulling.

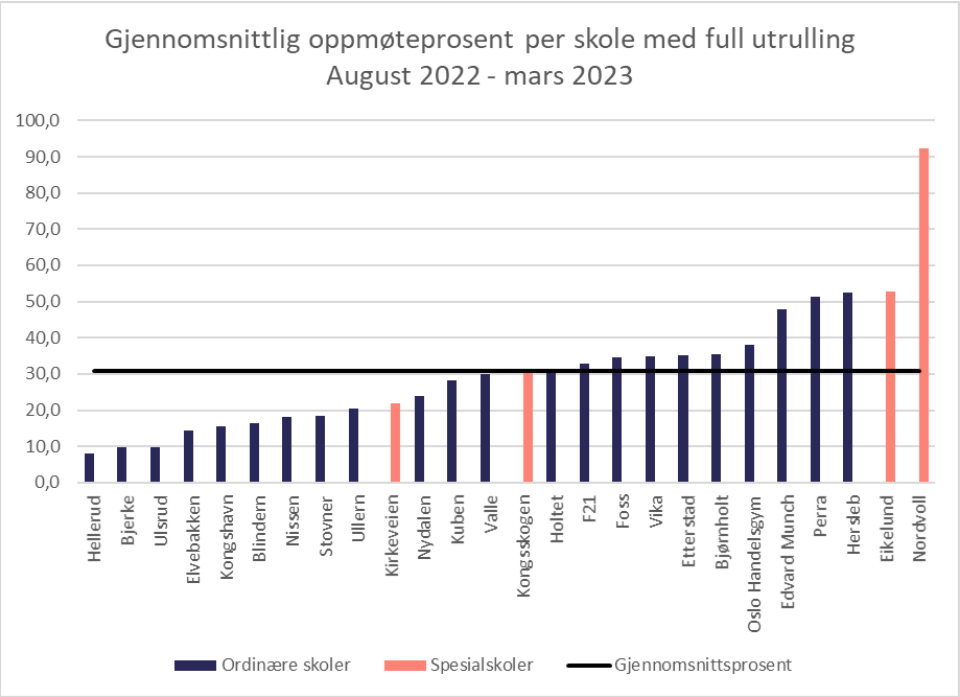
4.1 Oppmøte Videregående skole

Skolene med full utrulling har siden august 2022 registrert skolens månedlige oppmøte. Dette er totalt 17 skoler i perioden august-desember og 26 skoler perioden januar-mars. Rapportene viser at den samlede oppmøteprosenten har variert fra 29 % til 35 %, og at den gjennomsnittlige oppmøteprosenten ligger på 32 %. Mars måned har den laveste oppmøteprosenten noe som kan ha sammenheng med ramadan (22/3 - 20/4). Det må forventes at ramadan og elever som faster vil ha innvirkning på oppmøtetallene hvert år.



Figur 20 Gjennomsnittlig oppmøte per måned

Prosjektet erfarer at de fleste skolene har etablert gode rutiner for rapportering på oppmøte. Rapportene viser totalt sett et stort spenn mellom skolene med høyest og lavest oppmøteprosent, men også et spenn blant spesialskolene og blant skolene med ordinær opplæring.



Figur 21 Gjennomsnittlig oppmøteprosent pr skole

4.2 Måltidsmodell

Mars 2023 oppga skolene oppdatert beskrivelse av måltidstilbudet. Prosjektet erfarer at de fleste skolene har samme modell som beskrevet i Delrapport 2, men at noen har gjort små justeringer for å bedre nytte skolens ressurser og treffe flere elever.

Skolene som er oppført med måltidsmodell "frokosttilbud" har måltidstilbud før skolestart og fram til skolen begynner. "Formiddagstilbud" gjelder de som tilbyr måltidet mellom klokken 9 og 12. "Ettermiddagstilbud" er for skolene som tilbyr måltidet mellom klokken 12 og 15. "Heldagstilbud" gjelder skolene der elevene kan forsyne seg med et måltid én gang i løpet av skoledagen, på det tidspunktet som de selv ønsker.

Skole	Måltidsmodell	Beskrivelse av måltidet
Bjerke vgs.	Frokosttilbud	Diverse yoghurt og ulike typer müsli
Bjørnholt vgs.	Frokosttilbud	Påsmurt rundstykke, smørebuffet
Blindern vgs.	Frokosttilbud	Yoghurt og müsli eller knekkebrød og frukt
Edvard Munch vgs.	Frokosttilbud	Supper, havregrøt, smoothie og brødmat
Eikelund vgs.	Heldagstilbud	Brød, havregrøt, supper, bagett

Elvebakken vgs.	Frokosttilbud	Yoghurt og müsli, havregrøt, rundstykke, pannekake
Etterstad vgs.	Frokosttilbud	Havregrøt, knekkebrød, yoghurt, smoothie og grønt
Foss vgs.	Ettermiddagstilbud	Suppe og brødmat
Fyrstikkalléen vgs.	Frokosttilbud	Yoghurt, smoothie, sandwich og bagett
Hartvig Nissens vgs.	Frokosttilbud	Brød, pålegg, frukt, grønnsaker, yoghurt, havregrøt
Hellerud vgs.	Frokosttilbud	Ferdigpåsmurte brødskiver, frukt, yoghurt, melk
Hersleb vgs.	Frokosttilbud	Påsmurt rundstykke, frukt, müsli, yoghurt
Holtet vgs.	Frokosttilbud	Brød, pålegg, frukt, yoghurt
Kirkeveien vgs.	Heldagstilbud	Brød og pålegg, grønt, yoghurt og korn, knekkebrød
Kongshavn vgs.	Frokosttilbud	Brød, pålegg, yoghurt, suppe, havregrøt, frukt
Kongsskogen vgs.	Heldagstilbud	Brød, pålegg, frukt, suppe, grøt, egg, salat
Kuben vgs.	Frokosttilbud	Brød, pålegg, frukt, grønt, egg, grøt
* Nordvoll skole	Frokosttilbud	Smoothie, rundstykker, brødskiver, grønnsaker, pålegg (ikke kjøtt), egg
Nydalen vgs.	Frokosttilbud Ettermiddagstilbud	Yoghurt, knekkebrød, toast, frukt Én dag i uken, suppe.
Oslo Handelsgymnasium	Heldagstilbud	Automatkantine, salat, wraps, yoghurt og korn
Persbråten vgs.	Formiddagstilbud	Yoghurt, salatbar, pannekake, frukt
Stovner vgs.	Frokosttilbud	Brød, knekkebrød, yoghurt, pålegg og frukt
Ullern vgs.	Frokosttilbud	Grøt, yoghurt, müsli, brødskiver
Ulsrud vgs.	Frokosttilbud	Havregrøt, rundstykke, pålegg, frukt
Valle Hovin vgs.	Frokosttilbud	Matpakke (brød og pålegg), enkel varmmat
Vika vgs.	Heldagstilbud	Automatkantine, salat, wraps, yoghurt og korn

Delvis utrulling		
Lambertseter vgs.	Tester ut frokosttilbud	
Oslo Katedralskole	Tester ut både frokost- og ettermiddagstilbud	

* Innhentet desember 2022

4.3 Kvalitet på måltidet og oppfølging av skolene

For å sikre målsetningene i prosjektet knyttet til at skolemåltidet skal være i tråd med retningslinjer for mat og måltider i skolen og at måltidet er fullverdig, valgte prosjektet i det månedlige rapporteringsskjema for oppmøte for januar å legge til spørsmål om måltidet. Skoleledelsen ble oppfordret til å besvare skjema samme med de som hadde ansvaret for å arrangere skolemåltidet ved skolen.

Denne utvidete rapporten viser at de fleste skolene har forbedringspotensial på ett eller flere punkter. Når det gjelder anbefalingene om variert påleggsutvalg som alltid inkluderer fisk og grønnsaker, frokostblanding merket med nøkkelhull, myk margarin, matolje, flytende margarin fremfor hard margarin og smør og maksimalt 5 % tilsatt sukker i yoghurt, oppgir mange av skolene at de kun delvis følger anbefalingene. Et fåtall av skolene serverer mager melk til måltidet eller har begrensning på maks 1 glass juice per elev.

Flertallet av skolene har kaldt vann tilgjengelig, tar hensyn til allergi eller andre kosthensyn, unngår søte pålegg, tilbyr grove kornprodukter og tilbyr fullverdige måltider.

I tillegg til den utvidede rapporteringen fortsetter prosjektet, sammen med Bymiljøetatens veiledningsteam på bærekraftig mat, å besøke de skolene som ønsker det. I februar og mars 2023 ble fire videregående skoler besøkt. Under besøkene ble det avdekket at det på noen områder er avvik mellom hva skolen rapporterer og hva måltidet besto av på besøksdagen. Prosjektet erfarer, i likhet med Bymiljøetaten, at det er viktig å tilby skolene veiledning og oppfølging for å ivareta kvaliteten på måltidet.

5.0 Erfaringer fra pilot ungdomsskole

I alt 6 ungdomsskoler har mellom uke 2-7 i 2023 gjennomført pilot av gratis skolemåltid. Varigheten på pilotene ved alle skolene var 4 sammenhengende uker. Det er testet ut både frokost, lunsjmåltid og heldagstilbud.

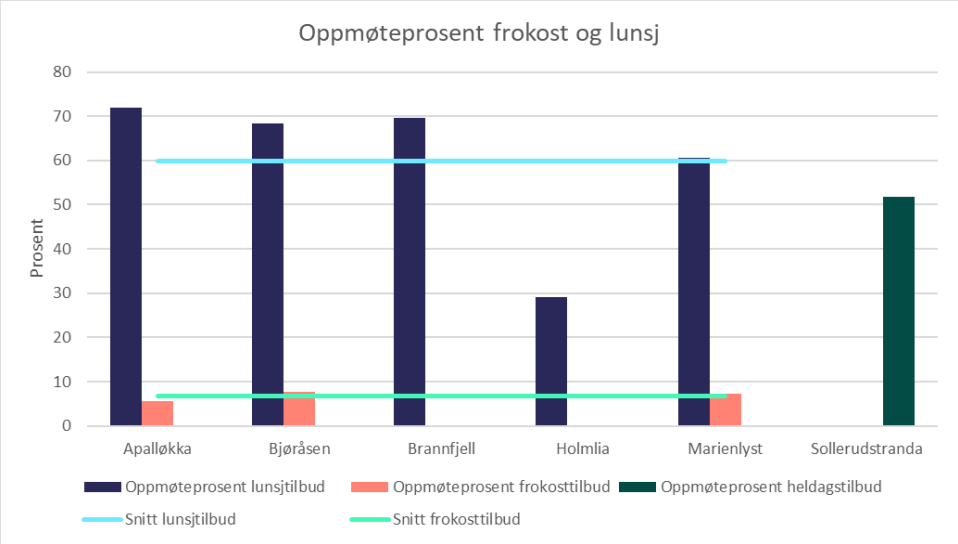
	Apalløkka	Bjøråsen	Brannfjell	Holmlia	Marienlyst	Sollerud-stranda
Antall uker	4	4	4	4*	4	4
Måltids modell-tidspunkt	Frokost: 8 dager Lunsj: 12 dager	Frokost: 13 dager Lunsj: 7 dager	Frokost: 1 dag Lunsj: 19 dager	Lunsj	Frokost: 10 dager Lunsj: 10 dager	Hele dagen
Organisering/lokasjon	Utdeling i gangen i tre forskjellige etasjer	Trinnvis utdeling og bespising i fellesareal	Klasse-kasser med mat til hver klasse	Utdeling i kantine, bespising i tilhørende fellesareal	Lunsj-kasser i klasserom og frokost fellesareal	Utdeling og bespising i klasserom
Budsjett (22kr*elev-antall*20 dager)	198.800kr	88.440kr	269.720kr	153.120kr	211.640kr	35.200kr
Antall elever	445	201	613	348	481	55
Oppmøte, gjennom-snitt i pilot	Frokost: 5,5% Lunsj: 73%	Frokost: 8% Lunsj: 68%	Lunsj: 68%	Lunsj: 29%	Frokost: 7% Lunsj: 61%	Heldags: 52%
Snittpris	37,5 kr	73,5 kr	20,1 kr	45,6 kr	50,3 kr	35,9 kr

* kun 19 dager. En dag ble avlyst pga. sykdom.

5.1 Oppmøte

Pilotskolene førte oppmøte på lik linje som de videregående skolene gjorde i pilotperioden 2022. Skolene ble gitt eksempler på hvordan de videregående skolene har valgt å telle elevene sine.

Erfaring fra pilot i ungdomsskole, som bekrefter erfaringer fra videregående skole, viser at valg av tidspunkt for måltidet er det mest avgjørende for oppmøtet. I videregående skole ga frokost forlenget til første friminutt høyere oppmøte enn kun tilbud før skolestart.
I piloten ga lunsjtilbud, enten det var varmt eller kaldt, langt høyere oppmøteprosent enn frokosttilbud.



Figur 22 Oppmøteprosent frokos og lunsj pilot

I pilot ble skolenes frokostmåltid tilbudt før skolestart, og den gjennomsnittlige oppmøteprosenten var 6,8 %. Det kan være at en utvidelse av tilbudet til første friminutt ville påvirket oppmøte positivt, slik prosjektet har erfart i videregående skole. Tilbakemelding fra skoler som piloterte lunsjmåltid var at oppmøteprosenten var like høy om måltidet var varmt eller kaldt, men at elevene i større grad forsynte seg slik at de fikk et fullverdig måltid ved varmlunsj. Den gjennomsnittlige oppmøteprosenten til lunsj var 59,9 %.

5.2 Erfaringer fra pilotskolene

De generelle tilbakemeldingene fra pilotskolene var at de så verdien av å tilby et gratis måltid. De så at elever som tidligere ikke spiste forsynte seg, at det hadde en tryggende og sosial effekt, og at færre elever kjøpte usunne matvarer fra nærmiljøet.

Videre erfarte skolene viktigheten av gode systemer fra innkjøp til tilbud, både til frokost- og lunsjtilbud. Skolene med større fellesarealer og bedre kjøkkenfasiliteter

benyttet disse for å skape sosiale arenaer med måltidet i sentrum, mens skolene med begrensede fasiliteter delte maten ut til hver klasse for bespising i klasserom. Dette førte til variasjoner mellom skolenes bruk av personalressurser.

Likt for pilotskolene var at elevmedvirkning, variasjon i tilbudet og informasjon om måltidet ut til elevene var viktig for å øke oppmøtet. Se vedlegg 2 for beskrivelse av hver enkelt pilotskoles erfaringer.

5.3 Levering av mat

Catering

Basert på innhentet kunnskap både høsten 2022 og gjennom pilotperioden i ungdomsskolen forventer prosjektet at flere ungdomsskoler ikke vil ha mulighet til å tilberede et skolemåltid fullt eller delvis ved skolen. Det er særlig mangel på personale, skolenes kjøkkenfasiliteter og skolenes erfaring med å tilby mat som tilsier at behovet for catering vil bli større ved ungdomsskolene enn ved videregående skoler.

I kartleggingsundersøkelsen av ungdomsskolene høsten 2022 kommer det fram at kun 2 av 60 skoler drifter privat kantine på lik linje med videregående skoler. I tillegg oppgir 40 av 60 skoler at de mangler kjøkken med både fryse-, kjøle-, oppvask- og/eller oppbevaringsmuligheter, og dermed ikke vil kunne ivareta Mattilsynets krav til mattrygghet. Skolenes skolekjøkken er opptatt til undervisning store deler av dagen og er ikke dimensjonert for å lage mat til alle skolens elever samtidig.

Oslo kommune har i dag samkjøpsavtale på catering med to leverandører. I følge Utvikling- og kompetanseetaten har ikke leverandørene kapasitet til å inkludere ungdomsskolenes cateringbehov, og avtalen utløper ved årsskifte 2023/2024. Utvikling- og kompetanseetaten har informert prosjektet om at den nye avtalen ikke vil dekke prosjektets behov da samkjøpsavtaler skal dekke behov som er generelle for hele kommunen og ikke spesifikke behov for én etat, og at det derfor må etableres en egen rammeavtale for skolemåltidet. Prosjektet er i prosess med å finne løsning for å anskaffe en felles rammeavtale som kan dekke behovet ved de skolene som trenger catering i Osloskolen.

Frem til ny rammeavtale er på plass, er det behov for en midlertidig løsning for høsten 2023. Utvikling- og kompetanseetaten anbefaler derfor skolene som har behov for catering fra høsten 2023 å gjennomføre en Del 1 anskaffelse og hente inn tilbud fra minst tre aktører. For å sikre at avtalene er i henhold til regelverket må kontraktsperioden være begrenset, og innkjøpet ikke overskride 1.3 millioner.

Erfaringer med sentralkjøkken og lokalt produksjonskjøkken

Prosjektet har vært i dialog med Stavanger kommune. De benytter i dag sentralkjøkken til å tilberede skolemat og har gode erfaringer med dette.

Utvikling og kompetanseetaten (UKE) har søkt Klimasats-midler til å gjennomføre en pilot på lokalt produksjonskjøkken for tilberedelse av mat til utvalgte barnehager i bydel. UKE mener at skolemåltidet kan være aktuelt å ta inn i denne piloten dersom det blir innvilget finansiering.

Prosjektet har sendt ut en henvendelse til alle bydelene og spurt om de har erfaring med servering av mat og fasiliteter for dette. Bydelene Sagene, Alna, Vestre Aker, St. Hanshaugen har, så langt, svart og delt sine erfaringer med prosjektet. Bydelenes erfaringer varierer, og prosjektet vil undersøke videre om det vil være muligheter for å kombinere bydelenes eksisterende mattilbud med skolenes behov.

5.4 Kvalitet på måltidet

Erfaringer fra pilot viser at skolens fasiliteter, kostpris, ressurser tilgjengelig, valg av sted som elevene kan spise, grad av tilsyn i spisepausen og utvalget i samkjøpsavtalen kan ha innvirkning på om skolemåltidet er i tråd med retningslinjen for mat og måltider i skolen, og om skolemåltidet er ernæringsmessig fullverdig. Det er derfor viktig å se hvordan skolen ivaretar føringene for skolemåltidet sammen med skolens kostpris. For eksempel var tilbudet på én av pilotskolene med lavest kostpris ikke fullverdig, og porsjonsstørrelsen mindre enn et hovedmåltid.

Gratis skolefrukt er et tilbud til elever på ungdomstrinnet 3 dager i uka. Under piloten ble skolene oppfordret til å bruke skolefrukten inn i skolemåltidet, for å sikre at måltidet ble fullverdig. Enkelte av skolene benyttet seg av denne muligheten.

I piloten ble det også erfart at det ikke var tilstrekkelig utvalg av enkle, sunne og rimelige mat- og drikkevarer hos leverandør i kommunens samkjøpsavtale. Noen av pilotskolene, på bakgrunn av dette, opplevde at det var vanskelig å følge prosjektets føringer om at måltidet skulle være fullverdig, og følge retningslinjene for mat og måltid i skolen. For eksempel valgte flere av skolene å servere Go'morgen yoghurt, men i samtale med skolene kom det frem at de hadde valgt f.eks. ferdigsalater dersom dette hadde vært mulig med tanke på utvalg og pris.

6.0 Ringvirkninger

Et viktig aspekt som er kommet opp i arbeidet med kunnskapsgrunnlag er de mange ringvirkningene prosjektet gir som ikke direkte er koblet til servering av gratis

skolemåltid, men som er knyttet til blant annet kommunens overordnede politiske mål og lokale forhold ved skolene. Flere av disse faktorene kan ha økonomiske konsekvenser for skolene og/eller prosjektet.

6.1 Bærekraftsmål
Skolemåltidet skal være bærekraftig, sunt og kjøttfritt. Oslo kommune arbeider bredt med å nå målsetningene om bærekraftig og sunn mat, reduksjon i matsvinn, utfasing av engangsartikler i plast og fokus på miljøvennlig emballasje. Bymiljøetaten og Utviklings- og kompetanseetaten arbeider aktivt med disse områdene, og ønsker som våre samarbeidspartnere i prosjektet å sikre at prosjektets arbeid ivaretar kommunens overordnede mål. Prosjektet er i hovedsak tildelt et budsjett som skal dekke skolemåltidet, dvs. råvarer og skolenes utgifter til innføring av gratis skolemåltid. Ivaretakelse av kommunens overordnede målsetninger med hensyn til bærekraft, vil medføre økte kostnader for prosjektet og/eller skolene, se punkt 6.2 - 6.6. Dette er kostnader som prosjektet per i dag ikke har mulighet til å dekke. Utgifter knyttet til kommunens overordnede bærekraftsmål som sammenfaller med prosjektet, må derfor kompenseres for i budsjett dersom prosjektet skal kunne ivareta målene.

6.2 Emballasje
Majoriteten av de videregående skolene benytter i dag engangsemballasje i plast, papp og tre ved servering. Avhengig av hvilken type mat som serveres brukes tallerkener, skåler, glass, bestikk og «wrap-papir». Fra et miljøperspektiv er det beste å bruke vanlig servise. Dette brukes på de fleste spesialskolene, men tilbakemeldingene fra majoriteten av de ordinære skolene er at dette ikke lar seg gjøre av ulike årsaker, f.eks. manglende vaskefasiliteter og servise som blir borte.

Skolenes bruk av engangsartikler er ikke i tråd med kommunens mål om å fase ut engangsartikler i plast. Bymiljøetaten besøker skoler og veileder til redusert bruk, men opplever at veiledning ikke er et tilstrekkelig tiltak for å nå kommunens mål. Utvikling- og kompetanseetaten (UKE) arbeider, i samarbeid med prosjektet, for å se hvordan samkjøpsavtalen kan brukes mer aktivt ved å for eksempel kun tilby de minst miljøbelastede produktene eller opprette egne “handlelister” med anbefalinger for skolene. Bymiljøetaten, i samarbeid med prosjektet, arbeider med å innhente ytterligere kunnskap om utfordringene skolene har med flerbruksservise og en mulig pilot på utvalgte skoler.

6.3 Avfallshåndtering og -utvikling
Innføring av et daglig gratis måltid på videregående skole har ringvirkninger på skolenes avfallshåndtering og avfallsmengder. Både prosjektet og Renovasjons- og gjenvinningsetaten (REG) har fått henvendelser fra skoler som rapporterer om økning i

avfallsmengde og påfølgende behov for flere avfallsfraksjoner på skolens område, både inne og ute. Andre skoler rapporterer om mer stabile avfallsmengder i forhold til før skolene innførte gratis skolemåltid.

Avdeling for samarbeid og tjenesteutvikling ved Utdanningsetaten har bedt Avdeling for skoleanlegg (ASA) tilrettelegge for bedre avfallshåndtering ved skolene, eventuelt melde inn behov ved revidert budsjett for å dekke kostnader knyttet til oppgradering av kildesorteringsfraksjoner i Osloskolen.

Dersom ASA ikke finansierer tilretteleggingen for bedre avfallshåndtering ved skolene, vil denne utgiften falle på skolene og/eller prosjektet. Det er ikke budsjettert for utgifter til avfallshåndtering i prosjektets budsjett for 2023 eller i forslag til budsjett 2024.

Sorteringsgrad

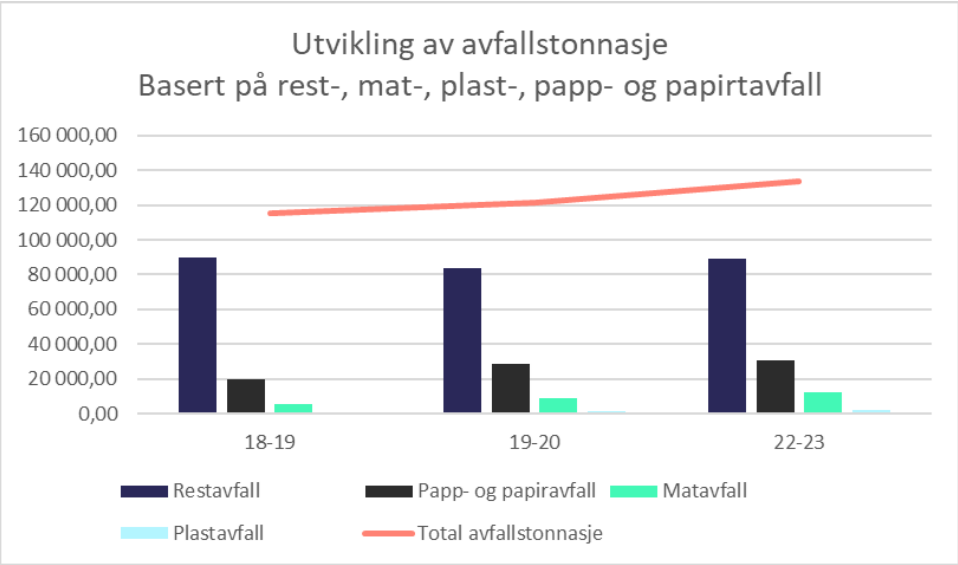
Osloskolen innførte kildesortering av avfall skoleåret 2018/2019. De to påfølgende skoleårene var i stor grad preget av lange perioder med restriksjoner og nedstengning på grunn av pandemien, hvilket har påvirket skolenes sorteringsarbeid. REG sin avfallsanalyse av 2022 for videregående skoler viser blant annet at 46 % av restavfallet kunne blitt utsortert, at 37 % av matavfallet består av mat som kunne blitt spist og at kildesortert plastemballasje består av 26 % feilsorteringer. Dette viser at Osloskolen har et forbedringspotensial hva gjelder sortering av avfall, uavhengig av innføringen av et gratis skolemåltid. Prosjektet er i dialog med matsvinnskoordinator i UKE og prosjektleder for innføring av Miljøfyrtårn i seksjon for HMS og beredskap i Utdanningsetaten med hensyn til tiltak på reduksjon av matsvinn og økt kildesortering i Osloskolen.

Avfallstonnasje

Prosjektet har innhentet avfallstonnasje (avfallsmengder målt i kilogram) fra 11 videregående skoler som drives av Oslobygg for å kartlegge avfallsutviklingen i forbindelse med innføringen av gratis skolemåltid. Dette er skoler som har hatt jevnlig tilbud av gratis skolemåltid siden prosjektets oppstart høsten 2022, og som har gode månedlige tall på rest-, plast-, mat- og papp- og papiravfall gjennom skoleårene fra 2018 til og med februar 2023.

For å gjøre inneværende år sammenlignbart med tidligere år er det trukket ut tall fra perioden august til februar hvert skoleår. Tallgrunnlaget for skoleårene 2020/2021 og 2021/2022 er unøyaktig som følge av nedstenging i pandemien, og er derfor ikke inkludert i sammenligningen.

Fra skoleåret 2018/19 til skoleåret 2022/23 har de 11 videregående skolenes samlede avfallstonnasje økt fra 115,4 tonn til 134,1 tonn, totalt en økning på 18,7 tonn. Av de 18,7 tonnene utgjør papp- og papiravfall den største andelen med en økning på 10,4 tonn. Matavfallet har hatt en økning på 6,3 tonn, og plastavfall en økning på 2,1 tonn. Restavfallet har hatt en svært stabil utvikling med en reduksjon på 0,1 tonn.
Fra skoleåret 18/19 til 22/23 har elevtallet ved 10 av de 11 skolene økt med totalt 531 elever.



Figur 23 Utvikling av avfallstonnasje

6.4 Fasiliteter på skolene
Prosjektet har i forslag til budsjett høsten 2023 tatt høyde for at prosjektmidler kan dekke mindre investeringer på skolene.

Erfaringer fra pilot viser at for å ivareta mattrygghet, og å kunne oppbevare mat til alle elever i henhold til regelverk, må skolene ha oppbevaring- og kjølefasiliteter på skolen. Dersom skoler ønsker å tilby varmmat til elevene er det også behov for oppvarmings- og kokefasiliteter på skolen, samt utstyr til å holde maten varm under servering.

Det er i prosjektet ikke budsjettert for større investeringer til utbedringer av skolens bygningsmasse, som eksempelvis restaurering av eksisterende kantinearealer, installering av håndvask på kjøkken og fettutskiller.

Alle grunnskolene har mat- og helsefag og skolekjøkken i tilknytning til undervisningen. Skolekjøkkenene er ikke dimensjonert for matproduksjon til potensielt alle skolens elever. I tillegg er skolekjøkkenet opptatt til undervisning store deler av skoledagen.

6.5 Samkjøp

Oslo kommune har egne samkjøpsavtaler for små- og storhusholdning samt meieriprodukter og frukt og grønt, i tillegg til samkjøpsavtale for forbruksmateriell. Prosjektet erfarer at skolene i ulik grad har anvendt kommunens samkjøpsavtaler, flere skoler har valgt å bruke nærbutikken fremfor å bestille via samkjøpsavtalen.

Det er avgjørende for prosjektets mål at avtalene kommunen har, er i tråd med prosjektets behov og at budsjettet for skolemåltidsprosjektet er realistisk sammenlignet med prisene i samkjøpsavtalen. Prosjektet har kontakt med avtaleforvalter i Utvikling- og kompetanseetaten for å ivareta skolenes behov slik at de kan gjøre innkjøp iht. føringene for skolemåltidet.

6.6 Mattrygghet

Lagring, tilberedning, servering og merking av mat må skje i samsvar med regelverk og råd fra Mattilsynet. Skoler, som alle andre aktører som lager eller serverer mat, er pålagt å ha et internkontrollsystem (IK-mat) og fasiliteter som møter kravene til matproduksjon. Det er strengere krav om måltidet er varmt.

I dag er det ikke et overordnet felles verktøy for IK-mat i Oslo kommune. Utvikling- og kompetanseetaten (UKE) har i revidert budsjett foreslått å inngå en samkjøpsavtale for et slikt verktøy til bruk for de tjenestestedene som har behov for IK-mat. Selv om en slik samkjøpsavtale kommer på plass, vil hver enkelt skole ha ansvar for å ivareta mattrygghet og abonnere på systemet for sin skole.

6.7 Erfaringer med sosial entreprenør

Gjennom pilotperioden på ungdomsskole har to skoler valgt å kjøpe varm mat tilberedt av en sosial entreprenør. Skolene opplevde kvaliteten på maten som god og oppmøtet blant elevene var høyt.

En utfordring med å kjøpe varmt skolemåltid ferdig tilberedt av ekstern leverandør er kostnadsbildet. I tillegg til høy porsjonspris, sammenliknet med for eksempel smørelunsj, har skolene fortsatt behov for personal til å servere maten til elevene, samt fasiliteter ved skolen til å holde maten varm.

Kommunen kan bidra til sysselsetting ved å kjøpe måltider til offentlige tjenestesteder fra bedrifter som har ansatt innbyggere som ellers ville vært utenfor arbeidsmarkedet. Dersom dette er noe som Oslo kommune ønsker å gjøre gjennom skolemåltidet, vil dette gi høyere utgifter. Dette er ikke tatt inn i prosjektets budsjett for 2023 eller i forslag til budsjett 2024.

7.0 Framskrivingstall

Videregående skole

Skoleår	Elevtall
2023/2024	18886
2024/2025	19407
2025/2026	19788
2026/2027	20181
2027/2028	20352

Ungdomsskolen

Skoleår	Elevtall
2023/2024	19336
2024/2025	19582
2025/2026	19666
2026/2027	19561
2027/2028	19293

8.0 Økonomi

8.1 Kostpris

Mange faktorer spiller inn på kostpris, men er vanskelig å skille ut av regnskapstall. For eksempel valg av emballasje, kvaliteten på måltidet, størrelse på porsjoner og grad av tilberedning av mat lokalt på skolen.

Et skolemåltid kan holde høy kvalitet og være billig, et dyrt måltid kan også ha lav kvalitet. Erfaring fra innføring i videregående skole og pilot i ungdomsskolen viser dette.

Stabile utgifter

Erfaringer fra pilot på ungdomsskolene viser, i samsvar med utrulling i videregående skole, at oppmøte har stor innvirkning på kostpris pr elev. I tillegg har alle skolene faste utgifter til blant annet lønn og drift.

Basert på erfaringene fra pilot i ungdomsskolen og fra oppstart i videregående skole foreslår prosjektet at fordelingsnøkkelen ved innføring på ungdomsskolene tar høyde for både konstante og varierende utgifter, på lik linje med fordelingsnøkkelen for videregående skole. På denne måten vil alle skolene få en mer forutsigbar økonomisk kompensasjon uavhengig av oppmøte.

Ressursbruk på skolene

Politisk ledelse har vært tydelige på at skolene ikke skal tillegges kostnader i forbindelse med innføringen av gratis skolemåltid. Prosjektet har i pilot oppfordret skolene til å rapportere reelt på utgifter til blant annet lønn til personalet slik at budsjettinnspill er basert på de reelle kostnadene hver skole har.

Erfaringer fra innføring i videregående skole og pilot i ungdomsskolen viser at det er store variasjoner i hvor mange ressurser skolene velger å føre på prosjektet, hvilke lønnstrinn disse medarbeiderne har og hvor mange timer som føres. Enkelte skoler ser skolemåltidet som en naturlig del av miljøteamets oppgaver og fører ikke medarbeidernes lønn på prosjektet, andre har ikke miljøteamet og ansatte som naturlig kan ta på seg oppgaver knyttet til skolemåltidet, og fører lønn for alle ansatte som er til stede. Innrapportering på lønnsutgifter fra de ulike skolene kan derfor ikke sammenlignes, heller ikke kostpris på de ulike skolene.

Skolene er i skolemåltidsprosjektet bedt om å organisere måltidet med utgangspunkt i lokale forhold og elevgruppens behov.

Dette er forhold som gjør det utfordrende å lage en fordelingsnøkkel som passer for alle skolene.

Prisvekst

Fra mars 2022 til mars 2023 var det en prisvekst på 8,6 % på mat- og alkoholfrie drikkevarer. På tross av en gjennomsnittlig prisøkning på matvarer på 8,6%, har flere av råvaregruppene som er en viktig del av skolemåltidet økt betraktelig mer. Eksempelvis har tomat, brød og saltet, tørket og røkt sjømat økt med hhv. 26,2%, 11,8% og 16,4%.

Prisestimat per april 2023 på råvarer til et fullverdig brødmåltid i tråd med Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i skolen gir en pris på ca. 19,2 kr. Råvareprisen for tilsvarende brødmåltid som er glutenfritt ligger på ca. 26 kroner. Når vi sammenlikner råvareprisene for et fullverdig brødmåltid i april 2022 og april 2023, er

det en prisstigning på 12 % på ett år. Prosjektet estimerer høyere utgifter basert på erfaringer i pilot, økende matpriser, samt at en større andel av ungdomsskolene vil ha behov for å få deler eller hele måltidet ferdig tilberedt.

8.1.1 Kostpris videregående skole

De videregående skolene har månedlig rapportert oppmøte og regnskapsført på prosjektnummer i Agresso. Prosjektet henter ut regnskapsrapporter fra Agresso når regnskapsåret er avsluttet, og tar utgangspunkt i disse når kostpris beregnes.

Grunnlaget for å vurdere kostpris i videregående skole med tall fra våren 2023 har potensielle feilkilder. Det vil være forsinkelser på fakturaer, som på nåværende tidspunkt kan føre til svakheter i tallgrunnlaget våren 2023 (se vedlegg 1). Prosjektet kan ikke garantere at alle utgifter er med fordi regnskapet ikke er avsluttet.

Erfaring fra høsten 2022 viser en snittpris på 37,3 kr (se vedlegg 1). Dette tallet er basert på oppmøte og økonomirapportering fra 9 skoler, 7 ordinære og 2 spesialskoler, som hadde gjennomført skolemåltidet i minimum 50 dager.

Prosjektet anbefaler at tall fra høsten 2022 legges til grunn i arbeidet med budsjett for 2024.

Dersom tall fra januar – mars 2023 inkluderes, blir snittpris 35,3 kr. Dette er tall fra 9 skoler hvor det er usikkert om alle fakturaer på nåværende tidspunkt er innregistrert (se vedlegg 1).

8.1.2 Kostpris pilot i ungdomsskolen

Den dyreste kostpris pr elev i pilot i ungdomsskolen var ved Bjøråsen skole med 73 kroner pr måltid. Dette skyldes at skolen benyttet administrative ressurser til servering av måltidet. På grunn av de høye lønnsutgiftene har prosjektet valgt å ikke inkludere denne skolen i gjennomsnittlig kostpris for pilot og som grunnlag for budsjett 2024. Snittpris ved de andre pilotskolene var mellom 20,1 til 50,3.

Gjennomsnittlige kostpris pr måltid/elev for de resterende skolene var 40 kr (se vedlegg 1).

8.2 Fordelingsnøkkel videregående skole høst 2023

Prosjektet har foreslått å videreføre den eksisterende fordelingsnøkkelen høsten 2023 med justering for prisvekst. Følgende forslag ble oversend Byrådsavdeling for eldre, helse og innbyggertjenester 30.03.23:

- Forslag til fordelingsnøkkel ordinære videregående skoler høsten 2023:
  Pr dag: 25kr * 60% av elevantallet pr. dag + 2000kr grunnstøtte pr. dag

- Forslag til fordelingsnøkkel spesial videregående skoler høsten 2023:
  Pr dag: 25kr * 100% av elevantallet pr. dag + 400kr grunnstøtte pr. dag

- Dette tilsvarer en snittpris pr elev på 30kr.

Basert på erfaring fra innføring av skolemåltid i videregående skole høsten 2022 mener prosjektet at den reelle snittprisen pr elev er 37 kr.

8.3 Fordelingsnøkkel ungdomsskole høst 2023

Prosjektet har foreslått følgende fordelingsnøkkel høsten 2023 basert på tildelt budsjett, oversend Byrådsavdeling for eldre, helse og innbyggertjenester 30.03.23:

- Forslag til fordelingsnøkkel ordinære ungdomsskoler høst 23:
  Pr dag: 25kr * 70% av elevantallet + 2000kr grunnstøtte

- Forslag til fordelingsnøkkel spesial ungdomsskole høst 23:
  Pr dag: 25kr * 100% av elevantallet + 400kr grunnstøtte

- Dette tilsvarer en snittpris pr elev på 34kr.

- Engangsstøtte på kr 50.000 for å dekke oppstartutgifter. En pott med ikke fordelte midler vil holdes av slik at skoler med særskilte behov kan søke om ekstra midler ut over engangsstøtten.

Basert på erfaring i pilot mener prosjektet at den reelle snittprisen pr elev er 40 kr.

8.4 Innspill til budsjett 2024

Basert på erfaringer fra full utrulling i videregående skole, pilotering i ungdomsskolen og prisvekst på mat- og alkoholfrie drikkevarer fra februar 2022 til februar 2023 foreslår prosjektet følgende budsjett for 2024:

- Ungdomsskole totalt 114 millioner
- Videregående skole totalt 102 millioner

Dette er beregninger gjort basert på oppmøte på 70% i ungdomskolen og 60% i videregående skole, 100% for spesialskolene, og en snittpris pr elev på 37 kr for

ungdomsskole elevene og 40 kr for de videregående elevene (se vedlegg 1). Det er lagt til en 10% økning for å justere for forventet prisstigning.

Prosjektet foreslår å videreføre den eksisterende fordelingsnøkkelen frem til høsten 2023, med justering for prisvekst, da det per dags dato er for lite kunnskap om økonomi og oppmøte til å endre fordelingsnøkkelen.
Kunnskap om økonomi og oppmøte tom. vårsemesteret 2023 vil benyttes til eventuelt å justere fordelingsnøkkelen i løpet av høsten 2023.

9.0 Vedlegg

Vedlegg 1: Økonomi (xlsx)

Vedlegg 2: Pilotskolenes erfaringer (pdf)