

Rapport forprosjekt TRØNDELAG 2022

Hovedmål

Forprosjektet skal bidra til økt kunnskap om bærekraftige måltider og hvordan offentlige kjøkken i Trøndelag Fylkeskommune og i trønderske kommuner kan legge om og begynne å bruke mer økologiske råvarer og lokale råvare og mer grønt.

Forprosjektet skal bidra til:

- mer kompetanse på bærekraftige menyer.
- mobilisere flere offentlige kantiner og synliggjøre mulighetene, merverdien og begrensningene i å tilby mer økologisk, mer lokalt og mer grønt i deres menyer.
- Prosjektet skal bidra til at Miljøfyrtårn sertifiserte skoler og organisasjoner når målet om minimum 15 % økologisk mat
- Lære av Matvalget sitt arbeid med endringsprosesser og utvikling av mer bærekraftige menyer, blant annet i Viken Fylkeskommune som har mål om 30 % økologisk mat.



I forprosjektet har vi:

Opprettet to pilotkantiner:

Mære Landbruksskole og fylkeskantina på Steinkjer

Deltakelse fra Trøndelag på Viken samling

Gjennomført møter med ledelse med
grundig forankring og planer videre.

Kartlagt og veiledet kantinene

Gjennomført kantinesamling i Trondheim i
desember 2022.

Hatt møter med beslutningstakere, ledere,
innkjøpsansvarlige og politikere

Matvalget

Kantinesamling med Viken

3 april 2022



Ruth Lønnum, Frida Ekstrøm, Merethe Kihl, May Helen Røkke, Oddrun Berg, Gunnhild Halvorsen og Liv Gystad fra Trøndelag, deltok på katine-samling på Sundvollen hotel, arrangert av Matvalget sammen med Viken Fylkeskommune for kantine i Viken.

Matvalget



Alltid god stemming med trøndere på laget...

Første besøk av Matvalget

13 og 14 mai 2022

Bli kjent med prosjektgruppa, Mære Landbruksskole, kantina og folkene på fylkeskommunen

Isak og Ann Kristin fra Matvalget møtte:

rektor på Mære landbruksskole: Anne Johanne Hatlinghus; Avd.leder sevice på Mære landbruksskole: Jens-Harald Jensen; Kantine leder: Mona Håven; kokk Jan Kåre Johansen; Frida Ekström:Trøndelag Fylkeskommune;; Statsforvalteren i Trøndelag: Liv Gystad og Gunhild Halvorsen

og

Planlegger veien videre...



Andre besøk

24 juni 2022

Framtidsfestivalen i Steinkjer

500 til frokost

Sammen med Gull i munn og prosjektgruppa
Kantina på Mære vgs deltok

Matvalget

En hyllest til maten

Gullimunn inviterer til frokost og byr på herlige ingredienser fra Trøndelag: Dalahvete årgang 2021 fra Rølia i Henning, rabarbra fra Steinkjer og Inderøy, jordbær fra Sparbu, yoghurt fra Inderøy og honning fra Skjeftehaugen. Alt produsert med respekt og kjærlighet, både for jorda, dyra og folka. En bedre start på dagen finnes ikke!

Anledningen benyttes også til å markere en ny satsing i fylket vårt:
Vi ønsker at alle offentlige måltider i Trøndelag skal bli bærekraftige
og være med på å løfte fylket som matregion.

Med så store ambisjoner vil vi spille hverandre gode, og kantine på Mære landbruksskole og Fylkets Hus på Steinkjer er først i gang med satsinga.

Les mer om



prosjektet her

GOD FORDØYELSE! HILSEN GULLIMUNN, MÆRE LANDBRUKSSKOLE, TRØNDELAG FYLKESKOMMUNE,
STATSFORVALTEREN I TRØNDELAG, ØKOLOGISK TRØNDELAG, NAMSOS FRIVILLIGSENTRAL – EINFER MATHUS OG MATVALGET.



Matvalget



Matvalget

Matvalget



Veildningssamtale med kantina på Mære

Matvalget

Gun Bratberg,
ny prosjektleder



Solid markedsføring



Tredje besøk
22. - 23. august 2022

Matvalget

Introduksjonsdager på Mære Landbruksskole

Med gratis

FROKOST

og

INFORMASJON

til

alle elever og ansatte

Matvalget



Mære

24. august 2022 · 🌐



Mære landbruksskole har alltid vært modige og ambisiøse! 😎

Vi er i år pilotskole for Trøndelags satsing på bærekraftige offentlige måltider, og sparket i går i gang med en smakfull kickoff for alle elever og ansatte!! 🥳 Fyrverkeriet Ann Kristin og Isak fra Matvalget, i samarbeid med kokkene på kjøkkenet, serverte spennende smaker og fortalte entusiastisk om betydningen av matvalg for trivsel, helse og bærekraft! 🍅🥦🥕🧀🍷🍎

Trøndelag er Europeisk matregion i 2022. Bærekraft, medvirkning og livsmestring er kommet inn i skolen med en tverrfaglig forventning. Skolen er et sted for å lære. Maten som produseres og måltidene som serveres i skolen gir en glimrende anledning til å lære kommende generasjoner hvordan gode matvaner, matkultur og bærekraft virker i praksis.

Derfor satser Trøndelag på at også offentlige skolemåltider skal være en del av endringen og ikke minst få Trøndelag til å skinne som er fortjent europeisk matdestinasjon!!



Matvalget

“Heldige er dere!
& smarte”

Som har valgt å gå på en skole som våger
å være modige og gjøre en forskjell.

- Miljøfyrtårnsertifisering
 - Matnav
- Satsing på bærekraft og lokalmat



Matvalget, Mona og Jan Kåre presenterer planene for ny kantine.

Matvalget



Fjerde besøk

22. og 23. september 2022

Møte med beslutningstakere,
podcast og ØKOVEKA sammen
med Mære landbruksskole

Møte med beslutningstakere, ledere og politikere om bærekraftig innkjøp av mat i det offentlige.

Presentasjon av et bærekraftig måltid for Trøndelag Fylkeskommune sammen med kantina på Fylkeshuset

Tilstede:

Knut Eirik Ballestad, Direktør, [Fylkesdirektøren](#),

Aud Elin Finstad, Seniorrådgiver, [Avdeling for økonomi og digitalisering](#), [Seksjon jus og anskaffelser](#),

FridaEkström: Prosjektleder Nettverk Lavutslipp Trøndelag, [Avdeling for plan, næring og kulturminner](#),

KyrreKvistad, Fagkoordinator folkehelse, [Avdeling for kultur og folkehelse](#), [Seksjon folkehelse](#)

Merete Binde Kihl: Kantineleder, [Avdeling for organisasjon, eiendom og tannhelse](#)

Sigrid Lenn : Fagarbeider kokk, kantina fylkeshuset

Gun Bratberg, prosjektleder, Matnavet midt

Ruth Lønnum, Seksjonsleder, kantineleder, nettverket ,

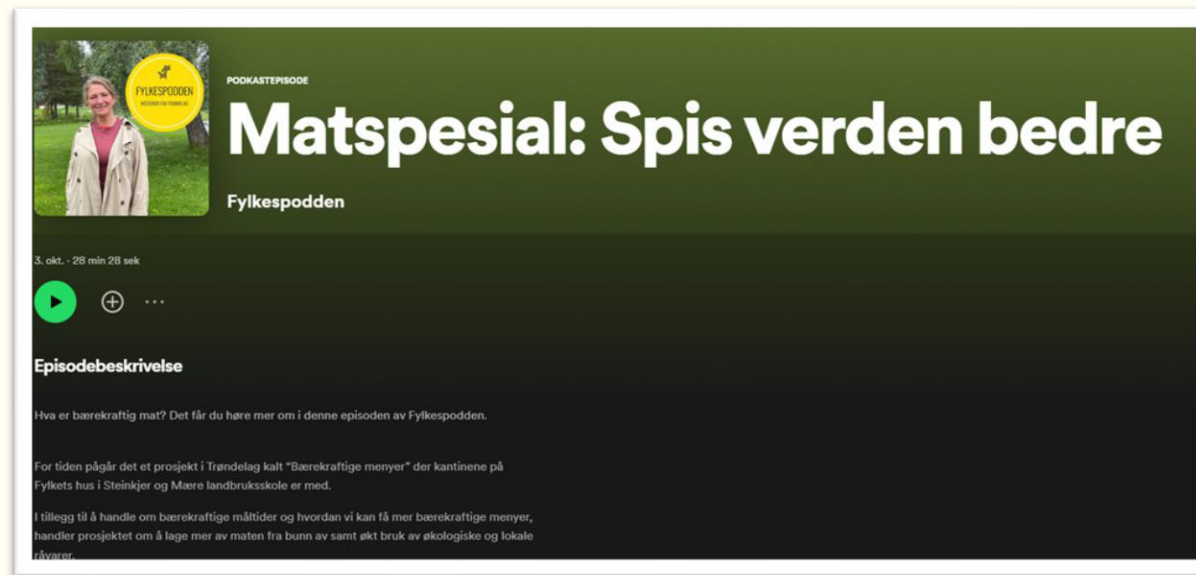
Ellinor Fornes Nossun, Seksjonsleder, [Avdeling for økonomi og digitalisering](#), [Seksjon jus og anskaffelser](#),

Maria Tanem Møller, Seksjonsleder, [Avdeling for utdanning](#), [Seksjon skoleutvikling](#),

Sigrid Johanne Husøy, Bærekraftskoordinator, [Avdeling for plan, næring og kulturminner](#), [Seksjon regional](#)

Matvalget

Matvalget forteller hvordan offentlige måltider kan være en ny standard for bærekraft og lokal matproduksjon og konsum i Trøndelag.



<https://open.spotify.com/episode/36Pptq2Pw4fqm8bCMhecVm>



Matvalget

Økoveka Trøndelag, Mære landbrukskole og Matvalget
inviterte til

Tverrfaglig møteplass

med felles måltid, kunnskap og utveksling

Kokkeelevene på Steinkjer, Levanger og streetfood linja på Sund Folkehøyskolen fikk utdelt lokale økologiske råvarer og lagde de deiligste retter.

Elever fra agronom linja på Mære Lanbruksskole deltok for å bli kjent med framtidens samarbeidspartnere.

Kunnskapsformidling fra inviterte gjester gjorde dagen innholdsrik og trivelig.

Matvalget



Aktivitet både
ute

Og

inne

Matvalget

Kunnskap og sammenheng

ble formidlet om:

Regenerativt og økologisk landbruk,

politikk og beslutning

Et bærekraftig måltid

Korn

og

Verdien av tverrfaglig samarbeid



Fra venstre: **Jacob Bjerkem**, økoveka, **Lars Peder Brekk**, tidligere landbruksminister, **Ann Kristin Wang**, Matvalget, **Torstein P Wetche**, regenerativ storbonde fra Danmark, **Tor Helge Brandsæter**, regenerativ bonde og prosjektleder **Gun Bratberg Cecilie Røli** fra Gull i munn fortalte om kornet.

Matvalget

Så var det streik en stund.....

Femte besøk
11.-12. oktober

Matvalget veiledet fylkeskantina med kunnskap og inspirasjon til korn- og salatbar.





Matvalget

Linser, bønner, korn og grønnsaker.....

!

Sjette besøk
Kantinesamling i Trondheim

30 november 2022

Pilotkantinene deltok og delte
erfaringer fra scenen

Program:

Prosjektleder **Gunn Bratberg:**

Prosjektet Bærekraftige og sunne kantiner i Trøndelag

Matvalget:

Et bærekraftig måltid. Praksis og teori

Mona Håven:

Erfaring fra Mære landbruksskole

Kristine Rise, Oi! Trøndersk mat :
Samarbeid, møteplasser og allierte

Inge Johnsen :
Håndverk og måltidets betydning

Jørgen Soknes, Inspirasjonsbonde Økoløft fra Skaun:
Kretsløp og utnyttelse av ressurser

Matvalget:

matsvinn i praksis. Korn som måltid

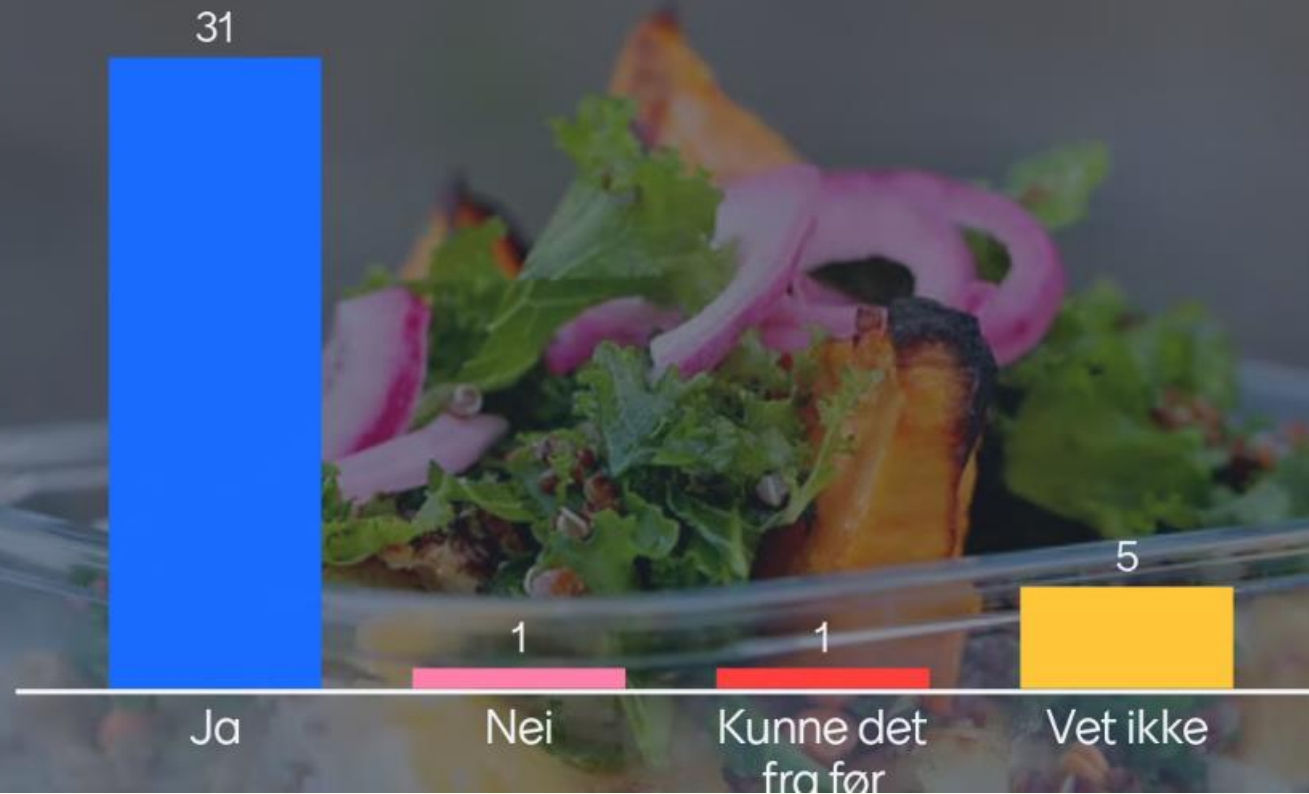
Samtaler rundt bordet og i plenum.

Matvalget



Matvalget

Har du lært litt om spydspissfunksjonen til økologisk landbruk?



Matvalget

Kan du jobbe med bærekraftige måltider og trøndersk matmanifest i arbeidshverdagen din?



Matvalget

I tillegg: oppfølging og mobilisering av mulige nye pilotskoler i Trøndelag

Lill og Hilda

Trondheim Katedralskole

Gleder seg til ny kantine I fine lokaler med
utsikt til Domkirken





Matvalget

Beate, Line og Eleonora

Thora Storm Videregående Skole

“Vi har allerede gitt beskjed til rektor.

Det blir nye tider nå....

Lokale råvarer, økologisk og sunt!

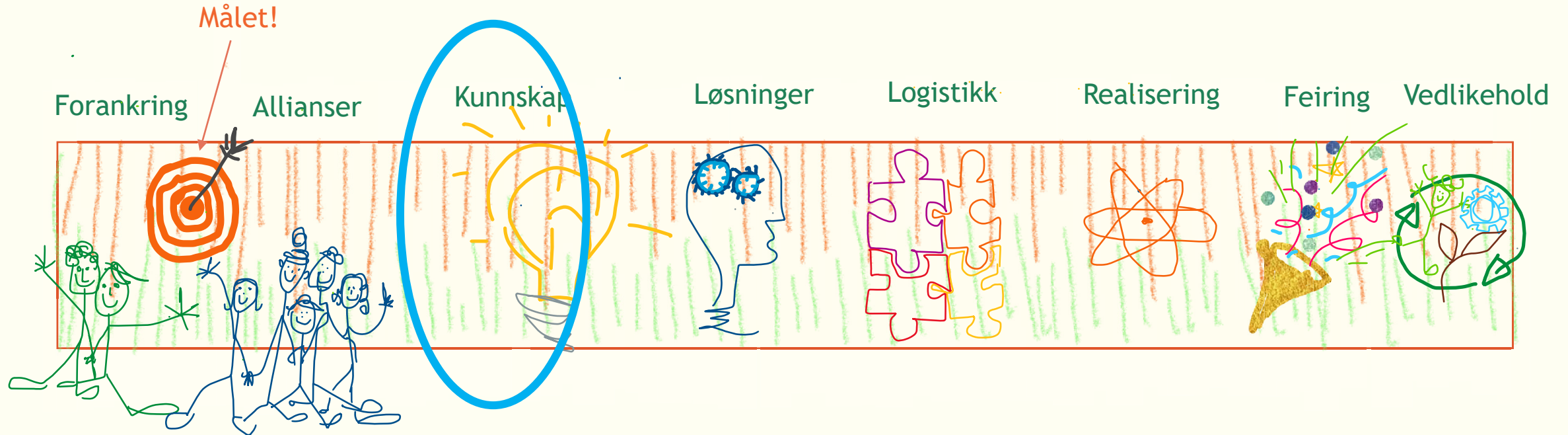
Her skal håndtverket hedres og Eleonora skal lage pasta”

Matvalget

Veien videre.....

Matvalget

Fortellingen har startet..... Og her sånn ca er vi nå. Mære Landbruksskole er godt i gang og fylkeskantina kjenner prestasjonspresset?



Kommunikasjon og informasjon: konkret, visuelt og brukervennlig

Matvalget

Konkrete forslag til videre samarbeid:

Innkjøpsavtaler:

Fokusere på lokale råvarer, som kan kjøpes i store kvanta. Starte med enkelt utvalg, f.eks, potet, løk, gulrot og korn.

Statistikk:

Innkjøpsstatistikk før, under og etter, er et effektivt verktøy for å beskrive nå situasjonen og for å dokumentere mål videre i endringsprosessen..

Anbefales på samtilge virksomheter.

Matsvinn:

Ligger i miljøfyrtårn sertifiserings krav

Kommunikasjon:

Det er behov for å jobbe konkret med kommunikasjon. Både fra kantine ut til elever og gjester. Fra admin og ut. Kommunikasjon/informasjon bør ha en estetisk profil og være brukervennlig og konkret. Hva som skal kommuniseres bør forankres og konkretiseres i en kommunikasjonsplan. Finne midler og ressurser som disponeres og prioriteres.

Kunnskap:

Planlegge nye samlinger, praktisk veiledning og kurs.

Trønderne har har laget seg et
matmanifest og er i gang med en ny
utgave



Matvalget

Trøndersk Matmanifest skal styrke mat- og drikkeregionen Trøndelag. Gjennom tydelige løfter skal enkeltmennesker, organisasjoner og bedrifter jobbe omforent og skape stolthet og merverdi ved å bevare, styrke og videreutvikle trøndersk matproduksjon og matkultur. Mat og drikke er nødvendige verktøy som skal utvikle en sterk og innovativ region.

1. Sikre bærekraftig forvaltning av ressursene
2. Bygge kunnskapsbaserte, bærekraftige matsystem
3. Trygge matsikkerheten
4. Sikre rekruttering og kompetanse
5. Styrke mangfold og særpreg fra hav til fjell
6. Fremme matkultur og matidentitet
7. Skape måltidsglede i hele livsløpet
8. Bruke mat og drikke som attraksjon

Matvalget



