

**Sakskart til møte i  
Administrasjonsutvalget 03.02.2016**

—

<b>Møtested</b>	<b>Schweigaardsgt. 4 / Galleriet</b>
<b>Møterom</b>	<b>Fylkestingssalen</b>
<b>Møtedato</b>	<b>03.02.2016</b>
<b>Tid</b>	<b>09:30</b>

# Saksliste

<b>Saksnr</b>	<b>Tittel</b>
	<b>Saker til behandling</b>
1/16	Sunn og rimelig mat i kantine i vgs

Dato: 09.04.2015  
Arkivref: 2015/4887-1

<b>Saksnr</b>	<b>Utvalg</b>	<b>Møtedato</b>
	Fylkesting	15.02.2016
	Fylkesutvalg	08.02.2016
4/16	Hovedutvalg for utdanning og kompetanse	02.02.2016
	Hovedutvalg for kultur, frivillighet og folkehelse	02.02.2016
1/16	Administrasjonsutvalget	03.02.2016

## **Sunn og rimelig mat i kantinen i vgs**

### **Innstilling**

- 1. Fylkesrådmannen utarbeider felles retningslinjer for et sunt utvalg i skolenes kantiner, uavhengig av driftsform. Det tas hensyn til skolenes eksisterende kantinefasiliteter.*
- 2. Fylkesrådmannen reviderer eksisterende rammeavtale for innkjøp av mat til egne kantiner for bedre å sikre sunn og rimelig mat.*
- 3. Fylkesrådmannen legger inn standardiserte krav som bedre sikrer sunn og rimelig mat i konkurranser der skolen skal anskaffe eksterne kantinetjenester*

### **Sammendrag**

Saksfremlegget bygger på og viser til:

- Vedtak fra budsjettbehandlingen i desember 2014:  
*Fylkesrådmannen bes legge frem en sak om hvordan en kan sikre at kantinen på de videregående skolene tilbyr sunn og rimelig mat til elevene.*
- Oversendt forslag fra fylkestinget 14.12.2015:  
**Skolekantiner**  
*God folkehelse fordrer gode matvaner. Gjennom skolekantinen kan fylkeskommunen bidra til gode matvaner hos våre ungdommer. Og med gode matvaner, enda bedre læring. Fylkestinget ber om en sak hvor dette belyses. Saken omhandler blant annet:*  
  
*Hvordan få til et allsidig, tilpasset og sunt mattilbud ved skolekantinen slik at dette faktisk blir førstevalget hos elevene.*

*Dagens organisering, og hvordan organisering og drift av skolekantinene våre bør være, slik at det blir et godt tiltak i arbeidet med å fremme god folkehelse hos elevene våre.*

- Oversendt forslag fra fylkestinget 14.12.2015:

***Økologisk mat i AFKs kantiner***

*AFK sørger for at minst 20 % av maten som kjøpes inn og serveres i AFKs kjøkkener og kantiner blir økologisk i løpet av 2016, med målsetting om at dette skal økes til minst 30 % innen utgangen av 2017. Regjeringen har tidligere bestemt at det er en nasjonal målsetting at 15 % av matproduksjonen og matforbruket skal være økologisk innen 2020. AFK bør støtte opp under en slik målsetting.*

Sunne produkter må være tilgjengelige til en konkurransedyktig pris. Dette ønsker fylkesrådmannen å stimulere til for å få til. Det er samtidig avgjørende at produktene som tilbys i kantinen gjenspeiler det elevene etterspør. Det bør derfor utredes om nye retningslinjer og revidering av rammeavtaler kan bidra til et bedre tilbud i våre kantiner.

Skolemåltidet er også et sentralt element i skolehverdagen når det gjelder å skape et godt læringsmiljø for elever. Et sunt og godt kosthold er vesentlig for å fremme helse på kort og lang sikt. Krav om å sikre at kantinen tilbyr sunn og rimelig mat er således forankret i opplæringslovens § 9a-3.

**Bakgrunn og saksopplysninger**

En kvantitativ studie gjennomført av Helsedirektoratet (Rapport IS-2133) viser at innsatsfaktorer som gode produksjons-, salgs- og spisefasiliteter og eget personale til driftig av kantinen er forutsetninger som er nødvendige for å kunne tilby et attraktivt og forutsigbart tilbud for brukerne. I Akershus fylkeskommune jobbes det kontinuerlig med å oppgradere og utbedre eldre kantiner. Driftstilskudd for oppgradering behandles innenfor egne planer og vil derfor ikke omtales ytterligere i dette saksfremlegget.

Driftsformen av kantinen ved de videregående skolene i Akershus er per i dag ulikt organisert. Det er ulikheter knyttet til skolens fasiliteter, og om det er interne eller eksterne aktører som driver kantinen, og står økonomisk ansvarlig for driften. Det er også ulikheter knyttet til i hvilken grad skolen subsidierer kantinedriften. I Akershus fylkeskommune er det ikke forutsatt økonomisk overskudd for kantinedriften.

Fra Helsedirektoratets side er det i 2015 utarbeidet «Nasjonale retningslinjer for mat og måltider i skolen». Det gis anbefaling om gjennomføring av måltid (spisetid, tilsyn, tilrettelegging fysisk og sosialt), den ernæringsmessige kvaliteten på mat og drikke som tilbys, mattrygghet og hygiene, samt miljøhensyn. Retningslinjene publiseres digitalt på helsedirektoratet.no og er sendt i trykt format til alle landets skoler.

En kartlegging av skolekantinene ved de videregående skolene i 2015 viser at rundt halvparten av skolene driver kantinen selv, mens resten har anskaffet kantinetjenestene fra private aktører. Mattilbudet består i hovedsak av brødmat, meieriprodukter og varm mat, en eller flere ganger i uken. Flere kantiner har salatbar og det varierer om kantinen selger brus og andre kioskvarer som sjokolade og godteri.

Videre har fylkesrådmannen i januar 2016 kartlagt skolenes tilbud om frokost til elevene, i hvilken grad dette benyttes og hvilke kostnader som er knyttet til tilbudet. Kartleggingen viser at omtrent halvparten av skolene har en eller annen form for frokostordning, men det er stor variasjon i omfanget og i hvilken grad tilbudet benyttes. Det er videre også variasjoner i prisene.

For å møte målsettingene som er nevnt innledningsvis, kan flere tiltak være aktuelle:

### 1. **Vurdering av felles retningslinjer**

Samtlige skoler er anmodet om å følge nasjonale retningslinjer for skolemåltid, men ut over dette er det ingen fylkeskommunale retningslinjer for et sunt og rimelig utvalg i fylkeskommunens skolekantiner. Felles retningslinjer på dette området ville legge klarere premisser for utvalget i kantinene, prising av sunne produkter og andel økologiske produkter - både for skoler som driver kantinene selv og de med private kantinetjenester.

### 2. **Mulig revidering av rammeavtale for matinnkjøp for skoler som driver kantine selv**

For skoler som driver kantinene selv, skal varene kjøpes inn gjennom en sentral rammeavtale som fylkesrådmannen har inngått på vegne av skolene. Denne avtalen ble inngått i 2013 og det vil her være mulighet til å revidere denne avtalen med leverandøren i forbindelse med en årlig forlengelse (prolongering), eller eventuelt lyse ut en ny konkurranse der man stiller skjerpede krav til utvalg av og priser på sunn mat. Her vil også krav om økning av økologiske produkter kunne legges inn, slik at man øker muligheten for at sunn mat tilbys til en rimelig pris.

### 3. **Vurdering av standardiserte krav til tilbydere av private kantinetjenester**

Når det gjelder skoler som anskaffer private kantinetjenester, har dette så langt foregått ved at skolene har fått bistand fra innkjøpsavdelingen i hver enkelt anskaffelsesprosess. Tre skoler har også samarbeidet om anskaffelsen. Det er per i dag likevel ikke noen standardiserte krav til hva en ekstern tilbyder skal levere, at definerte sunne og økologiske produkter skal prises lavt/tillegges spesiell vekt ved vurdering av tilbud, eller andre føringer. Ved å innarbeide slike standardiserte krav i fremtidige anskaffelser, vil man kunne øke muligheten for at sunn mat tilbys til en rimelig pris – også av private aktører. Samtidig er det viktig å være klar over at private tilbydere er avhengige av å ha et tilbud som appellerer til elevene, slik at bedriften tjener penger. Dette må derfor balanseres opp mot formuleringer av standardiserte krav.

## **Problemstillinger og alternativer**

Skolene arbeider aktivt og kontinuerlig med å fremme elevenes helse, opplæring og trivsel. Dette gjør skolene bl.a. gjennom å formidle kunnskap og forståelse for hva som er et sunt og helsefremmende kosthold

Andelen unge som spiser frokost synker med høyere alderstrinn. I følge HEVAS- undersøkelsen (2012) spiser rundt 80 prosent av barna i 6. klasse frokost daglig, mens andelen går ned til rundt halvparten av elevene i 1. klasse på videregående. En kartlegging gjennomført av Helsedirektoratet viser at om lag halvparten av elevene i videregående skole hadde medbrakt mat til lunsjpausen, selv om 9 av 10 videregående skoler tilbød mat og drikke i kantine. De nasjonale retningslinjene anbefaler utvidede åpningstider for skolekantiner, slik at det tilrettelegges for frokostservering og et tilbud om mat og drikke mot slutten av dagen. Det er viktig at sunne produkter gjøres tilgjengelige når ungdommene trenger dem. Utvidede åpningstider for samtlige skolekantiner kan være et tiltak for å sikre et sunt kosthold hos våre elever.

## **Fylkesrådmannens anbefaling**

Målrettede tiltak for å sikre et sunt kosthold er viktig for sosioøkonomisk utjevning blant elever. Skolekantinenes utvalg av mat og drikke, samt kantineens åpningstider er faktorer som spiller en vesentlig rolle for å nå målsettingen om et sunt kosthold for elever i videregående skole. 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. Sunne og rimelige kantiner er således en viktig investering i elevenes helse, miljø og opplæring.

Oslo, 21.01.2016

Tron Bamrud  
fylkesrådmann

Saksbehandler: Bengt Jacobsen og Hilde Karin Kløvfjell