

Norges miljø- og
biovitenskapelige
universitet

Masteroppgave 2021 30 stp

Fakultet for landskap og samfunn

«Nå er det ikke pinlig å servere maten lenger»

- En kvalitativ studie av Geitmyra og AKS-ansatte sine erfaringer knyttet til implementering av kostintervensjonen Læringsrik mat på AKS/SFO.

Brita Carina Nummedal

Master i folkehelsevitenskap, natur og miljø og helse og livskvalitet.

FORORD

Ideen til denne studien fikk jeg fra min arbeidsplass, Stiftelsen Geitmyra matkultursenter for barn, som gjennom flere år har jobbet for å bedre mattilbudet på Aktivitetsskolen, gjennom tiltaket Læringsrik mat på AKS/SFO. AKS/SFO er en viktig fellesarena for barn og unge og måltidet som serveres her har potensiale til å utjevne sosiale forskjeller. Realiteten er dessverre ofte spist i dunkle klasserom med støyende tegnefilm på skjerm – ikke spesielt læringsrikt eller næringsrikt. Geitmyra har snudd opp ned på mattilbudet og hvordan måltidet kan være en arena for læring, men ikke alltid lyktes i å skape varig ending. Hvorfor det? Jeg mente at innsikt gjennom samtaler med de involverte kunne gi kunnskap om hvordan skape gode stabile måltidsmiljø på AKS.

Så gikk ikke prosessen helt som planlagt – på grunn av korona. Intervjuer på hjemmekontoret på grunn av korona med småbarn i karantene anbefales ikke. Jeg fikk mer å gjøre og mindre tid til studien – på grunn av korona. Men på grunn av korona fikk jeg innsikt i hvordan matservering arter seg under og etter en pandemi. Og ikke minst har jeg – på grunn av korona fått innsikt i hvor viktig et godt mattilbud er for AKS-ansatte, skoleledelsen, elevene, for sunne barn og sunne fremtidige voksne, for matsikkerhet, samhold, trivsel og gode samtaler rundt bordet. Det er folkehelse det!

Tusen takk til min brillante og tålmodige veileder Ruth Kjersti Raanaas for kritiske blick og gode tilbakemeldinger. Takk til kollegaer som lar seg forske på og arbeidsgiver for fleksibilitet. Takk også til min ektemann for boost når jeg var bekymret for å vise til eksempler på dårlig praksis. *Du skal ikke være redd for å si hva du mener.* Og ikke mist tusen takk til alle informantene som har delt sine erfaringer med meg. Kanskje har vi sammen tråkket opp en ny sti for hvordan skoleledere, ansatte, lærere, foreldre og elever sammen kan rydde opp på AKS-kjøkkenet og skape en bedre matkultur? Og som en av informantene så fint sa det: *Jeg håper vi kan være et forbilde for alle Aktivitetsskolene i Oslo.* Det er ingen dårlig ambisjon det.

Oslo, desember 2021

Brita Carina Nummedal

SAMMENDRAG

Bakgrunn og målsetning: Mange barn har dårlig kosthold og lite kunnskap om mat. Dette kan igjen ha konsekvenser for livsstil og helse på lang sikt. Norske myndigheter har i senere år hatt økt søkelys på hvordan barn og unges kosthold kan styrkes gjennom tiltak i skolen. Maten som serveres på AKS/SFO har et stort potensiale og kan være sosialt utjevnet. Geitmyra matkultursenter for barn har gjennom tiltaket Læringsrik mat på AKS/SFO gjennomført kostintervensjoner med praktiske matkurs, veiledning for ansatte og involvert elevene i mattilbudet gjennom matlaging og servering. Denne studien har til hensikt å utforske Geitmyras og skolenes erfaringer med tiltaket. Innsikt som kan være til hjelp for å videreutvikle tiltaket og for andre aktører som ønsker å forbedre mattilbudet på fellesarenaer for barn.

Metode og resultater: Studien har en kvalitativ fortolkende tilnærming. Det ble gjennomført 2 gruppeintervjuer og 4 semistrukturerte dybdeintervju med til sammen 7 personer. Funn fra disse intervjuene ble presentert i 8 overordnede temaer: 1) Geitmyras erfaringer knyttet til rekruttering og skolenes ulike motivasjoner for deltagelse. 2) Betydning av forankring i hele organisasjonen og opplevd støtte. 3) Betydningen av utstyr og ressurser til å fasilitere mattilbudet. Spisemiljøet og måltidskultur på AKS/SFO. 4) Opplevd utbytte av tiltaket og kompetanseheving for AKS/SFO-ansatte. 5) Sosiale implikasjoner av tiltaket. 6) Erfaringer knyttet til elevenes medvirkning i mattilbudet. 7) Varig endring og suksessfaktorer for vellykket implementering.

Funnene ble diskutert opp teorier og rammeverk for implementering av helsefremmende tiltak, samskaping og Empowerment og tidligere forskning på områdene. I hovedtrekk viser funnene at tiltaket bør forankres bedre i hele organisasjonen og at det bør sikres større medvirkning gjennom sirkulære samskapingsprosesser hvor også elever, kjøkkenansatte, lærere og foresatte inkluderes. Slik kan man også fremme varige ending av tiltaket. Informantene opplevde å ha stort læringsutbytte av tiltaket og opplevde tiltaket som et sosialt løft for ansatte og elever.

Nøkkelord: Kvalitativ metode, SFO, AKS, Skolefritidsordning, skolemat, kosthold, ernæring, matkunnskap, matlagingsferdigheter, elever, barn, sosial ulikhet, Læringsrik mat, Geitmyra

ABSTRACT

Background and objectives: Many children have poor diets and little knowledge about food. This in turn can have consequences for their lifestyle and health in the long run. In recent years, the Norwegian authorities have increased focus on how children's and young people's diets can be strengthened through measures at school. Most important of these measures is the food served at after-school programs (AKS), which has great potential to reduce social inequality in health and diet. *Læringsrik mat på AKS/SFO* is a dietary intervention containing cooking classes, guidance for kitchen staff and involvement of pupils preparing and serving of the school meal at after-school programs in Oslo. The measure is initiated by *Geitmyra Culinary Center for Children (Geitmyra)*. This study aims to explore Geitmyra's and the schools' experiences with the measure, including insights for further improvement of the measure. Further, it provides a learning opportunity for others to create healthier eating environments for children.

Method and results: The study has a qualitative interpretive approach. Two group interviews and four semi-structured in-depth interviews were conducted with a total of seven persons. Findings from the interviews are presented in eight main themes: 1) Geitmyra's experiences related to recruitment of participants, and the schools' various motivations for participation. 2) The significance of anchoring the measure in the organizations and perceived support. The importance of equipment and resources to facilitate the school meals. 4) The eating environment and food culture at AKS. 5) Perceived benefits of the measure and development of the staff's culinary skills. 6) Social implications of the measure. 7) Experiences related to the students' pupils' participation in the school meal scheme. 8) Lasting effects and factors influencing successful implementation.

The findings were discussed related to theories on implementation of health-promoting measures, co-creation, empowerment and previous research. The study finds that to ensure lasting effect, the measure should be sufficiently anchored in the entire organization and that participation is secured through circular co-creating processes involving all stakeholders: pupils, teachers, kitchen staff and parents. Lastly, the participants of this study experienced a great learning benefit from the measure and experienced positive social implications for staff and pupils.

Keywords: Qualitative study, SFO, AKS, After School Program, School Meal Programs, Diet, Nutrition, Culinary education, Culinary skills, Pupils, Children, Social inequality, Geitmyra

Oppskrift på en vellykket implementering av Læringsrik mat på AKS/SFO

Du trenger:

- 1 sulten skoleledelse med organisatorisk blikk
- En stor gruppe motiverte AKS/SFO-ansatte og støttende lærere
- 1 nysgjerrig elevgruppe med engasjerte foreldre
- 1 funksjonelt kjøkken ispedd en håndfull kjøkkenferdigheter
- 1 stor dose kjærlighet til mat, sunne måltider og gode måltidsmiljø
- Massevis av bærekraftige råvarer
- Krydres med tålmodighet, humor og stram inn etter behov.

Fremgangsmåte:

1. Sett frem alle ingrediensene. Ikke start før du har alt du trenger.
2. Bland alle ingrediensene , del ut smaksprøver til alle og be om tilbakemelding.
3. Smak til og vurder å tilsette mer eller mindre av ingrediensene.
4. Nyt resultatet i felleskap.
5. Del resultatet med andre.
6. Start på nytt fra punkt 1.

NB: Du kan ikke bytte ut råvarer med posesuppe. Ikke tilsett skjerm. Det står ikke på listen og du trenger det ikke. Resultatet blir dessuten forringet hvis du tilsetter skjerm.

INNHALDSFORTEGNELSE

Forord	2
Sammendrag	3
Abstract	4
1.0 Introduksjon	11
2.0 Bakgrunn	12
2.1 Grunnlaget for god helse legges tidlig i livet	12
2.2 Sammenhengen mellom kosthold og helse	12
2.2.1 Norske helsemyndigheter har utviklet kostråd for bedre folkehelse.....	12
2.2.2 ..som ikke blir fulgt og fører til overvekt.	13
2.2.3 I stedet spiser vi ultraprosesserte matvarer..	13
2.2.4 ..som forringer helsen og endrer spisevanene våre.....	13
2.3 Sosiale ulikheter i kosthold	14
2.4 Fellesarenaer for barn er viktige helsefremmende innsatsområder	15
2.5 Et historisk tilbakeblikk på SFO	16
2.6 Folkehelseloven og opplæringsloven rammer inn folkehelsearbeidet i skolen	16
2.7 Mat på SFO – et varierende mattilbud med mye potensiale	17
2.8 Politisk satsning og rammeverk for måltider på SFO	18
2.9 Folkehelsearbeidet	19
2.10 Implementering av helsefremmende tiltak	20
2.11 Iverksettelsesstrategier, empowerment, adopsjon og kapasitet	21
2.12 Helsefremmende skoler	23
2.13 Samskaping og samproduksjon	23
3.0 Dette er «Læringsrik mat på AKS/SFO»	26
3.1 En kostintervensjon på AKS/SFO	26
3.2 ..som skulle implementeres i hele organisasjonen..	27
3.3 .. forankret i kostråd og nasjonale retningslinjer for mat på SFO.	27

4.0	Formål og problemstilling	29
5.0	metode	30
5.1	Studiedesign	30
5.2	Forberedelser og endret kurs grunnet covid-19.....	30
5.3	Fokusgruppeintervju kombinert med fokuserte intervju	31
5.4	Rekruttering av deltakere og utvalg	31
5.4.1	En koronatilpasset versjon	31
5.5	Gjennomføring	32
5.6	Transkribering	33
5.7	Dataanalyse	33
5.7.1	Fra 43 sider med tekst til 8 temaer	33
5.7.2	Systematisk gjennomgang for å skille relevant fra irrelevant tekst	34
5.7.3	Fra koding til meningsbærende uttrykk	34
5.7.4	Puslespill av sitater gjenfortelles til ny sammenheng	35
5.7.5	Et kart over temaer for å systematisere datamaterialet.....	35
6.0	Resultater	36
6.1	Geitmyras erfaringer knyttet til rekruttering og skolenes ulike motivasjoner for deltagelse.....	37
6.1.1	Det var mye tyngre å rekruttere enn vi trodde.....	37
6.1.2	Maten som identitet og oppdragelse.....	37
6.1.3	Når maten på AKS er dagens viktigste måltid	38
6.2	Betydning av forankring i hele organisasjonen og opplevd støtte.....	39
6.2.1	Dette er viktig læring, dette støtter jeg.	39
6.2.2	Det var en underlig negativ energi.....	39
6.2.3	En stolt hane er vanskelig å vende.....	41
6.2.4	AKS, en lillebror i skolesammenheng	41
6.2.5	mye sjukemeldinger og folk som begynner og slutter	42
6.2.6	En limende faktor mellom AKS og foreldregruppen	42
6.3	Betydningen av utstyr og ressurser til å fasilitere mattilbudet	43
6.3.1	Større matbudsjett kunne gjort mattilbudet bedre	43
6.3.2	ingen som visste hva høyrehånda hadde gjort når venstrehånda holdt på et annet sted.....	43
6.3.3	Det har jo vært mye hjernedød matlaging.....	44
6.4	Sosiale implikasjoner av tiltaket	44

6.4.1	Det ble en sånn sosial greie både for ungene og de ansatte	44
6.4.2	Nå er det ikke pinlig å servere maten lenger	45
6.4.3	Husk å rose kokken	45
6.4.4	Vi hadde det gøy sammen på kjøkkenet	45
6.5	Spisemiljøet og måltidskultur på AKS.....	46
6.5.1	Vi vil barna skal reflekterer over hva de trøkker i trynet	46
6.5.2	Jeg så at han skjemtes og var ikke stolt av det der	46
6.6	Opplevd utbytte av tiltaket og kompetanseheving for AKS-ansatte.....	47
6.6.1	En matreise fra Toro til mat lagd fra bunnen	47
6.6.2	noe helt annet enn å logge seg på en eller annen nettressurs	48
6.6.3	Det er vanskelig å slippe sin egen formening om hvordan ting skal være	48
6.7	Erfaringer knyttet til elevenes medvirkning i mattilbudet.	49
6.8	Varig endring og suksessfaktorer for vellykket implementering	49
6.8.1	Prosjektet skal være bærekraftig	49
6.8.2	På rødt nivå serverer vi knekkebrød. Det er kjempestusselig.....	50
6.8.3	Vi håper å bli en god rollemodell for resten av Oslo.....	50
6.1	Oppsummering av funn	51
7.0	Diskusjon	53
7.1	Hvordan erfarte Geitmyra og ansatte ved AKS/SFO som har deltatt i tiltaket <i>Læringsrik mat på AKS/SFO støtte og forankring av tiltaket hos skoleledelse, AKS/SFO-ansatte og foreldregruppen?</i>.....	53
7.1.1	Motiverte skoleledere, organisering og tilrettelegging fremmer implementering.....	53
7.1.2	AKS sin lillebrorstatus vanskeliggjør samarbeid og forankring	54
7.1.3	Kjøkkenfasiliteter har ingen klar sammenheng med implementering.....	55
7.1.4	Undergraver tiltaket og rammeplanen med skjerm under måltider.....	55
7.1.5	Engasjerte foreldre kan ha innvirket på implementeringen	56
7.2	Hvordan erfarte Geitmyra og ansatte ved AKS/SFO som hadde deltatt i tiltaket <i>Læringsrik mat på AKS/SFO læringsutbytte og muligheter for medvirkning?</i>	57
7.2.1	Potensielt bedre læringsutbytte av praktiske kurs enn digitale ressurser.	57
7.2.2	Lærte å lage mat fra bunnen av fremfor å bruke posesuppe.....	59
7.2.3	Når barn lager maten selv, spiser de maten også	59
7.2.4	Potensiale for økt medvirkning	60
7.3	Hvordan erfarte Geitmyra og ansatte ved AKS/SFO som hadde deltatt i tiltaket <i>Læringsrik mat på AKS/SFO sosiale implikasjoner av tiltaket?</i>	61

7.4	Mattilbudet på AKS under Covid-19 og planer for videreføring av tiltaket.....	62
7.5	Metodediskusjon.....	62
7.5.1	Om å ha flere hatter på.....	62
7.5.2	..og forske på kollegaer.....	63
7.5.3	Personvern.....	63
7.5.4	Datamaterialet.....	64
8.0	<i>implikasjoner for videre praksis og forskning</i>	65
8.1.1	Tiltaket mangler et system for overvåkning og videreføring.....	65
8.1.2	Helsefremming bør være en sirkulær prosess.....	66
8.1.3	Barrierer og suksessfaktorer for implementering av Læringsrik mat på AKS/SFO.....	67
9.0	<i>Konklusjon</i>	70
10.0	<i>Litteraturliste.....</i>	71
11.0	<i>Vedlegg</i>	78
11.1	Vedlegg 1: Meldeskjema for behandling av personopplysninger.....	78
11.2	Vedlegg 2: Informasjonsskriv og samtykkeskjema for AKS-ansatte.....	82
	82
11.3	Vedlegg 3: Informasjonsskriv og samtykkeskjema for ansatte på Geitmyra.....	84
11.4	Vedlegg 4: Intervjuguide for AKS-ansatte.....	86
	86
11.5	Vedlegg 5: Intervjuguide for ansatte på Geitmyra.....	89

LISTE OVER TABELLER

Tabell 1:	Utvalget i studien presentert ved alias og rolle i organisasjonen.....	32
Tabell 2:	Informasjon om gjennomførte intervju i forbindelse med studien.....	33
Tabell 3:	Tematisk oversikt av resultatene fra analyse av intervju med Geitmyra og AKS/SFO.	36
Tabell 4:	Barrierer, suksessfaktorer for implementering av Læringsrik mat på AKS/SFO og anbefalinger til videre utvikling av tiltaket.....	68

LISTE OVER FIGURER

Figur 1: Modell for implementering basert på Durlak & Pure, 2008, Fixen og medarbeidere 2005 og Wanderman 2009, gjengitt i (Øverby et al., 2011).	20
Figur 2: Implementeringsprosessen (Basert på Rogers, 2003 og Durlak & DuPre, 2008 sitert i Øverby, Torstveit, Høigaard, & Stene-Larsen, 2011).....	20
Figur 3: Faktorer som påvirker implementeringsprosessen. (Øverby, Torstveit, Høigaard, & Stene-Larsen, 2011, p. 305).	21
Figur 4: Sentrale faser av en kontinuerlig prosess i utvikling av en helsefremmende skole (SHE, 2003 sitert i Skille et al., 2019).’	23
Figur 5: Modell for samskapende sosial innovasjon (Kobro et al., 2018).	24
Figur 6: Matagenter på 4. trinn i gang med å tilberede dagens måltid til sine medelever på AKS. Bilde er gjengitt med tillatelse fra Stiftelsen Geitmyra matkultursenter for barn.....	28
Figur 7: Elementer som var en viktig del av tiltaket for Geitmyra og Aktivitetsskolene og hvordan disse faktorene innvirker på hverandre. Blå bokser vise data fra Aktivitetsskolene, orange fra Geitmyra flerfarget når begge informantgruppene belyste temaet.	35
Figur 8: Skisse for implementering av tiltaket «Læringsrik mat på AKS/SFO».....	65
Figur 9: Læringsrik mat på AKS/SFO 2.0 – en tentativ sirkulær modell for implementering og videreføring av et helsefremmende mattilbud på AKS/SFO.	66

LISTE OVER VEDLEGG

Vedlegg 1 Meldeskjema for behandling av personopplysninger	
Vedlegg 2: Informasjonsskriv og samtykkeskjema for AKS-Ansatte	
Vedlegg 3: Informasjonsskriv og samtykkeskjema for ansatte fra Geitmyra	
Vedlegg 4: Intervjuguide for AKS-ansatte	
Vedlegg 5: Intervjuguide for ansatte på Geitmyra	

1.0 INTRODUKSJON

For øyeblikket passer dette inn i mange av punktene under beskrivelsen av en Aktivitetsskole med for lite tid, for få penger, for lite kjøkken, for dårlig utstyr og for lite kunnskap som resulterer i mat som ingen er stolte av, foreldrene klager på og som ikke følger kostholdsrådene.

Slik innledet undervisningsinspektøren på en Osloskole med høy andel barnefattigdom motivasjonsbrevet som ble sendt til Geitmyra. Undervisningsinspektøren hadde oppdaget Geitmyra-tiltaket *Læringsrik mat på AKS/SFO* og ønsket hjelp til å forbedre mattilbudet. De visste at maten de serverte ikke var bra nok, var motiverte for endring, men forstod at de trengte hjelp. Geitmyra kartla eksisterende mattilbud, gjennomførte praktiske matlagingskurs for ansatte og elever, byttet ut ferdigmat og posesuppe med råvarer, involverte foreldrgruppen, engasjerte staben og evaluerte sluttresultatet. I dag selv 2 år etter tiltaket med Geitmyra får elevene fortsatt næringsrike måltider i hyggelige matomgivelser – mat som det ifølge skolen selv ikke er pinlig å servere lenger.

Et godt mattilbud på skolen kan være et godt verktøy for å utjevne sosiale helseforskjeller (Vik, Van Lippevelde, & Øverby, 2019). Dessverre er mye av maten som serveres på AKS/SFO av varierende kvalitet (Meld. St. 6 (2019 – 2020) 2019) og viser at AKS/SFO-ansatte trenger mer kunnskap om praktisk matlaging og ernæring (Staib, Bjelland, Lien, & Norge, 2013). Heldigvis har mat og måltidene fått økt fokus i ny nasjonal rammeplan for SFO hvor det oppfordres til å servere måltider i tråd med kostrådene og ha fokus på gode spisemiljøer (*Rammeplan for SFO – Forskrift om rammeplan for skolefritidsordningen.*, 2021).

Aktivitetsskolen nevnt innledningsvis var ikke den eneste som fikk hjelp av Geitmyra og på de fleste skolene klarte Geitmyra å skape endring i mattilbudet utover prosjektperioden. Men likevel ikke for alle. Hvorfor var det forskjell mellom skolene og hvilke faktorer er viktige for å heve mattilbudet på AKS/SFO? Denne studien har til hensikt å utforske nettopp denne problemstillingen. Innsikt som kan være til hjelp når tiltaket skal videreutvikles, men også for andre aktører, skoler, offentlige og private instanser med planer om å ruste opp mattilbudet på fellesarenaer for barn.

2.0 BAKGRUNN

2.1 Grunnlaget for god helse legges tidlig i livet

Levealderen er høy i Norge. På tross av dette lever vi mange år med sykdom og dårlig helse som påvirker livskvaliteten. I 2016 var 87% av den akkumulerte sykdomsbyrden forårsaket av ikke smittsomme sykdommer (Øverland S et al., 2016). Vaner etableres ofte i tidlige barneår, samtidig som følgene av helseatferd og kroniske sykdommer inntreffer først senere i livet. Derfor er helsefremmende adferd av større betydning for yngre befolkningsgrupper enn eldre, da risikofaktorene for sykdom som oftest er stabile og påvirkningen akkumuleres gjennom livet (Korsnes, Sandvik, Korsnes, & Søbstad, 2020). I et folkehelseperspektiv er derfor tidlig innsats viktig for å fremme gode vaner og systematisk folkehelsearbeid av stor betydning for å spare både mennesker og samfunnet for store kostnader (Meld. St. 6 (2019 – 2020) 2019).

2.2 Sammenhengen mellom kosthold og helse

2.2.1 Norske helsemyndigheter har utviklet kostråd for bedre folkehelse

Norske helsemyndigheter anbefaler et kosthold som i hovedsak er plantebasert med mye grønnsaker, frukt, bær, fullkorn og fisk. Samtidig oppfordres det til å spise mindre rødt kjøtt, salt, sukker og energirike matvarer. Helsedirektoratet har utarbeidet 13 konkrete kostråd til befolkningen som skal forebygge forekomst av kostholdsrelaterte sykdommer. Kostrådene har også anbefalinger for fysisk aktivitet, råd om å være i energibalanse, bruke vann som tørstedrikk, matfett, kosttilskudd og anbefalinger for hvor mye magre meieriprodukter, fisk, fullkorn og grønnsaker du bør spise. Kostrådene er ment for friske voksne, men kan også brukes for barn så fremt mengdene tilpasses energibehovet (*Kostråd for å fremme folkehelsen og forebygge kroniske sykdommer : metodologi og vitenskapelig kunnskapsgrunnlag*, 2011). Kostrådene er vurdert i et bærekraftperspektiv og viser til et godt samsvar mellom det som er et helsefremmende kosthold bestående av mye frukt, grønt, grove kornprodukter og lite rødt kjøtt og bearbeide kjøttprodukter og det som er bærekraftig å spise (*Bærekraftig kosthold – vurdering av de norske kostrådene i et bærekraftperspektiv*, 2017). Barn og unge trenger jevn tilgang på energi og næringsstoffer for å vokse og utvikle seg. Spisevaner etableres tidlig og varer ofte livet ut. Allerede før fødselen påvirkes fosteret av mors kostvaner. Etter hvert som barnet vokser til er familien, barnehagen og skolen viktige brikker i folkehelsearbeidet (Korsnes et al., 2020). Forskning viser at tidlig, variert og gjentatt eksponering for helsefremmende matvarer fører til at barn i større grad liker og spiser mer av den

sunne maten (Cooke, 2007). Dette betyr at hvis barn og unge lærer å spise sunt i begynnelsen av livet, kan det ha stor betydning for fremtidig helse ("Kosthold for barn mellom 6 og 12 år," 2020).

2.2.2 *...som ikke blir fulgt og fører til overvekt.*

Den nylig publiserte rapporten *Utviklingen i norsk kosthold* viser til klare svakheter ved kostholdet i alle aldersgrupper (Helsedirektoratet, 2021). De færreste følger kostrådene og som konsekvens får i seg for lite grove kornprodukter, sjømat, grønnsaker og frukt og for mye sukker og mettett fett (Korsnes et al., 2020). Når også norske barn i gjennomsnitt spiser mer godteri enn fisk og fire ganger mer kjøtt enn fisk, viser det til klare forbedringspotensialer i kostholdet (Myhre & Andersen, 2016). Usunt kosthold medfører økt risiko for utvikling av livsstilssykdommer og er en vesentlig risikofaktor for utvikling av diabetes type 2, hjerte- og karsykdommer, kroniske lungesykdommer og kreft. Halvparten av alle dødsfall før fylte 75 år kan tilskrives usunt kosthold (Korsnes et al., 2020, p. 46). Hele 27 % av norske barn er overvektige (The State of the World's Children, 2019) hvor barnets miljøfaktorer (Kristiansen et al., 2014) kostvaner, inaktivitet og mye skjermaktivitet har betydning for utvikling av overvekt. Overvekt hos barn kan påvirke selvfølelse, kroppsbilde, skoleprestasjoner, livskvalitet, utenforskap, utvikling av spiseforstyrrelser, økt risiko for overvekt og fedme senere i livet, metabolsk syndrom og utvikling av livsstilssykdommer (Nasjonale faglige retningslinjer for primærhelsetjenesten : forebygging og behandling av overvekt og fedme hos barn og unge, 2010).

2.2.3 *I stedet spiser vi ultraprosesserte matvarer..*

Majoriteten av matvarer som norske forbrukere kjøper er ultraprosesserte (Solberg, Terragni, & Granheim, 2016). Dette er matvarer som ifølge NOVA-klassifiseringen for næringsmidler har gjennomgått høy grad av bearbeiding. Ultraprosesserte matvarer kjennetegnes av å være energirike, er tilsatt konserveringsmidler for lang holdbarhet og for å se mer innbydende ut, er billige, lett tilgjengelige, kan spises på farten eller med kort tilberedningstid, har appellerende smak og utforming og er sterkt vanedannende (Monteiro, Levy, Claro, Castro, & Cannon, 2010). En undersøkelse fra 2013 viste at nær 60% av maten som ble kjøpt i norske matbutikker var ultraprosesserte og hver tredje matvare både søte og ultraprosesserte (Solberg et al., 2016).

2.2.4 *...som forringer helsen og endrer spisevanene våre.*

Når folk kjøper mye ultraprosesserte matvarer indikerer dette at folk også spiser mye av denne maten, som kan ha sammenheng med økende grad av overvekt, fedme og ikke smittsomme sykdommer (Solberg et al., 2016). En mulig årsak til denne sammenhengen kan være innvirkningen ultraprosessert mat har på tarmfloraen med konsekvenser for utvikling av inflammatoriske sykdommer (Zinöcker & Lindseth, 2018). Ultraprosesserte mat har ikke bare helsemessige

konsekvenser. En brasiliansk studie viser til en klar sammenheng mellom ultraprosessert mat og økte klimagassutslipp, vann- og økologisk fotavtrykk (da Silva et al., 2021). Lett tilgjengelig ferdigmat laget for å spises hvor som helst og når som helst påvirker også spisevanene våre (Monteiro et al., 2010). Mat er ikke bare næringsstoffer og kalorier, men også viktige dagligdagse rutiner som forener mennesker i måltidsfelleskap på arbeidsplasser, skole, barnehage eller i familien. Mat og måltider er altså viktige elementer i det sosiale livet vårt. I moderne tid er måltidet som sosial institusjon i forfall hvor spising i forbifarten erstatter fellesmåltider rundt et bord til faste tidspunkt (Holm & Tange Kristensen, 2012). Normer, verdier, forestillinger og den sosiale konteksten rundt mat, oppskrifter, tilberedningsmetoder, menyer og matvarer er alle viktige elementer i matkulturen vår (Korsnes et al., 2020). Foruten miljøpåvirkning (da Silva et al., 2021) og helsemessige konsekvenser kan høyt inntak av ferdigmat føre til tap av tradisjonell matkultur og mangfold i kostholdet (Monteiro et al., 2010).

2.3 Sosiale ulikheter i kosthold

Det er stor sosial ulikhet i Norge, hvor de med høy inntekt og lang utdanning har bedre helse og lever lengre sammenlignet med grupper med lavere utdanning og inntekt (*Helsetilstanden i Norge 2018. Folkehelse rapporten – kortversjon*, 2018). Dette trappetrinns mønsteret i helseforskjeller kalles den *sosiale gradienten*. Sosiale helseulikheter er et rettferdighetsproblem fordi mennesker med lav sosioøkonomisk status hindres god helse. Helse er en verdi i seg selv, men også en forutsetning for å leve det livet man selv ønsker. Den sosiale gradienten illustrerer en dobbelt urettferdighet da mennesker med lav inntekt, dårlige levekår og arbeidsforhold er også de med dårligst helse og som dør tidlig (Dahl, Bergsli, & van der Wel, 2014). Helseforskjellene er større i Norge enn i flere andre europeiske land og forskjellene øker. Det er også ulikheter i helse mellom landsdeler, mellom ulike innvandringsgrupper og forskjell i levealder mellom bydeler i Oslo. Videre viser undersøkelser at barn og unge i lavinntektsfamilier og som har foreldre med lav utdanning, vurderer egen helse som dårligere sammenlignet med barn og unge fra familier med større inntekt og foreldre med høyere utdanning (Korsnes et al., 2020).

Norkost – en nasjonal kostholdsundersøkelse på voksne viser til sosiale ulikheter i kosthold med utdanningsnivå som mulig forklaringsfaktor (Totland et al., 2011). Den nasjonale kostundersøkelsen Ungkost 3 viser at barn stort sett spiser i tråd med nasjonale kostbefalinger, men at barn og unge generelt bør spise mer frukt, bær, grønnsaker, sjømat og grove kornprodukter og mindre sukker og rødt kjøtt. Kostundersøkelsen viser også til sosiale forskjeller i kosthold hvor høyere utdanning hos foreldre korrelerer med økt inntak av frukt, grønt og fiber (Myhre & Andersen, 2016).

En landsdekkende undersøkelse blant skolelever viser til tilsvarende sosial gradient i kostholdet, hvor barn fra familier med høy sosioøkonomisk status spiste mer regelmessige måltider, mer frukt og grønt og spiste mindre godteri og sukkerholdig drikkevarer sammenlignet med barn fra familier med lavere sosioøkonomisk status (Samdal et al., 2016). Sosiale ulikheter har ikke bare sammenheng med kosthold, men også overvekt, fysisk aktivitet, tobakk, rusmidler, frafall i skolen, eksponering av støy, skader og ulykker samt sosial støtte (Meld. St. 6 (2019 – 2020) 2019).

Til grunn for disse ulikhetene finner vi sosiale bestemmelsesfaktorer, også kalt *helse-determinanter* (Whitehead & Dahlgren, 1991). Determinantene viser at det er samfunnsmessige forhold som påvirker helse og fordelingen av resurser, ulemper og påkjenninger i ulike sosioøkonomiske grupper. Inntekt påvirker mulighet for å kjøpe av materielle goder og ressurser og kan påvirke helsen i tilfeller hvor helsefremmende mat er dyrere enn usunn mat. Samtidig påvirker inntekt helsen gjennom psykososiale stier hvor lav inntekt over tid kan føre til kronisk stress. Det er stor enighet om at inntekt og utdanning er sentrale helse-determinanter. Likevel er også oppvekstvilkår i tidlige barneår av stor betydning for fremtidig helse og folkehelse-tiltak iverksett tidlig i livet mer effektive enn tiltak senere i livet (Dahl et al., 2014).

På tross av gratis velferdstjenester påvirkes norske barns velferd og velbefinnende av foreldrenes sosioøkonomiske status (Böhler, Hånes, & Grøholt, 2016). 115.000 barn vokser opp i familier med vedvarende lav inntekt. Halvparten av barna i denne gruppen er barn med innvandrerbakgrunn (Jon Epland & Normann, 2021). I en kunnskapsoversikt over sosiale ulikheter i Norge utarbeidet av Høgskolen i Oslo og Akershus anbefales tidlig innsats med oppfølging. Selv om slike tiltak krever både utholdenhet og god langsiktig planlegging, viser forskning at det er tiltak av denne sorten som reduserer sosial ulikheter i helse. Årsakene til sosiale helseulikheter er komplekse og fordrer komplekse løsninger med tverrsektorielt samarbeid. Da helseforskjellene også følger en sosial gradient er tiltak og innsats rettet mot hele befolkningen gjennom universelle tiltak best egnet. Samtidig må man også sette inn tiltak for de som trenger det aller mest. Strukturelle tiltak som minsker reproduksjon av sosial ulikhet har langsiktig effekt, men like viktig er tiltak for rette opp allerede etablerte ulikheter i samfunnet (Dahl et al., 2014).

2.4 Fellesarenaer for barn er viktige helsefremmende innsatsområder

Barnehager, skoler og SFO er alle viktige fellesarenaer. 82% av alle førsteklassinger går på Skolefritidsordning (SFO) og på landsbasis går det totalt 150.000 elever på SFO. Dette gjør SFO til en inkluderende fellesarena godt egnet for å jobbe med sosial utjevning og helsefremmende arbeid. Her kan det iverksettes tiltak som når ut til mange barn og samtidig gjennomføre målrettede tiltak for

barn med økt risiko for dårlig psykisk og fysisk helse. Økt fysisk aktivitet, bedre kosthold og tiltak som fremmer et godt psykososialt miljø er eksempler på slike tiltaksområder. Slik kan SFO også være en viktig del av kommunenes forebyggende folkehelsearbeid (Meld. St. 6 (2019 – 2020) 2019).

Mangfoldet i samfunnet vårt er en berikelse. Når barn og unge opplever mangfold på fellesarenaer fremmer dette mulighet for å lære andre språk og kulturer og utvikle respekt og toleranse for ulikhetene. Inkluderende fellesarenaer for barn og unge bidrar til å ivareta mangfoldet og demokratiske verdier i samfunnet (Meld. St. 6 (2019 – 2020) 2019).

2.5 Et historisk tilbakeblikk på SFO

SFO ble etablert under navnet fritidshjem i store norske byer på 50 og 60-tallet. Samfunnsendringer førte til at flere kvinner var i arbeid og man bekymret for barna som var uten tilsyn før og etter skoledagen som den gang var kortere enn hva den er i dag. Gjennom 80-tallet vokste det frem krav om lengre skoledager og en bedre ordning for barna etter skolen, da man mente at økt kunnskap ville bidra til velferdsutvikling. Etter Reform-97 startet 6-åringene på skolen som igjen utløste behov for en ordning som ivaretok denne elevgruppen etter skoletiden. Dette markerte startskuddet for SFO slik tilsynsordningen er organisert i dag. I starten var SFO foreldredrevet, men i senere tid har kommunene overtatt ansvaret og er i dag et lovpålagt tilbud. Undersøkelser viser til stor variasjon i innhold, organisering, målsetting, aktiviteter og foreldrebetaling (Ødegård & Ødegård, 2021).

En evalueringsrapport av SFO-tilbudet viser til tre ulike hovedretninger for hvordan SFO-mandatet blir tolket. Læringsstøttene aktiviteter synes å være viktig i Oslo. I Trondheim er man mest opptatt av at SFO skal være lek og barnestyrte aktiviteter. Det siste av retningene beskrives som ikke-pedagogikk med manglende planer eller føringer for innhold (Wendelborg et al., 2018). Aktivitetsskolen (AKS) er navnet på skolefritidsordningen i Oslo og har som mål å bidra til læring gjennom læringsstøttene aktiviteter (*Rammeplan for Aktivitetsskolen i Oslo*, 2018).

2.6 Folkehelseloven og opplæringsloven rammer inn folkehelsearbeidet i skolen

Opplæringsloven § 13-7 regulerer SFO. Loven sier at alle skoler skal tilby SFO før og etter skoledagen for elever i 1-4. trinn og for elever med spesielle behov opp til 7. trinn. Opplæringsloven sier også at SFO skal gi elevene omsorg og tilsyn. Videre skal det tilrettelegges for lek, kultur- og fritidsaktiviteter. Barn med spesielle behov har krav på gode utviklingskår i sitt SFO-tilbud. ("Lov om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova)," 1998). Opplæringsloven stiller ingen særskilte kompetansekrav til ansatte, men hver enkelt SFO kan stille krav dette i egne vedtekter. Rektor er vanligvis leder for SFO, men opplæringsloven åpner for at SFO-leder kan være

pedagogisk personell som inngår i skolens ledergruppe. Teksten i opplæringsloven er generell og eieren av SFO, privat eller kommunal tolker og konkretiserer hva de legger i tilsyn, omsorg, utviklingskår og bestemmer innholdet. De ulike skolefritidsordningene utformer egne vedtekter for eierforhold, opptaksmyndighet, opptaksperiode og oppsigelse, foreldrebetaling, areal for lek og innhold, åpningstider, organisering og bemanning (Ødegård & Ødegård, 2021).

Forskrift om miljørettet helsevern gjelder også for SFO. Forskriften viser til at måltidets sosiale funksjon skal ivaretas og at måltidet skal inntas i egnede lokaler. Forskriften stiller krav om hvordan næringsmidler skal oppbevares, tilberedes og serveres jevnført med næringsmiddellovgivningen ("Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler m.v.," 1995). Forskriften er hjemlet i folkehelseloven og stiller krav om at kommunen, herunder skoleeiere skal fremme helse, trivsel og bidra til sosial utjevning. Folkehelseloven stiller også krav om at kommunen i all aktivitet og enheter skal fremme folkehelsen, ha oversikt over helsetilstand og faktorer som påvirker denne ("Lov om folkehelsearbeid (folkehelseloven)," 2011). For private SFO skal kommunen selv føre tilsyn. For kommunale SFO-tilbud er det statsforvalteren som skal utføre tilsynet (Ødegård & Ødegård, 2021).

Frem til nå har lovgivningen for SFO vært svak med konsekvens for ulik organisering, innhold og arbeidsmetoder. I 2021 ble det for første gang vedtatt en nasjonal rammeplan for SFO. Rammeplanen synliggjør myndighetenes krav og forventninger til SFO-tilbudet og viser at SFO på lik linje med skole og barnehage er en viktig utdanningsinstitusjon (Ødegård & Ødegård, 2021). Rammeplan for SFO er en forskrift for opplæringsloven § 13-7, som gir rom for lokale variasjoner. Likevel har eier av SFO som oftest er kommunen, plikt til å påse at SFO driftes i tråd med regelverket. Videre tydeliggjør rammeplanen viktigheten av et godt samarbeid mellom SFO og skolen for å sikre et helhetlig perspektiv på elevenes utvikling og oppvekst ("Forskrift om rammeplan for skolefritidsordningen," 2021). AKS-tilbudet i Oslo har sin egen rammeplan ("Forskrift om kommunale aktivitetsskoler, Oslo kommune, Oslo," 2018).

2.7 Mat på SFO – et varierende mattilbud med mye potensiale

En full dag med skole og SFO kan være lang. SFO er ikke bare et ettermiddagstilbud, men har også et morgentilbud før skolen starter. SFO er ikke pålagt å tilby et måltid, men det er et krav om organisering av måltidet slik at medbrakt mat spises i ro og fred. I Meld. St. 6 *Tett på – tidlig innsats og inkluderende fellesskap i barnehage, skole og SFO*, oppfordres det likevel til supplerende ordninger for elever som av ulike årsaker ikke har med seg mat eller har spist frokost. De fleste skolefritidsordninger har i dag et mattilbud, men kvaliteten er varierende (Meld. St. 6 (2019 – 2020) 2019). En undersøkelse gjennomført av Forbrukerrådet i 2018 viser at foreldre flest forventer at

maten elevene får på SFO er sunn. Samtidig mener halvparten av foreldrene at maten ikke er sunn nok (*Mat på SFO*, 2018). Likevel forstår foresatte at mangel på tid og kjøkkenfasiliteter kan være et hinder for at det serveres sunn og variert mat på SFO (Hogsnes, Storli, & Moser, 2017). De ansattes oppfatning av hva som er et fullverdig, variert eller miljøvennlig mattilbud kan også påvirke kvaliteten på mattilbudet. Dette viser til behov for kompetanseheving i ernæring og praktisk kunnskap på kjøkkenet (Klausen, 2018).

Funn fra disse studiene er i samsvar med Helsedirektoratets kvalitative og kvantitative undersøkelser av mat og måltider på SFO i 2013. Videre viste undersøkelsene at SFO-lederne hadde dårlig kjennskap til retningslinjer for mat og måltider i skolen og at ansatte med ansvar for mattilbudet var i liten grad faglærte. Skolelederne anså kompetansekrav som mindre avgjørende og at personlig egnethet og interesse for matlaging som mer viktig. SFO-ansatte var i liten grad involvert i måltidet gjennom å spise og føre samtaler med elevene. Rapportene konkluderte med behov for kompetanseheving og holdningsskapende arbeid for SFO-ansatte rundt mat og måltider (Fossgard, Holthe, Wergedahl, & Norge, 2013) (Staib et al., 2013).

Forskning viser at gratis skolemat kan være sosialt utjevne (Illøkken et al., 2021). Selv relativt enkle tiltak som gratis skolefrukt har en sosial utjevne effekt (Aarestrup et al., 2014), men også mattilbudet på SFO har et slikt potensiale. Et godt sammensatt og variert mattilbud kan kompensere for mangler i kostholdet og samtidig bedre kostholdet til alle barn, uavhengig av sosioøkonomisk status. Gevinsten at godt mattilbud på SFO vil likevel være størst for barn med lav sosioøkonomisk status og kan slik bidra til å redusere sosial i kosthold (Ellingsen & Patil, 2017).

Spisestunden kan også være en arena for kommunikasjon, fellesskap, samspill, kontakt, kulturutveksling, læring og normer medvirkning og relasjonsbygging mellom voksne og barn. Felleskapet rundt måltider er også et sted hvor barn kan utrykke seg og fortelle om opplevelser og følsomme temaer som ikke nødvendigvis trenger å omhandle måltidet. Slik kan fellesmåltider for barn også være en arena for dannelsesprosesser hos barn (Holm & Tange Kristensen, 2012).

2.8 Politisk satsning og rammeverk for måltider på SFO

Barn og kosthold er et viktig politisk satsningsområde i Norge. I regjeringens strategi *Matnasjonen Norge* påpekes det viktigheten av tidlig innsats for å etablere gode matvaner, kunnskap og interesse for mat og at innsatsen må legges ned i hjemmet, på fellesarenaer som barnehage og skole og gjennom fritidsaktiviteter. I strategien er økt kunnskap om bærekraftig og sunt kosthold, praktiske matlagingsferdigheter, bruk av råvarer og matkultur nevnt som prioriterte tiltak. Barn og unge er viktige målgrupper i handlingsplan for bedre kosthold hvor fellesarenaer som barnehage, skole og

SFO er viktige innsatsområder (*Matnasjonen Norge*, 2021). I ny nasjonal rammeplan for SFO har mat og måltidsglede fått en sentral plass. Rammeplanen inneholder føringer for helsefremmende måltider som skal bygge fellesskap, utvikle matglede og at elevene skal få tid og ro til å spise maten. Maten som serveres på SFO bør være i tråd med Helsedirektorats kostråd, nasjonale føringer for servering av måltider og videre bør bærekraftige matvaner og forbruk vektlegges. Rammeplanen oppfordrer til aktiv deltagelse i måltider for ansatte og til å involvere elevene i mathygiene, avfallshåndtering og matlaging, slik at de selv lærer å tilberede sunne måltider og skape gode måltidsrammer (Rammeplan for SFO – Forskrift om rammeplan for skolefritidsordningen., 2021).

I Nasjonal handlingsplan for bedre kosthold og måltidsglede er gode matordninger på SFO et av tiltaksområdene (Helsedirektoratet, 2017). Videre i Meld. St. 6 (2019–2020) har regjeringen som et tiltaksområde å utvikle støtte- og veiledningsmateriell med hensikt i å fremme kostholdet på SFO (*Tett på – tidlig innsats og inkluderende fellesskap i barnehage, skole og SFO*, 2019). I nasjonale retningslinjene for mat og måltider blir det gitt tydelige råd for hvordan måltidet bør gjennomføres og med anbefalinger for ernæring, mat og drikke, mattrygghet og miljøhensyn (*Nasjonale faglig retningslinje for mat og måltider i skolen Del 1: Barneskole og skolefritidsordning*, 2015).

I rapporten *Sunnere matomgivelser i Norge, Vurdering av gjeldende politikk og anbefalinger for videre innsats* anbefales det at kommunene ikke bare oppfordres til, men pålegges å følge offentlige retningslinjer for måltider på skolen og i barnehagen (Torheim LE, 2020). I rammeplanen for AKS i Oslo er de nasjonale kostrådene allerede et skal-krav (*Rammeplan for Aktivitetsskolen i Oslo*, 2018). Det er flere aktører, både offentlige og private som tilbyr ressurser for AKS og SFO. *Fiskesprell* har digitale undervisningsressurser med oppskrifter og tilbyr råvarestøtte og gratis heldagskurs i sjømat for ansatte på SFO. *Fiskesprell* er et samarbeidsprosjekt mellom Helse- og omsorgsdepartementet, Nærings- og fiskeridepartementet, Norges sjømatrådet, Helsedirektoratet, Havforskningsinstituttet og Fiskesalgslagene (Sjømatrådet, udatert). *Folkelig* – en sosial entreprenør tilbyr aktivitetsprogram, matkurs og digitale ressurser gjennom tiltakene *Smaksverkstedet* og *Matjungelen*. Sistnevnte på oppdrag fra Helsedirektoratet (Smaksverkstedet, udatert).

2.9 Folkehelsearbeidet

Folkehelsearbeid er samfunnets innsats for å påvirke faktorer som direkte eller indirekte fremmer befolkningens helse og trivsel, forebygger psykisk og somatisk sykdom, skade eller lidelse, eller som beskytter mot helsetrusler, og arbeid for en jevnere fordeling av faktorer som direkte eller indirekte påvirker helsen. ("Lov om folkehelsearbeid (folkehelseloven)," 2011).

Slik definerer folkehelseloven folkehelsearbeidet. Sosial utjevning, helse i alt vi gjør, bærekraftig utvikling, føre-var-prinsippet og medvirkning er fem viktige prinsipper i folkehelsearbeidet. Folkehelseloven har tydeliggjort behov for kunnskapsbaserte folkehelse tiltak. Gjennom evaluering får man mer kunnskap om effekten av disse. Dernest er det også viktig at kunnskap fra evalueringer blir gjort tilgjengelig. Slik kan man sikre at tiltak med god effekt får fortsette og eventuelt videreutvikles og at dårlige tiltak blir avsluttet. Dermed får folkehelsearbeidet en tydeligere vei fremover (Skille, Vedøy, & Skulberg, 2019). Folkehelsearbeidet gjøres på ulike nivåer. Det er vanlig å skille mellom sykdomsforebygging – arbeid for å hindre sykdom og helsefremmende arbeid som er tiltak som gjør folk i stand til å ta kontroll over egen helse og ta gode helsevalg (Skille et al., 2019).

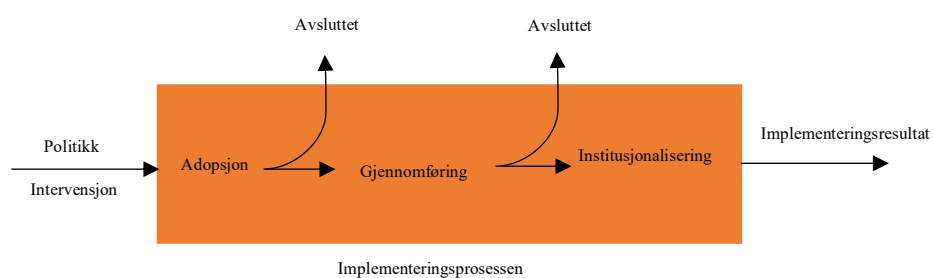
2.10 Implementering av helsefremmende tiltak

Helsefremmende politikk og helsefremmende intervensjoner har som mål å skape endringer som gir befolkningen bedre helse og livskvalitet. For å få effekt må politikk og tiltak implementeres hvor folk er og lever livet sitt. En intervensjon skal først utformes før den iverksettes i en organisasjon gjennom en implementeringsprosess. Gjennom prosessen oppnår man implementeringsresultatet som kan innvirke helse og livskvalitet i gruppen hvor intervensjonen har foregått. Effekten intervensjonen har kalles for intervensjonsresultatet. Intervensjonsprosessen kan visualiseres på følgende måte i *Figur 1* (Øverby, Torstveit, Høigaard, & Stene-Larsen, 2011).



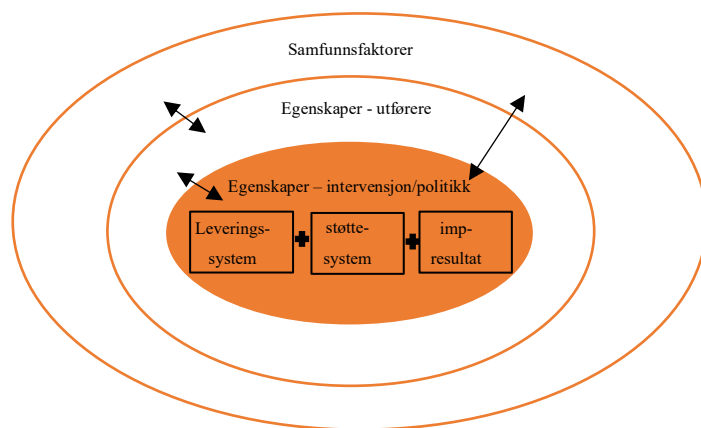
Figur 1: Modell for implementering basert på Durlak & Pure, 2008, Fixen og medarbeidere 2005 og Wanderman 2009, gjengitt i (Øverby et al., 2011).

En måte å fremstille implementeringsprosessen på er vist i *Figur 2* og viser veien fra adopsjon til gjennomføring og til slutt institusjonalisering. Modellen danner grunnlag for god forståelse av alle prosesser som skjer under implementeringen. Hvis organisasjonen velger å implementere kalles dette adopsjon og danner grunnlag for å gå videre i prosessen. Hvis intervensjonen forkastes avsluttes prosessen. Hvis tiltaket derimot gjennomføres, erfaringene implementeringen er gode og tiltakene integreres i organisasjonen oppnår man institusjonalisering (Øverby et al., 2011).



Figur 2: Implementeringsprosessen (Basert på Rogers, 2003 og Durlak & DuPre, 2008 sitert i Øverby, Torstveit, Høigaard, & Stene-Larsen, 2011).

Flere faktorer påvirker implementeringsprosessen. Dette er illustrert i *Figur 3*, en økologisk modell som viser hvordan ulike lag i implementeringsprosessen påvirker hverandre i et samspill mellom mennesker og miljø (Basert på Wandersman et al, 2008, Durlak & DuPre, 2008 sitert i Øverby et al., 2011). Leveringssystemet omfatter organiseringen av tiltaket. Støtte er nødvendig for å kunne gjennomføre implementeringen. Modellen omfatter støttesystemer for opplæring, tekniske og økonomiske ressurser foruten samhandling internt og eksternt. Hvordan intervensjonen utformes vil også ha konsekvenser for prosessen. I modellen er dette vist som egenskaper. Videre vil egenskaper hos utfører påvirke implementeringsprosessen. Opplevs tiltaket som nyttig er dette en positiv drivende faktor. I motsatt tilfelle kan et unyttig tiltak påvirke implementeringen. Samfunnsfaktorer slik som kompetanse, politikk og økonomiske faktorer, støtte og oppmerksomhet er også av betydning. Intervensjoner kan også bidra med ny kunnskap til samfunnet (Øverby et al., 2011)



Figur 3: Faktorer som påvirker implementeringsprosessen. (Øverby, Torstveit, Høigaard, & Stene-Larsen, 2011, p. 305).

2.11 Iverksettelsesstrategier, empowerment, adopsjon og kapasitet

Iverksettelsesstrategier, empowerment, adopsjon og kapasitet kan påvirke implementering av helsefremmende intervensjoner. Førstnevnte omhandler metoder for introduksjon av tiltak i organisasjoner på, eksempelvis gjennom å bruke ovenfra- og ned-strategi eller nedenfra- og opp-strategi. Den første kan fremme forutsigbarhet og sikre beslutningstagere kontroll, men samtidig gjøre deltakerne maktesløse. Sistnevnte introduserer tiltaket ut fra målgruppens behov og ønsker, samtidig som andre aktører gir råd og støtte. Empowerment, støttende miljøer og medvirkning er viktig i all helsefremming. Derfor kan begge strategier brukes i en implementeringsprosess og slik sikre et godt fundament, medvirkning og inkludering av målgruppen (Øverby et al., 2011).

Empowerment beskriver prosesser som et resultat av endring eller deltagelse og tilegner seg ny kunnskap (Tellnes, 2017). Samtidig kan empowerment kan også forstås som prosesser og måter

enkeltindivid, grupper, organisasjoner eller lokalsamfunn oppnår mestring på (Stang, 2003 sitert i Øverby et al., 2011). Empowerment kan dermed også forstås som en flerdimensjonal prosess, en individuell dimensjon, gruppedimensjon og en samfunnsdimensjon. Denne tredimensjonale måten å forstå empowerment på er nyttig fordi den viser at individuelle problemstillinger kan ses og forstås i forhold til gruppe- og samfunnsforhold (Niklasson, Breck, & Højrup, 2013).

Empowermentprosesser står sentralt i helsefremmende arbeid med likhetstrekk til helsefremmende ideologi hvor faktorer som innflytelse og kontroll innvirker på helsen. Empowermentprosesser fordrer kunnskapsutveksling, medvirkning i helsebeslutninger og muligheter for aktiv deltagelse. Dette viser at prosessene like viktig som sluttresultatet. Opplevelse av kontroll er viktig for mestringsevne og selvbylde, som igjen innvirker på fysisk og psykisk helse (Mæland, 2016). Formålet med empowermentprosesser kan være å overføre makt til ressursvake eller mobilisere for bedring av samfunnsmessige forhold for marginaliserte grupper gjennom å heve den sosiale, økonomiske eller politiske statusen (Fuglsang, Willumsen, & Ødegård, 2020).

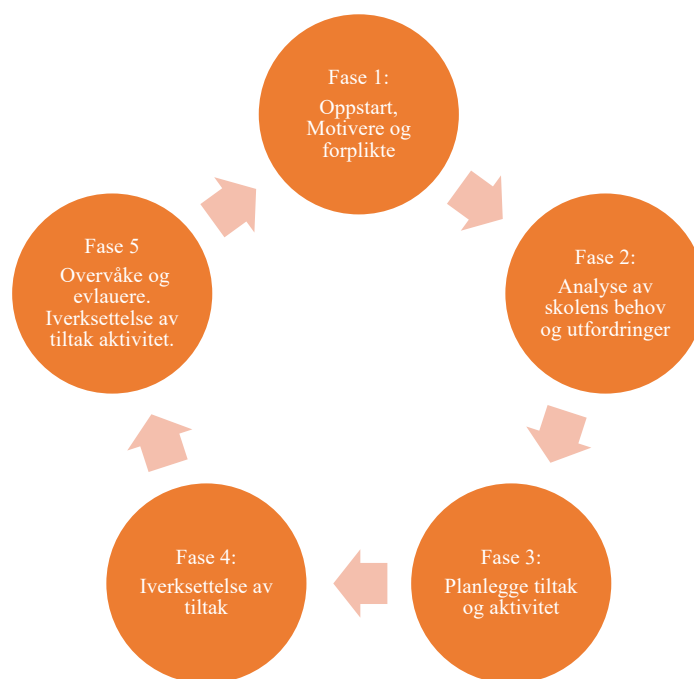
Dialog, medvirkning og mobilisering er viktige deler av samhandlingen i empowermentprosessen. Her får målgruppen muligheter for medvirkning og bidra med informasjon og kunnskap (Tellnes, 2017). Brukermedvirkning forutsetter god kommunikasjon og at iverksetter er lydhør for ønsker, behov og tilbakemeldinger (Fuglsang et al., 2020). Resultat av empowermentprosesser kan være opplevelse av mestring gjennom kontroll og ressurser til å møte utfordringer (Tellnes, 2017). Støtte fra andre fremmer empowerment (Øverby et al., 2011).

Adopsjon i forbindelse med implementering omhandler faktorer som kan påvirke beslutningen om å gå videre i implementeringsprosessen. Her er egenskaper for adopsjonen og fleksibilitet avgjørende. Rogers 2003 viser til følgende kjennetegn som innvirker på adopsjon; intervensjonen oppleves som *nyttig*, den er *forenlig* med egne verdier eller praksis, *kompleksitet* ved intervensjonen, eller at intervensjonen er *synlig* for andre. Fleksibilitet i denne sammenheng viser til rammene rundt intervensjonen og i hvilken grad denne kan formes av målgruppen (Øverby et al., 2011).

Kapasitet i implementering kan forstås som kompetanse, ferdigheter, motivasjon og holdninger og beskriver ressurser som er nødvendig for implementering. Forutsetter implementeringen annen kapasitet enn den organisasjonen har, må kapasiteten endres gjennom kapasitetsbygging. Dette kan eksempelvis gjøres gjennom kompetanseheving eller involvering av utfører. Det er sammenheng mellom kapasitet og intervensjonsresultat. Derfor er det viktig å kartlegge kapasiteten og bygge kapasitet både før og under implementeringen (Øverby et al., 2011).

2.12 Helsefremmende skoler

Helsefremmende aktiviteter på skolen menes med aktiviteter som har til hensikt å forbedre og beskytte helsen til ansatte og elever på skolen. Helsefremmende arbeid i skolene har som mål fremme helse og trivsel, skape gode undervisnings- og læringsmiljø og videre fremme holdninger og ferdigheter som skal stimulere til en sunnere livstil (Samdal, 2009 sitert i Skille et al., 2019). Elevmedvirkning får stadig større fokus i skolens læreplaner og vektlegges i helsefremmende arbeid på skolene (SHE fact sheet 2, 2013 sitert i Skille et al., 2019). Forskning viser dessuten at implementering av helsefremmende prosesser i skolenes utviklingsarbeid er av stor betydning. Slik blir helsefremmende arbeid en del av læringen fremfor kun et mål (Samdal og Rowling, 2014 sitert i Skille et al., 2019). SHE-nettverket for helsefremmende skoler i Europa har gjennom forskning og erfaring laget en modell som illustrerer utvikling, implementering og videreføring av fasene i en helsefremmende skole vist ved *Figur 4*. Modellen viser hvordan skolene må jobbe systematisk og kontinuerlig med utvikling, tiltak, evaluering og forbedringer (SHE, 2003 sitert i Skille et al., 2019).



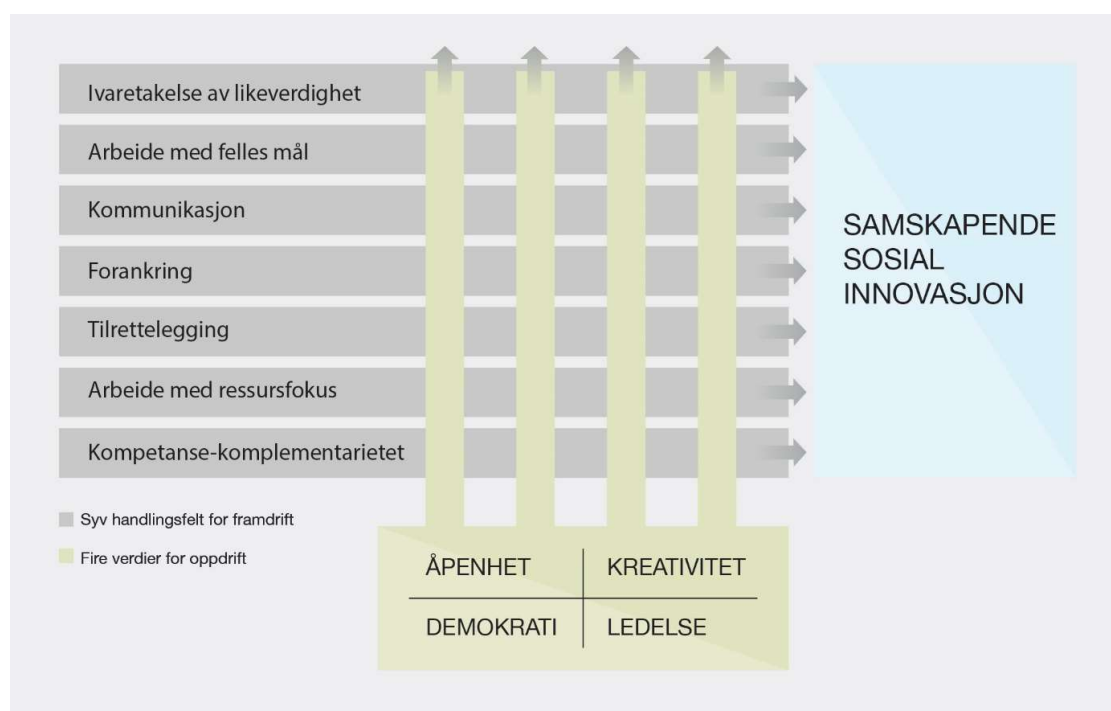
Figur 4: Sentrale faser av en kontinuerlig prosess i utvikling av en helsefremmende skole (SHE, 2003 sitert i Skille et al., 2019).

2.13 Samskaping og samproduksjon

Sosiale innovasjoner kjennetegnes av gode og treffsikre løsninger på konkrete utfordringer i befolkningen. Selv om de ikke alltid er store, kan de likevel være til stor glede for de berørte. Samskaping er et relativt nytt og populært begrep og refererer til løsninger som utvikles sammen med folk, fremfor løsninger utviklet for dem. I samskaping utvikles løsninger, erfaringer og kunnskap i felleskapet mellom folk, sosiale entreprenører, frivillige organisasjoner og bedrifter. I

engelsk litteratur skilles det mellom co-create og co-production. Førstnevnte omfatter å skape noe nytt, mens co-production viser til samarbeid fra utvikling til et ferdig produkt eller tjeneste. Sistnevnte forutsetter langvarig avhengighet mellom involverte aktører. Co-creation er mer avgrenset og kan være et ledd i brukermedvirkning, involvering og dialog av midlertidig karakter. I norsk litteratur brukes ofte samskaping som en fellesbetegnelse for disse begrepene (Kobro et al., 2018), noe som kan være forvirrende, da et skille tydeliggjøre nyansene og bredden mellom samskaping og samproduksjon (Andersen & Espersen, 2017 sitert i Kobro et al., 2018).

Sosiale innovasjoner som et resultat av samskaping kan gi bedre resultater, men også skape sosiale verdier gjennom prosessen. Her kan læringsfellesskapet skape relasjoner som utfordrer tankemønstre og fremme innsikt, som igjen kan åpne for nye handlingsrom. Dialog og handling bør derfor være en kontinuerlig del av samskapende sosiale innovasjoner, altså en sirkulær prosess (Kobro et al., 2018).



Figur 5: Modell for samskapende sosial innovasjon (Kobro et al., 2018).

Figur 5 viser modell for samskapende sosiale innovasjoner (Kobro et al., 2018). Modellen omfatter fire verdier for oppdrift og sju handlingsfelt for fremdrift. Når relasjonene er likeverdige fremmer dette kunnskapsutveksling, læring og skaper synergieffekt. Samtidig fremmer likeverdige relasjoner demokrati og eierskap som påvirker gjennomføring og resultat. Videre er det hensiktsmessig å sørge for at samarbeidet har et kollektivt mål, da det er vanskelig å drive frem prosessen hvis de involverte har ulike verdier, interesser eller formål med prosjektet. God kommunikasjon som også er åpen og ærlig med regelmessige samtaler er bærende i sosiale innovasjonsprosesser. God kommunikasjon

forebygger eventuelle utfordringer, men kan også brukes som et verktøy når det dukker opp skjær i sjøen. *Forankring* som handlingsfelt handler om å forankre både nedover til brukere og lokalsamfunn og oppover til beslutningstakerne. God forankring gir stabilitet og støtte for involverte i endringsprosesser som ofte kan medføre utsikkerhet (Kobro et al., 2018).

Tilrettelegging i sosiale innovasjoner blir også omtalt som *fasilitering* og omfatter organisering av samarbeidet. Fasilitering innebærer alt fra hvor og når, utarbeidelse av samarbeidsrutiner de involverte er komfortable med og små men viktige detaljer slik at arbeidet kan fortsette (Solem & Hermudsgård, 2017 sitert i Kobro et al., 2018). Samskapingsprosesser bør sette søkelys på ressursene fremfor utfordringene, selv om problemene er det som har ført dem sammen. Søkelys på løsninger kan skape en annen energi enn hvis årsaker og problemer får hovedfokus (Langslet, 2002 sitert i Kobro et al., 2018). Mangfoldet i kompetanse og ulike ressurser legger grunnlag for læring i samskapende demografiske sosial innovasjoner (Ellströ 2010, Aasen og Amundsen 2016 sitert i Kobro et al., 2018). Innovasjonen skjer som følge av flere ulike typer kunnskap, innsikt og ferdigheter, men fordrer at aktørene utveksler erfaringer og lærer av hverandre (Ekelund Langvik 2008 og 2015; Perry-Smith & Shally, 2003 sitert i Kobro et al., 2018).

Modell for samskapende innovasjon omfatter også de fire verdiene: *åpenhet, demokrati, kreativitet og ledelse*. Åpenhet er en viktig verdi fordi det viser at andre kan dele sine forslag og bidra med sine ressurser, uten å føle seg truet av etablerte tankemodeller. Det skal være lav terskel for å komme med nye forslag for alle involverte. Åpenhet handler like mye om at prosessen er transparent hvor alle behandles som likeverdige aktører. Demokrati som verdi er viktige i samskapende innovasjon fordi den sikrer reel innflytelse i prosessen tross av ulikheter blant de involverte (Kobro et al., 2018).

Kreativitet handler ikke bare om innovasjon, men om å utnytte hverandres kreativitet og ulike ressurser for å skape læring i prosessen. Innovasjonen skjer på bakgrunn av flere ulike typer kunnskap, innsikt og ferdigheter, men fordrer at aktørene utveksler erfaringer og lærer av hverandre (Ekelund Langvik 2008 og 2015; Perry-Smith & Shally, 2003 sitert i Kobro et al., 2018). *Ledelse* er nødvendig i samskapingsprosessen, men ikke i kraft av å være en person, men en verdi. I innovasjon finnes det både hemmende og fremmede faktorer eksempelvis kulturelle koder. Her er ledelse en viktig faktor i samarbeidet (Hennestad, 2015 sitert i Kobro et al., 2018).

3.0 DETTE ER «LÆRINGSRIK MAT PÅ AKS/SFO»

3.1 En kostintervensjon på AKS/SFO..

Denne studien har utgangspunkt i tiltaket *Læringsrik mat på AKS/SFO*, en kostintervensjon som gir kompetanseheving for ansatte på AKS/SFO i hvordan lage sunn og god mat innenfor eksisterende matbudsjett og rammer rundt måltidet ("Læringsrik mat," Udatert). Tiltaket ble gjennomført på 14 skoler i Oslo og Bærum i regi av *Stiftelsen Geitmyra matkultursenter for barn*, heretter kalt Geitmyra ("Sluttrapport – Læringsrik mat på AKS & SFO," 2021)

Prosjektet var muliggjort med midler fra den nasjonale kostholdsatsningen til *GjensidigeStiftelsen* i perioden 2017-2019 og hadde til hensikt å fremme måltids glede og bedre kosthold blant barn, unge og eldre. Satsningen hadde flere ulike delprosjekt hvor Geitmyra var en av flere organisasjoner som fikk tildeling ("Satsing på sunnere kosthold og matglede," Udatert).

Geitmyra, en ikke kommersiell stiftelse ble etablert i 2011 etter initiativ fra matskribent og kokebokforfatter Andreas Viestad. Siden åpningen har Geitmyra hatt skoleundervisning i mat- og helsefaget, matlagingskurs, prosjekter rettet mot barnehager og AKS/SFO og prosjekter for ungdom til rekruttering i matbransjen og sysselsetting på fritidsklubber med ansvar for matservering. I tillegg har Geitmyra publikumsarrangement noen helger i året. Gjennom disse aktivitetene når Geitmyra bredt ut til sammensatte grupper. Geitmyra har de siste årene utvidet virksomheten med matkultursentre i Kristiansand, Ringsaker og sist i Trondheim i samarbeid med prisvinnende kokk og kjøkkensjef Heidi Bjerkan og Michelin-restauranten Credo. Geitmyra har som visjon å bidra til at flest mulig barn og unge blir glade i mat som gjør dem godt. På Geitmyras matkultursentre får barn og unge delta i sirkulære prosesser gjennom dyrking og høsting av økologiske grønnsaker, matlagning på kjøkkenet, stell av husdyr og kompostering av matrester og gjødsel som igjen brukes til å dyrke ny mat. Geitmyra erfarer at når barn blir involvert, får kunnskap om matens opprinnelse og ansvar på kjøkkenet, så tør de å smake på maten og lærer å ta gode matvalg. Dette er kunnskap og ferdigheter barn og unge har nytte av hele livet ("Geitmyra matkultursenter for barn," Udatert).

Bakgrunnen for tiltaket var Geitmyras observasjon av manglende ressurser og kunnskap hos ansatte med ansvar for matservering til å lage sunn og god mat til elevene. Observasjonen stod i motsetning til føringer og anbefalinger i rammeplaner for både SFO og AKS. Tiltaket bestod av kartlegging av eksisterende mattilbud og kompetanse, utforming av handlingsplan og praktiske matkurs for AKS-ansatte og elever i kombinasjon med veiledning på AKS og evaluering. Prosjektet startet januar 2018 og ble avsluttet januar 2021 ("Sluttrapport – Læringsrik mat på AKS & SFO," 2021).

3.2 ..som skulle implementeres i hele organisasjonen..

Tilbud om deltagelse i prosjektet ble sendt til Osloskolen og markedsført i Geitmyras kanaler for sosiale medier. Rekrutteringen var utfordrende i starten, men etter hvert gikk rekrutteringen lettere. Deltagelse skulle være forankret og støttet av skoleledelsen. Tiltaket var gratis, men kostnader til organisering, møtevirksomhet og vikarer når ansatte skulle delta på kurs måtte skolene dekke selv. Prosjektet ble tilpasset hver enkelt skole, ressurser og fasiliteter. Skolene som ønsket å delta måtte skrive et motivasjonsbrev hvor de gjorde rede for hvorfor de ønsket å delta og hva ville oppnå. Skolene fikk skriftlig informasjon om omfanget av intervensjonen og hva som ble forventet fra både AKS/SFO og skoleledelsen (A. F, Werenskiold, personlig kommunikasjon, oktober 2020).

3.3 .. forankret i kostråd og nasjonale retningslinjer for mat på SFO.

På oppstartsmøte skulle representanter fra skoleledelsen, AKS/SFO-leder og matansvarlig delta. Forut for intervensjonen skulle mattilbudet og måltidsstruktur kartlegges. Dette ble gjort med spørreskjemaer og innsamlinger av kvitteringer fra matinnkjøp siste to måneder. Med utgangspunkt i resultater fra kartleggingen ble det utarbeidet handlingsplan og meny. Matoppskriftene benyttet i prosjektet var forankret i Helsedirektoratets kostråd og råvarekostnad skulle holdes innenfor eksisterende matbudsjett på AKS/SFO. Tiltaket skulle hjelpe skolene å følge *Nasjonal faglig retningslinje for mat og måltider i skolen og på skolefritidsordning*. Neste steg var kompetansehevende matlagingskurs for AKS-ansatte. Elevene på 4. trinn deltok også på programmet *Matnyttig matte* – et læringsstøttene matkurs. Etter gjennomførte matkurs startet den 9 uker lange intervensjonen hvor matansvarlig under veiledning fra Geitmyra skulle iverksette ny meny og elevene utdannes til *Matagenter* som skulle bidra i hele mattilbudet fra tilberedning, presentasjon og servering av maten til medelever. Formålet med tiltaket var å skape varig endring i mattilbudet, hvor AKS/SFO etter endt prosjektperiode skulle utdanne nye *Matagenter* og involvere elevene i maten som lages og serveres. ("Sluttrapport – Læringsrik mat på AKS & SFO," 2021).

Effekten av intervensjonen ble evaluert gjennom ny kartlegging av kvitteringer for matinnkjøp. Undervegs fikk AKS/SFO tilbud om ekstra matkurs i regi av *stjernekokker*. Etter endt intervensjonsperiode ble resultater fra kartlegging og erfaringer presentert for de involverte. Intervensjonen ble avsluttet med matfest for søsken og foreldre med matservering og aktiviteter. På avslutningsmøtet ble mattilbudet vurdert i sammenheng med handlingsplanen og behov for oppfølging diskutert. De fleste skolene som deltok, kunne vise til økt servering av grønnsaker og sjømat på kort og lang sikt etter implementering. Effektevaluering viste også til en forskjell mellom skolene hvor ikke alle klarte å øke andel grønnsaker og fisk på lang sikt ("Sluttrapport – Læringsrik

mat på AKS & SFO," 2021). Det var heller ikke alle skolene som klarte å videreføre elevene delaktighet i mattilbudet (A. F, Werenskiold, personlig kommunikasjon, oktober 2020).



Figur 6: Matagenter på 4. trinn i gang med å tilberede dagens måltid til sine medelever på AKS. Bilde er gjengitt med tillatelse fra Stiftelsen Geitmyra matkultursenter for barn.

Effektevaluering av tiltaket kunne derimot ikke forklare hvorfor det var en forskjell mellom skolene. En viktig kvalitet ved Geitmyras arbeid er kontinuerlig evaluering og forbedring av aktiviteter, men grunnet ressursmangel ble det ikke gjennomført en prosessevaluering av tiltaket. Denne type evaluering blir vanligvis gjennomført under intervensjoner for å samle erfaringer og forbedre prosjekter, men kan også gjennomføres i etterkant for å utforske faktorer som har innvirket på måloppnåelse i prosjektet (Bastøe, 2020). Kunnskap fra en slik evaluering kunne tenkes bidra til forståelse om hvorfor det var effektforskjell mellom deltakerne og hvorfor ikke alle klarte å holde på den positive utvikling i mattilbudet gjennom økt servering av grønnsaker og fisk og involvere elevene i mattilbudet.

4.0 FORMÅL OG PROBLEMSTILLING

Formålet med masteroppgaven var å utforske hvordan ulike aktører som hadde deltatt i *Læringsrik mat på AKS/SFO* erfarte prosjekt. Jeg ville utforske erfaringene både fra de som jobbet med prosjektet fra Geitmyra og ansatte ved AKS/SFO for en bredere forståelse av tiltaket og kunne avdekke eventuelle spenninger. Geitmyra på sin side har bred erfaring med gjennomføring av tiltaket på de ulike skolene. Samtidig som AKS/SFO-ansatte kan ha unike erfaringer fra tiltaket på sin skole.

Forsknings spørsmål for studien er:

1. Hvordan erfarte Geitmyra og ansatte ved AKS/SFO som har deltatt i tiltaket *Læringsrik mat på AKS/SFO* støtte og forankring av tiltaket hos skoleledelse, AKS-ansatte og foreldregruppen?
2. Hvordan erfarte Geitmyra og ansatte ved AKS/SFO som hadde deltatt i tiltaket *Læringsrik mat på AKS/SFO* læringsutbytte og muligheter for medvirkning?
3. Hvordan erfarte Geitmyra og ansatte ved AKS/SFO som hadde deltatt i tiltaket *Læringsrik mat på AKS/SFO* sosiale implikasjoner av tiltaket?

Erfaringer fra denne studien vil kunne supplere kunnskap som har fremkommet i den kvantitative evalueringen av prosjektet og kan være nyttig i videreutvikling av tiltaket for Geitmyra eller for andre aktører til utvikling av lignende tiltak og kostintervensjoner på fellesarenaer for barn og unge.

5.0 METODE

5.1 Studiedesign

Denne studien har til hensikt å frembringe erfaringer fra prosjektet *Læringsrik mat på AKS/SFO* gjennom å utforske hvilke elementer som var en viktig del av dette tiltaket. Det ble derfor gjennomført kvalitative forskningsintervjuer med involverte i tiltaket.

En prosessevaluering har til hensikt å undersøke *hvordan* et tiltak foregår hvor fokuset er på samhandling og kommunikasjon mellom de involverte, styrker og svakheter ved arbeidsmetoder eller rutiner i prosjektet. Prosessevaluering kan gjennomføres både under og i etterkant av et prosjekt (Halvorsen, Madsen, Jentoft, & Alsos, 2013). Prosessevalueringer orientert mot spekter innenfor læring, innsikt, forståelse og kunnskap. Som navnet tilsier er det selve prosessen og iverksettelsen som er i fokus når vi prosessevaluerer og hvor granskning, analyse og vurderinger av prosjektets organisering er en viktig del av dette arbeidet (Sverdrup, 2002).

Da problemsstillingen vektlegger de involvertes erfaringer var kvalitative forskningsmetoder med individuelle intervju et naturlig valg. Kvalitativ metode er en samlebetegnelse på ulike forskningsstrategier som egner seg for å analysere og beskrive særegenheter, egenskaper eller kvaliteter ved de fenomener som skal undersøkes. Metoden har utgangspunkt i teorier om menneskelig erfaringer – fenomenologi og fortolkning – hermeneutikk. Metoden er egnet for å gi informasjon om erfaringer, motiver og forventninger, men kan også skape forståelse om hvorfor mennesker handler slik de gjør. Videre er metoden godt egnet for å utforske prosesser slik som samhandling, helhet, utvikling og bevegelse (Malterud, 2011).

5.2 Forberedelser og endret kurs grunnet covid-19

I henhold til opprinnelig prosjektplan skulle det gjennomføres fokusgruppeintervju og workshop i bærekraftig mat på Geitmyra gård i trivelige kurs- og møtelokaler. Det var lagt opp til to fokusgruppeintervju, ett for AKS-ansatte og ett for skoleledelsen, da relativt homogene grupper kan skape tilhørighet i fokusgruppen (Tjora, 2012). Fokusgruppeintervjuene skulle gjennomføres med 5-8 deltagere som i følge Malterud er mange nok for å sikre en gode diskusjoner, men få nok til å sikre tilstrekkelig taletid for alle informanter. En sekretær skulle dessuten bistå for å ivareta praktiske oppgaver, følge med i samtalene, notere stemning og samhandling, data som ikke ville bli fanget opp av lydopptak (Malterud, 2012). Grunnet covid-19 og sosiale restriksjoner våren 2021 var det likevel ikke mulig å gjennomføre fysiske intervju og en digital løsning måtte planlegges.

5.3 Fokusgruppeintervju kombinert med fokuserte intervju

Intervju er den vanligste metoden for å frembringe data i kvalitativ forskning. For denne studien benyttet jeg en kombinasjon av fokusgruppeintervju og semistrukturerte intervju som metode. Foruten intervjuer hadde jeg gjennom hele forskningsperioden flere samtaler med kollegaer fra Geitmyra vedrørende problemstillinger i tiltaket som jeg trengte mer kunnskap om. Semistrukturerte intervju intervjuer fremstod som et godt valg da det var praktisk vanskelig for flere av informantene å delta fokusgruppeintervju og finne tidspunkt som passet alle. Fokusgruppeintervju er en metode hvor flere informanter samles for å diskutere ett eller flere temaer. Metoden er effektiv da flere informanter frembringer data samtidig i tillegg til ytringer og spontane reaksjoner som oppstår som oppstår i interaksjonen mellom informantene. Videre kan trykgheten i en gruppe gjøre informantene mer komfortable sammenlignet med individuelle intervju (Tjora, 2012).

5.4 Rekrutering av deltakere og utvalg

Studien benyttet strategisk utvalg sammensatt av informanter som vil kunne belyse problemstillingen (Malterud, 2011). I denne sammenheng var det naturlig å invitere AKS/SFO-ansatte som har deltatt i implementeringen og supplere disse erfaringene med samtaler og intervjuer med Geitmyras ansatte. Jeg var opptatt av at utvalget i studien skulle representere ulike roller på AKS/SFO. Dette nevnes også av Malterud som fremhever at et strategisk utvalg med tilstrekkelig mangfold kan bidra til å belyse ulike nyanser av samme fenomen. Tilstrekkelig dybde og bredde i utvalget kan frembringe rike data og funn som spriker i flere retninger med konkurrerende resultater og konklusjoner. Denne formen for motsigelser styrker validitet til kvalitative studier, hvor nettopp det å belyse ulike spenningsfelter reduserer risikoen for å trekke raske slutninger (Malterud, 2011).

5.4.1 En koronatilpasset versjon

Mars 2021 ble det sendt ut invitasjon på e-post til digitalt fokusgruppeintervju via Zoom til de 14 skolene som deltok i tiltaket. Invitasjonen inkluderte informasjonsbrev om studien *vedlegg 2*, samt forslag til ulike datoer og klokkeslett for fokusgruppeintervju. Invitasjon ble sendt ut til AKS/SFO-ledere, baseledere og rektorer med oppfordring til å videresende til AKS/SFO-ansatte.

Prosessen knyttet til rekruttering var mer tidkrevende og vanskeligere enn forventet. De fleste av skolene som ble invitert hadde ikke mulighet til å delta eller responderte aldri på henvendelsen, selv etter oppfølging på e-post, telefon og sms. Våren 2021 ble skolene i Oslo pålagt ressurskrevende smitteverntiltak, noe som også kan ha medført at flere som fikk invitasjonen ikke prioriterte dette grunnet økt arbeidsmengde. Kun en av skolene ønsket å delta. For å øke antall informanter ble strategien endret. Skolene fikk nå tilbud om å delta på individuelle intervju på dagtid med varighet

på omtrent 30 minutter. Etter dette ønsket ytterligere to skoler å delta i studien. Etter tips fra prosjektleder i Læringsrik mat kontaktet jeg en tidligere kjøkkenansvarlig på en av skolene som også samtykket til å delta. Etter rekrutteringsprosessen var over hadde jeg representanter fra 4 ulike skoler med i studien. Utvalget vist ved alias i *Tabell 1* bestod av følgende informanter: prosjektleder og prosjektmedarbeider i *Læringsrik mat på AKS/SFO*, to AKS-ledere, en baseleder, en studieinspektør og en kjøkkenansvarlig. Skolene hadde god geografisk spredning i Oslo.

Tabell 1: Utvalget i studien presentert ved alias og rolle i organisasjonen.

Geitmyra	AKS 1	AKS 2	AKS 3	AKS 4
Prosjektleder	AKS-leder 1	Undervisningsinspektør 2	AKS-leder 3	Kjøkkenansvarlig 4
Prosjektmedarbeider	Baseleder 1	Aktivitetsskole 1	6	

5.5 Gjennomføring

Fra april – mai ble det gjennomført fire individuelle intervjuer og to gruppeintervju hvor alle ble gjennomført digitale. I tillegg ble det gjennomført ett supplerende individuelt intervju i september, da analyseprosessen avdekket ubesvarte spørsmål jeg ønsket svar på. På forhånd ble det utarbeidet en intervjuguide, *vedlegg 4 og 5* med åpne spørsmål og temaer knyttet til forskningsspørsmålene som deltakerne skulle snakke og fortelle om. Her ble informantene spurt om kommunikasjon og organisering av prosjektet, medvirkning, støtte, oppslutning om tiltaket for ansatte, læringsutbytte og hvordan de jobber for å videreføre tiltaket.

Intervjuguiden ble tilpasset til de ulike deltakernes rolle i prosjektet. Innledningsvis ble det informert om prosjektet, hva dataene skulle brukes til, hvordan dataene ble laget og at informasjonen skulle bli anonymisert. Når samtalen var godt i gang ble det stilt mer fokuserte spørsmål og invitert til flere synspunkter. Forut for datainnsamlingen hadde deltakerne signert samtykkeskjema.

Gjennomføring av intervjuer var i det store og hele vellykket, selv om enkelte av informantene hadde tekniske utfordringer knyttet til bruk av videokonferanse ved hjelp av programvaren Zoom. Tidvis dårlig lyd kvalitet for enkelte av intervjuene gjorde det noe utfordrende å høre hva som ble sagt under intervjuet og når intervjuene senere skulle transkriberes. Det fleste av lydopptakene av intervjuene ble gjennomført med videokonferanse ved hjelp av programvaren Zoom. To av intervjuene ble gjennomført via telefonsamtaler. I dette tilfelle ble det likevel gjort opptak av samtalen ved hjelp av Zoom. For sikkerhets skyld ble det også benyttet en ekstra lydopptaker. Etter at intervjuene var gjennomført ble lydfilene så raskt som mulig overført til sikker lagring på NMBUs skybaserte datalagring OneDrive sammen med signert samtykke, intervjuguider, informasjonsbrev og oppgaven.

Lydopptak ble foretatt for å ha fokus på samtalene og kommunikasjon med informantene og for å ha mulighet til å notere nøkkelord undervegs i intervjuet.

Tabell 2: Informasjon om gjennomførte intervju i forbindelse med studien.

Intervju	Antall deltagere	Målgruppe	Varighet (minutter)	Omgivelser
1	2	Geitmyra	99	Zoom
2	2	Aktivitetsskole 1	64	Zoom
3	1	Aktivitetsskole 2	36	Zoom
4	1	Aktivitetsskole 3	24	Zoom
5	1	Aktivitetsskole 4	32	Zoom
6	1	Geitmyra	25	Fysisk intervju på Geitmyra

5.6 Transkribering

Ved dybdeintervju anbefales både bruk av lydopptak og fullstendig transkribering i en form som er nyttig for formålet. Som hovedregel kan man transkribere på bokmål eller nynorsk (Tjora, 2012). Da informantene i denne studien hadde ulike dialekter fant jeg det dessuten mest hensiktsmessig grunnet hensynet til personvern å transkribere alle intervju på bokmål, men likevel med så mange detaljer som mulig. Prosessen med å transkribere intervjuene var tidkrevende, men uten store vanskeligheter. Ved enkelte tilfeller var det vanskelig å tolke hva informanten fortalte grunnet dårlig lyd kvalitet eller lav stemme. Dette hadde liten betydning for den videre analysen.

5.7 Dataanalyse

Når datamaterialet skulle bearbeides videre ble analysemetoden systematisk tekstkondensering benyttet, en analysemetode beskrevet av Malterud med utgangspunkt i *Giogis fenomenologiske analyse*. Metoden kan benyttes selv uten lang erfaring og skolering i kvalitativ analyse og fenomenolog, men stiller krav til refleksivitet hos forskeren. Giogi anbefaler at analyseprosessen gjennomføres i fire steg. Innledningsvis skal man danne seg et helhetsinntrykk av datamaterialet. Neste steg i analyseprosessen er å identifisere meningsbærende enheter. Deretter samle innholdet i de meningsbærende enhetene og til slutt sammenfatte betydningen av innholdet (Malterud, 2011).

5.7.1 Fra 43 sider med tekst til 8 temaer

I samsvar med Malteruds fremgangsmåte gjorde jeg meg først og fremst kjent med innholdet i det transkriberte materiale og leste gjennom teksten gjentatte ganger. Etter hvert som jeg leste og reflekterte forsøkte jeg intuitivt å se om teksten kunne deles inn i noen overordnede temaer. Jeg etterstrebe som Malterud også anbefaler å holde meg så objektiv som mulig til datamaterialet på

dette stadiet og legge til side min egen forforståelse (Malterud, 2011). Etter vurdering og samtaler med veileder ble 8 overordnede temaer identifisert; rekruttering og motivasjon for deltagelse, foranking og støtte, utstyr til å fasilitere mattilbudet, spisemiljø og måltidskultur, ansatte mulighet for medvirkning, elevenes medvirkning, kompetanseheving for de ansatte og til slutt varig ending. Temaene hadde ikke vanntette skott, men ulike nok til å analyseres som selvstendige temaer.

5.7.2 Systematisk gjennomgang for å skille relevant fra irrelevant tekst

I neste fase skulle teksten analyseres mer systematisk og sortere ut teksten som svarte til oppgavens problemstilling. Avsnitt for avsnitt og linje for linje ble teksten analysert for meningsbærende enheter, også kalt koding. For alle praktiske formål fikk temaene fra forrige analysetrinn hver sin fargekode og teksten relevant for temaer ble uthevet med samme farge. Slik ble all tekst gjennomgått. Jeg lagde deretter tabeller hvor overordnede temaene og relevant tekst ble samlet i hver sin kolonne. I prosessen ble det klart at sosiale aspekter for ansatte på Aktivitetsskolen som følge av tiltaket også pekte seg ut som et overordnet tema og andre temaer ble slått sammen. Temaene ble etter hvert mer presise og tydelig hvordan de var relevant for problemstillingen. Malterud påpeker også at i denne kodefase kan det oppstå behov for justering av temaer og at forskeren må arbeide fleksibilitet, men etterhvert som arbeidet gikk fremover, ble også innsikten større (Malterud, 2011).

5.7.3 Fra koding til meningsbærende uttrykk

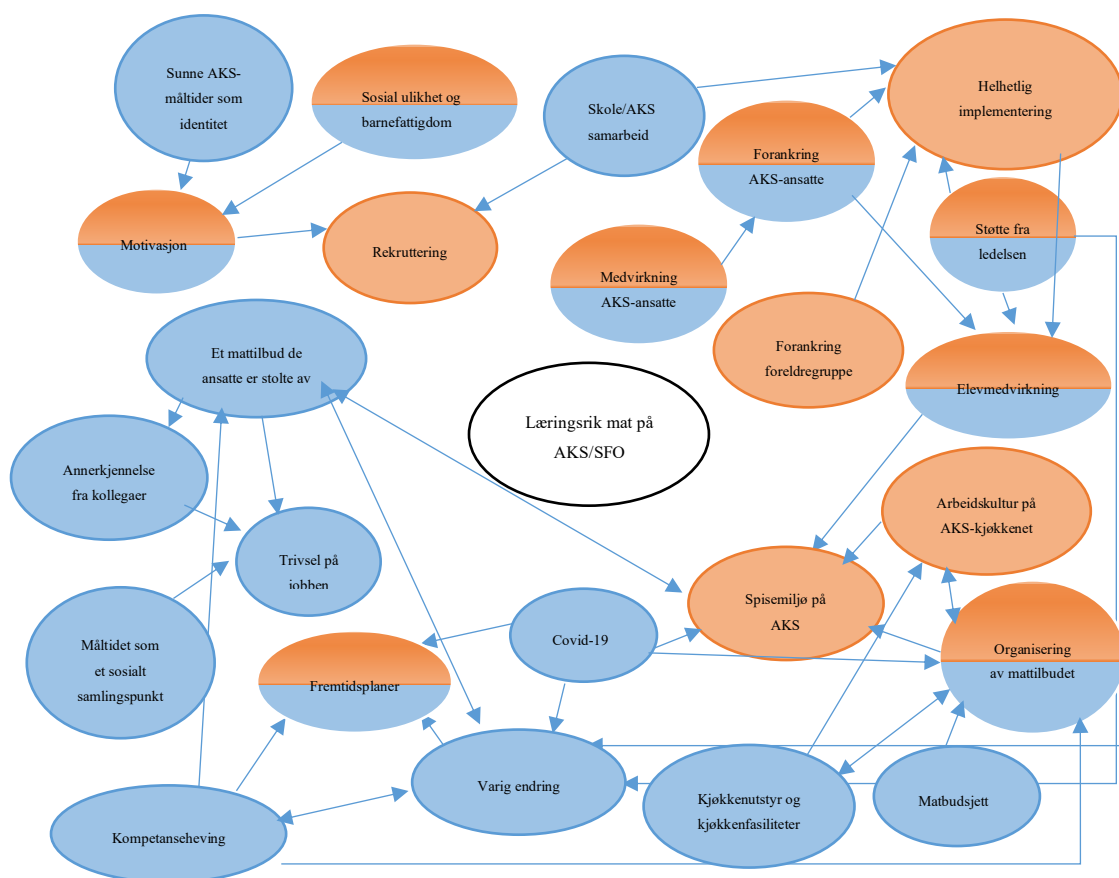
Neste og tredje trinn i var å utlede meningsbærende uttrykk. Analysetabellen fikk nå flere kolonner hvor jeg etter beste evne prøvde å fortolke materialet, under kodene og forstå meningen i sitatene som nå var separert fra resten av den transkriberte teksten. I denne fasen ble det også tydelig behov for å sortere sitater og sammenfatninger i underordnede temaer, også omtalt som subgrupper av Malterud. Datamaterialet var stort og analyseprosessen kompleks. Det ble derfor hensiktsmessig å lage en oversikt over hvilke informantgrupper som hadde belyst hvilke temaer og undergrupper, vist ved *tabell 3*. Malterud påpeker at denne fortolkningen skjer med utgangspunkt i forskerens egen faglige perspektiver og standpunkter og at andre kanskje ville gjort ulike vurderinger i analyseprosessen (Malterud, 2011). I prosessen med å omforme koder til mening og systematisere dataene var det også et behov for å visualisere og sette i et system hvordan de ulike overordnede og underordnede temaene kunne innvirke på hverandre gjennom min tolkning av materialet. Dette er også vist i *Tabell 3* hvor de ulike boksene er fargekodet etter hvilken informantgruppe som ha belyst de ulike temaene. Analyseprosessene var en dynamisk læringsprosess og som konsekvens ble fase to og tre av analyseprosessen gjort delvis overlappende.

5.7.4 Puslespill av sitater gjenfortelles til ny sammenheng

Siste steg var å sette sammen biter og sitater til gjenfortellinger. I henhold til Masterud skal gjenfortellingen skal være lojal mot informantene og samtidig gi innsikt og vise leseren tillit. Malterud anbefale å velge sitater som best betegner det som omtales i teksten (Malterud, 2011). Sitatene var mange, lange og beskrivende. Den største utfordringen var å velge ut og kondensere sitater. Neste prosess var å utlede begreper gjennom å raffinere temaene (Malterud, 2011). De underordnede temaene fikk nye titler og funnene ble diskutert opp mot empiri og teori.

5.7.5 Et kart over temaer for å systematisere datamaterialet

Som et ledd av å forstå dataene utformet jeg en skisse, se *Figur 7* over temaer som ble belyst fra informantene og hvordan informantene selv oppgav at de kunne innvirke på hverandre, illustrert med piler. Temaer som var nært beslektet ble plassert i samme område. Fargekodene viser hvilke temaer som ble nevnt av hvilken informantgruppe. Her dannet det seg tre klynger rundt organiseringen av mattilbudet og spisemiljø, helhetlig implementering og støtte og de sosiale aspektene ved tiltaket. Mønsteret gav en pekepinn på hvilke erfaringer og sammenhenger som var spesielt betydningsfulle.



Figur 7: Elementer som var en viktig del av tiltaket for Geitmyra og Aktivitetsskolene og hvordan disse faktorene innvirker på hverandre. Blå bokser vise data fra Aktivitetsskolene, orange fra Geitmyra flerfarget når begge informantgruppene belyste temaet.

6.0 RESULTATER

I dette kapittelet presenteres funn fra kvalitative intervjuer gjennomført med Geitmyra og ansatte på fire ulike Aktivitetsskolene som deltok i studien. Tematisk oversikt fra analysen er vist i *Tabell 3*. De ulike temaene ble noen ganger belyst fra begge sider, altså Geitmyra og fra AKS/SFO, men ikke alltid. De to kolonnene til høyre i tabellen viser hvilke temaer som ble belyst av hvilke respondenter. *Tabell 1* viser oversikt av respondenter med alias. I resultatdelen vil det fremkomme hvilke respondenter som har belyst temaene.

Tabell 3: Tematisk oversikt av resultatene fra analyse av intervju med Geitmyra og AKS/SFO.

Tematisk oversikt – overordnede & underordnede temaer	Respondenter	
	Geitmyra	AKS/SFO
Geitmyras erfaringer knyttet til rekruttering og skolens ulike motivasjoner for deltagelse		
<ul style="list-style-type: none"> Vanskelig rekruttering av skoler / Det var mye tyngre å rekruttere enn vi trodde 		
<ul style="list-style-type: none"> Betydningen av sunne måltider på AKS/SFO / Maten som identitet og oppdragelse 		
<ul style="list-style-type: none"> Sosial ulikhet som motivasjonsfaktor / Når maten på AKS/SFO er dagens viktigste måltid 		
Betydning av forankring i hele organisasjonen og opplevd støtte		
<ul style="list-style-type: none"> Visjon om en helhetlig implementering / Dette er viktig læring, dette støtter jeg. 		
<ul style="list-style-type: none"> Ulike opplevelse av støtte fra ledelse / Det var en underlig negativ energi 		
<ul style="list-style-type: none"> Forankring hos AKS/SFO-ansatte / En stolt hane er vanskelig å vende 		
<ul style="list-style-type: none"> Viktigheten av et godt samarbeid mellom skole og AKS/SFO / AKS, en lillebror i skolesammenheng 		
<ul style="list-style-type: none"> Gjennomtrekk av ansatte med konsekvenser for implementering / mye sjukemeldinger og folk som begynner og slutter 		
<ul style="list-style-type: none"> Betydningen av å involvere foreldregruppen i tiltaket / En limende faktor mellom AKS og foreldregruppen 		
Betydningen av utstyr og ressurser til å fasilitere mattilbudet		
<ul style="list-style-type: none"> Trange matbudsjett og erfaringer med matservering til mange barn / Større matbudsjett kunne gjort mattilbudet bedre 		
<ul style="list-style-type: none"> Ineffektiv organisering av mattilbudet / ingen som visste hva høyrehånda hadde gjort når venstrehånda holdt på et annet sted 		
<ul style="list-style-type: none"> Arbeidskultur på kjøkkenet med konsekvenser for matkvalitet og ressursbruk / Det har jo vært mye hjernedød matlaging 		
Sosiale implikasjoner av tiltaket.		
<ul style="list-style-type: none"> Måltidet som et sosialt samlingspunkt for ansatte og elevene / Det ble en sånn sosial greie både for ungene og de ansatte 		
<ul style="list-style-type: none"> Betydningen av et mattilbud de ansatte er stolte av / Nå er det ikke pinlig å servere maten lenger 		
<ul style="list-style-type: none"> Betydning av anerkjennelse av mattilbudet for kjøkkenpersonalet / Husk å rose kokken. 		
<ul style="list-style-type: none"> Betydningen av å ha det gøy på jobben / Vi hadde det gøy sammen på kjøkkenet 		
Spisemiljøet og måltidskultur på AKS/SFO		
<ul style="list-style-type: none"> Geitmyras ulike opplevelser av hvordan måltidet på skolene ble organisert / Vi vil barna skal reflekterer over hva de trækker i trynet 		
<ul style="list-style-type: none"> Geitmyras opplevelser og tanker om skjermbruk under måltidene / Jeg så at han skjemptes og var ikke stolt av det der 		
Opplevd utbytte av tiltaket og kompetanseheving for AKS/SFO-ansatte		
<ul style="list-style-type: none"> Kompetanseheving på matlaging og veiledning på kjøkkenet fra Geitmyra / En matreise fra Toro til mat lagd fra bunnen 		

• Betydningen av praktiske kurs og oppfølging versus digitale ressurser og veiledningshefter / Noe helt annet enn å logge seg på en eller annen nettressurs		
• Aktivitetsskolenes muligheter for og ønsker om medvirkning i tiltaket / Det er vanskelig å slippe sin egen formening om hvordan ting skal være		
Erfaringer knyttet til elevenes medvirkning i mattilbudet.		
Varig endring og suksessfaktorer for vellykket implementering		
• Varig endring i mattilbudet på AKS/SFO / Prosjektet skal være bærekraftig		
• Konsekvenser av covid-19 på mattilbudet på AKS/SFO / På rødt nivå serverer vi knekkebrød. Det er kjempestusselig.		
• Videreføring av tiltaket og visjoner for mattilbudet på AKS / Vi håper å bli en god rollemodell for resten av Oslo		

6.1 Geitmyras erfaringer knyttet til rekruttering og skolenes ulike motivasjoner for deltagelse

6.1.1 Det var mye tyngre å rekruttere enn vi trodde

Geitmyra opplevde rekrutteringen som utfordrende «i søknaden står det at skolene skal søke. Og vi tenkte jo at de ville være en bunke med søknader. Sånn ble det jo aldri. Vi fikk akkurat de tre skolene i semesteret vi trengte» (Prosjektleder). Geitmyra utrykte også frustrasjon over at Utdanningsetaten ikke ville bistå rekrutteringen gjennom å anbefale tiltaket til skolene. «Vi startet med å kontakte Utdanningsetaten for å høre om de kunne anbefale oss til skolene som de mente kunne trenge dette, men det ville de ikke bruke ressurser på» (Prosjektleder). Heller ikke markedsføring av tiltaket i Geitmyras sosiale medier og møter i kommunale foreldreutvalg hadde ønsket effekt. «Vi har jo lagt ut på sosiale medier, prøvd å få skoler til å selv melde seg på (..) vi var ute på det kommunale foreldreutvalget, ved et par anledninger for å delta på skolegruppemøter, for å komme inn den vegen» (Prosjektleder). Videre nevner Geitmyra dårlig kommunikasjon mellom skole og AKS/SFO og bekymring for at tiltaket var for ressurskrevende som årsak. «Det var mye tyngre å rekruttere enn det vi trodde. Og noe av dette går på dårlig kommunikasjon mellom den øverste skoleledelsen og AKS-ledelsen. Og de har litt vanskelig for å forespeile seg den praktiske gjennomføringen. De er redd det blir altfor mye jobb» (Prosjektleder). Dårlig organisering av rekrutteringsprosessen ble nevnt som mulig årsak og skulle nok ha vært organisert annerledes. «Hvis man skulle ha flere skoler skulle man vært mer struktur rundt hvordan skoler ble tildelt denne sørvisen» (Prosjektleder).

6.1.2 Maten som identitet og oppdragelse

En av skolene rapporterte at de forut for deltakelse ønsket å heve mattilbudet og hadde rustet opp kjøkkenet og ansatt en kokk. «Og i tillegg til det så er jo styrken til (navn på skole) og oss her at vi satset på mat og investerte all egenkapitalen vi hadde for et år siden, før Geitmyra kom i et nytt kjøkken og investerte i kokk» (AKS-leder 1). På tross av dette ble det ikke servert sunn mat, men

mat som var populær hos barna. Skolen ønsket å delta i tiltaket for å få hjelp til finne ut hva de skulle servere. Mat og identiteter nevnes som motivasjonsfaktor og maten en viktig del av identiteten. Samtidig ønsket de hjelp til å finne denne identiteten (AKS-leder 1). «vi hadde vel litt sånn vanskelighet med å finne identiteten på hva vi skulle servere barna. (..) Og det var, det var en lei tendens til å falle tilbake til de tingene vi ikke skal servere, og som vi visste vi ikke skulle servere (..) for det var man fikk positiv respons på da fra elever» (AKS-leder 1). Det kan virke som AKS-ledelsen har et uttalt et ønske om å være en skole som serverer sunn mat. «Vi hadde jo tidligere prøvd å melde oss på Geitmyra i flere sammenhenger, men ikke fått plass. Da vi endelig fikk plass var vi jo veldig motivert til å få til, få til noe her» (AKS-leder 1).

Ønske om å forbedre mattilbudet var ikke nødvendigvis en motivasjonsfaktor for alle i følge Geitmyra, selv om dette var en viktig målsetning med tiltaket. «det jeg husker er følelsen av at de egentlig ønsket litt sånn skulderklapp for den fine menyen de hadde. Fordi de hadde laget den i samarbeid med helsesøster og de var egentlig ganske stolte av det de gjorde» (Prosjektleder). Behov for andre læringsformer og oppdragelse var også nevnt i samtaler mellom en rektor og Geitmyra. «elevene hans trengte en annen læringsform. (..) Så han var veldig for dette her med den helhetlig oppdragelse (..) dannelse som skal til for å bli et ordentlig menneske når de kommer ut, de skal lære seg språk, hvordan vi spiser sammen, hvordan vi er sammen (Prosjektleder).

6.1.3 Når maten på AKS er dagens viktigste måltid

Sosial utjevning var også en viktig motivasjonsfaktor i følge flere av informantene. Geitmyra trekker spesielt frem en henvendelse hvor denne motivasjonsfaktoren kommer tydelig frem.

Det er i hvert fall det motivasjonsbrevet jeg husker best (...)For øyeblikket passer dette dessverre passer dette inn i mange av punktene under beskrivelsen av en Aktivitetsskole med for lite tid, for få penger, for lite kjøkken, for dårlig utstyr og for lite kunnskap som resulterer i mat som ingen er stolte av, foreldrene klager på, som ikke følger kostholdsrådene (Prosjektleder).

Aktivitetsskolen viser innsikt og er kritisk til sitt eget mattilbud, men mangler ressurser til å gjøre noe med dette. Ett av seks barn som gikk på denne skolen levde under fattigdomsgrensen. »dette hadde så stor innflytelse på barnas hverdag at det er så mange barn som ikke får et godt måltid hjemme. At det som regel det ene varme måltidet på AKS blir det viktigste måltidet for noen av disse barna» (Prosjektleder). Mattilbudet på AKS/SFO skal være et mellommåltid, men er likevel et viktig måltid for noen av barna. Noen av elevene spiser mye og AKS-leder mistenker at dette skyldes barnefattigdom. Derfor er det også viktig at maten er sunn. «AKS-mat skal jo ikke være et fullverdig

måltid (..) Men for veldig mange elever så er det det som er maten. (..) Men vi ser at mange elever higer etter mer mat, fordi de har ikke ekstra matpakke og det er kanskje maten de har, og får ikke så mye mer når de kommer hjem» (AKS-leder 3).

6.2 Betydning av forankring i hele organisasjonen og opplevd støtte

6.2.1 Dette er viktig læring, dette støtter jeg.

Geitmyra ønsket at tiltaket skulle implementeres i hele organisasjonen og forankres hos alle AKS/SFO-ansatte og at elevene skulle involveres i mattilbudet. «For du så jo, (navn på skole) er jo et godt eksempel hvor AKS-leder også er studieinspektør. Da får du en helhetlig implementering av dette prosjektet (..) De tar seg tid til å ta med smaksprøver av maten på FAU-møter og lærermøter» (Prosjektmedarbeider). Viktigheten av at rektor som forstod prosjektet og betydningen av det ble også nevnt av Geitmyra. «stilte seg bak AKS-leder sa de gylne ordene- ja elevene kan gå fra klasseundervisning og være på kjøkkenet i stedet. Dette er viktig læring, dette støtter jeg. Hvis det er noen lærere som synes noe annet så skal de få vite av meg, at dette har vi valgt å gjøre fordi dette er viktig» (Prosjektleder). En viktig del av tiltaket var at elevene etter tur skulle delta i matlaging og servering. Dette forutsatte at en gruppe elever måtte bruke skoletiden på kjøkkenet. Skoleledelsen var en viktig støttefaktor for prosjektet og AKS-lederen på den nevnte skolen og gav tidlig beskjed til lærerne om at elevene kunne lage AKS-mat i skoletiden.

6.2.2 Det var en underlig negativ energi

Geitmyra fremhever viktigheten av en tydelig og støttende skoleledelse og at ansvaret for tiltaket ikke må dyttes ned i organisasjonen. «Også at AKS-leder følger opp jevnlig opp underveis der det har blitt overført til en baseleder, eller en langt ned i hierarkiet; da merker vi at det begynner å kløne seg til. Det er ingen tvil om at det må være tydelige føringer fra de med, de som har mest makt» (Prosjektmedarbeider). Etter Geitmyras syn er det ikke tilstrekkelig med en positiv skoleledelse. Det er også viktig med en tydelig uttalt støtte og at skoleledelsen også involverer seg. «Og rektor bare å ja, jaja, spennende opplegg dere (..) og der på (navn på skole) klarte ikke AKS-leder å liksom gjøre dette tydelig nok. Og der tror jeg var fordi hen ikke hadde fått den tydelige instruksjonen. Hen måtte drive det selv» (Prosjektleder). Geitmyra mente at når tiltaket ikke var godt nok forankret i alle ledd og skoleledelsen ikke var aktivt støttende, så var det vanskelig å holde prosjektet gående. Tiltaket krever ressurser å holde i og når ledelsen ikke viser tydelig at dette er viktig, så nedprioriteres tiltaket. «De klarte ikke å planlegge, rett og slett. Det var ingen som sa tydelig ifra at dette skulle prioriteres (..) Veldig mye sånn ad hoc-løsninger, hvor de liksom oh shit, er det i dag vi skal ha Læringsrik mat?» (Prosjektmedarbeider). Geitmyra erfarte også at rektor måtte engasjere seg utover

å være positiv til prosjektet. «der var rektor en mann med mye pondus, han var veldig engasjert i mat, så rektor gjorde den feilen å tenke at dette har hen fullstendig kontroll og oversikt over, bare gjør det du vil. I stedet for å skjønne faktisk hva prosjektet gikk ut på og si å ja du må ha med elevene» (Prosjektleder). Å inkludere elvene i matlagingen fordrer at lærerne godtar at elevene blir tatt ut av skoleundervisningen og kan være vanskelig hvis ledelsen ikke prioriterer og støtter tiltaket. «Når han ikke fikk den bakkingen fra ledelsen om at det er veldig viktig at barna var med på å lage maten. Da var det jo det de gav opp med en gang, med en gang vi ikke var det» (Prosjektleder).

Geitmyra nevner også tilfeller hvor AKS-leder ikke likte tilbakemeldingene som skolen fikk undervegs i tiltaket og etter dette ikke engasjerte seg videre. «Og han AKS-lederen der han bare stod helt av. Han var ikke med hele veien slik som han burde ha vært. Jeg tror han rett og slett ble litt sånn småirritert over at vi ikke synes det var bra nok det de hadde. Selv om hele ideen med å være med var jo å gjøre det bedre» (Prosjektleder). Geitmyra erfarte også tilfeller hvor skoleledelsen undergravde tiltaket.

etter hvert i intervensjonsperioden så opplevde vi at hun fikk veldig lite støtte fra ledelsen. Det viste seg (..) at rektor på tross av gode ord i de møtene vi hadde hatt med henne ikke ville. Det var en eller annen underlig negativ energi. (..) kunne finne på å si at pølse var jo et godt alternativ for det likte barna jo. Det var litt sånn undergravende for det vi hold på med (Prosjektleder).

Tiltaket på skolen fikk undervegs medieoppmerksomhet hvor rektor engasjerte seg stort, noe som Geitmyra oppfattet som underlig da rektor tidligere hadde vist liten interesse. Når AKS-leder siden ble sykemeldt mistet kjøkkenansvarlig sin støtte og mattilbudet som Geitmyra hadde bygget opp i samarbeid med de ansatte falt sammen. I motsatt ende av skalaen nevner Geitmyra et skoleeksempel på helhetlig implementering med ressurspersoner i kritiske stillinger.

Rektor hadde den ideologiske inngangen (..) hvor viktig dette var for dannelsen (..) og hvordan det kan kobles sammen de forskjellige kulturene og den norske kulturen (..) Så var AKS-leder veldig praktisk, litt sånn organisasjonssterk (..) Og så var jo hen som jobbet på kjøkkenet en skatt (..) jobbet med mottaksklasser og hadde masse kjøkkenerfaring (Prosjektleder).

Geitmyra fortalte også at det var viktig at skoleledelsen gjennom økt matbudsjett la til rette for at AKS/SFO kunne prioritere mattilbudet. «Og der var jo også rektor med fra begynnelsen (..) rektor sa vi legger penger over (..) de hadde noen lure triks så matbudsjettet ikke var noe problem» (Prosjektleder).

Medieoppmerksomhet for tiltaket på en skolene bidro til annerkjennelse og felles stolthet. «det var jo skolens stolthet dette prosjektet. Så det ble jo (..) matfest og det kom jo sånn viktige politikere og folk som og det var avisoverskrift og det var blogginnlegg på hjemmesiden og sånn» (Kjøkkenansvarlig 3).

6.2.3 *En stolt hane er vanskelig å vende*

Både Geitmyra og en av AKS-lederne fremhevet viktigheten av at de ansatte er som serverer maten har en positiv innstilling til maten, da maten ikke er sunn før den er spist. «De spør ikke engang hva er det er de skal spise. Ikke tar i det, har på hansker fordi de ikke vil ta på maten (..) Og når attpåtil den assistenten står og bare ja, nei, gud veit hva dette er, aner ikke jeg. Ikke spør meg liksom. Da får vi ikke ungene til å spise altså» (Prosjektmedarbeider). «vi opplevde jo at det var ansatte som sa høyt at de ikke likte maten som ble servert. Og vi har jo reagert sterkt på det selvfølgelig og har en jevnlig prat om at ansatte må ha positiv innstilling til mat» (AKS-leder 1).

Den samme AKS-lederen som selv engasjerte seg mye i tiltaket hadde en bratt motbakke i starten med å overbevise kokken om å delta i prosjektet med Geitmyra. «vår originale kokk, han var jo en stolt hane, så var jo litt sånn der motstandsdyktig i starten, så jeg måtte jo myke han veldig opp (..) Så han var jo veldig så usikker i starten, om hvorfor jeg ville være med på det her, om jeg ikke var fornøyd med det han gjorde» (AKS-leder 1). En annen informant hadde ikke slike utfordringer med forankring hos ansatte. Her ble det heller uttrykt et ønske fra ansatte om å få delta i matlagingen. «Vi har ikke møtt på noe motstand for å si det sånn. Det heller det at folk var mer sånn, heller det at jeg kunne ønsket at jeg kunne ønske at jeg kunne gjøre det også» (AKS-leder 3).

6.2.4 *AKS, en lillebror i skolesammenheng*

En av informantene gav uttrykk for at AKS og skolen opplevdes som to ulike enheter og at samarbeidet kunne være vanskelig også for dette tiltaket. «enhver ekstraoppgave blir egentlig sett negativt på hvis man ikke forstår verdien av det. Og i tillegg til det så er det sånn at når jeg snakker med de aller fleste Aktivitetsskoler i hele Oslo så er Aktivitetsskole en lillebror som helst ikke skal komme i veien for skolen» (AKS-leder 1). Dette gav eksempelvis utslag når elevene skulle hentes i klassene for å lage mat til AKS. «Det jeg kan si er at hvis (navn på baseleder) kom og forklarte noe til lærerne så ville de høre det fra rektor, fordi de trodde kanskje ikke det var lov. Det er en gjentakende problemstilling» (AKS-leder 1). Samme informant opplevde at skolen ikke så potensiale som låg i AKS/SFO og at de kunne være en ressurs for skolen. «hvis vi får til det her sånn så kommer det nedenfra og opp og det er alltid mye tyngre enn ovenfra og ned da. Så det er litt sånn, det er litt sånn leit å si det, men det er veldig ofte tilfelle at Aktivitetsskolen underdrives i hva de kan

bidra med» (AKS-leder 1). Inntrykket av at ASK/SFO og skolen er splittet organisasjon ble også støttet av kjøkkenansvarlig da hen ble spurt om hva lærerne synes om prosjektet. «lærerne møtte jeg egentlig bare på julebord. Så de så jeg veldig lite til» (Kjøkkenansvarlig 4). En annen informant hadde erfaring med et godt samarbeid mellom skol og AKS. «Vi hadde jo veldig godt samarbeid med fjerde trinn lærere hvor de har delt mat- og helse (..) Så halve klassen hadde teori med sin lærer mens vår mat- og helseansvarlig hadde matkurs praktisk med elevene» (AKS-leder 3).

6.2.5 mye sjukemeldinger og folk som begynner og slutter

Geitmyra hadde gjennom prosjektet erfart høy gjennomtrekk av ansatte på AKS og høy grad av sykemeldinger. Dette gjorde det utfordrende å drive tiltaket fremover med konsekvenser for varig endring. «Rammene rundt det å få til skikkelige måltider og elevmedvirkning er fryktelig, fryktelig ustadig (...) Det er så mye sjukemeldinger og folk som begynner og slutter, ikke sant, at det blir vanskelig for dem å drifte det» (Prosjektmedarbeider).

6.2.6 En limende faktor mellom AKS og foreldregruppen

Som en del av tiltaket ble foreldregruppen invitert på matfest på AKS/SFO. «det jo masse ståhei rundt hele prosjektet, ikke sant. Vi hadde matfest som avslutning. Og ja, det var veldig mye positivitet rundt dette fra både barn og foreldre og ansatte» (AKS-leder 2). Utover dette ble skolene oppfordret av Geitmyra til å informere foreldregruppen om tiltaket og hva det gikk ut på. Flere av informantene hadde positive opplevelser knyttet til dette. «Vi hadde en sånn matfest her. Det var noe hefter og bøker som ble delt ut til noen foreldre. De var veldig inkludert da. De var godt informert om hva som foregikk og så hadde vi invitert dem til mat- og helse for å gi dem et innblikk i hva barna spiser og hva barna lager» (AKS-leder 3).

Matlaging er en populær aktivitet. Ved en annen skole fikk AKS-leder tilbakemeldinger fra foreldrene om at matlagingen måtte være rettferdig fordelt mellom elevene. Tiltaket ved fikk også medieoppmerksomhet noe som var populært hos foreldre og elever. «fikk høre hvor viktig det var at den ene eleven ikke ville gå klipp av noe og hvis det var noe som helst skjevhet i fordeling så var jo det, ble det lagt merke til og reagert veldig sterkt på (..) vi var jo ekstra eksponert og havnet i (navn på avis), i tillegg da, og det setter jo en ekstra prikk over i-en» (AKS-leder 1).

En av informantene fremhevet at tiltaket hadde vært en limende faktor mellom foreldregruppen og AKS, ettersom foreldregruppen før hadde vært kritisk til mattilbudet. «det har også vært faktisk en sånn limende faktor da, fordi foreldregruppen på (navn på skole) er også veldig opptatt, gjennom FAU hatt opp en sak med oss angående mat da» (AKS-leder 3).

6.3 Betydningen av utstyr og ressurser til å fasilitere mattilbudet

6.3.1 Større matbudsjett kunne gjort mattilbudet bedre

En av informantene uttrykte frustrasjon over at matbudsjettet var stramt grunnet lavt elevantall og at økt bevilgning kunne gjøre mattilbudet enda bedre. «Vi har toppen 150 elever, det varierer sånn, det er mobilitet mellom elever. Så vi budsjetterer etter antall barn. Og det er jo greit nok, men jeg skulle gjerne ønsket at vi kunne gjort bedre da» (AKS-leder 3). Mulighet for å kjøpe inn større kvantum av råvarer ville hjulpet, men grunnet begrensede muligheter til å oppbevare maten var dette ikke mulig. «vi har ikke klart å handle hos engros, vet du hos leverandøren catering (..) Men vi handler ikke fordi de har mengder ikke sant, de selger bare i bulk og vi har ikke oppbevaringsplass» (AKS-leder 3). En annen informant nevnte at råvarekostnaden på rettene som Geitmyra anbefalte kostet mer enn hva de brukte tidligere noe som var en utfordring. «av og til, egentlig ganske ofte så ville det koste mer enn hva jeg brukte på en vanlig uke på mitt budsjett da» (Kjøkkenansvarlig 4).

6.3.2 ingen som visste hva høyrehånda hadde gjort når venstrehånda holdt på et annet sted

En av informantene nevnte at foruten hjelp til å servere sunnere måltider så hadde de fått hjelp til å organisere varebestillingen av Geitmyra.

Før så ble varebestillingen gjort på mitt nivå, altså inspektørnivå sitter og bestiller. Så snakket jeg med Geitmyra – hvem bør bestille mat? Så sier dem, jo det bør ligge på den som faktisk vet hvor mye havregrøt vi har igjen. For jeg var som regel den siste som fikk vite at vi var tomme for et eller annet, mens det var jeg som satt og bestilte varer. Så nå er det flytta et hakk ned til basenivå. Småting veldig mye hjalp de oss med da, praktiske smidighet i hverdagen (Undervisningsinspektør 2).

Behov for en bedre organisering av varebestilling og oversikt over beholdning ble også nevnt av Geitmyra som hadde hjulpet flere Aktivitetsskoler med dette. «Det er så mange som har gjort så forskjellige ting at det er ingen som har vist hvor høyrehånda har gjort når venstrehånda har holdt på et eller annet sted (..) Det tror jeg vi har bidratt med på veldig mange AKS-er. Det der med å få samlet det til et mer helhetlig og mer oversiktlig opplegg» (Prosjektmedarbeider).

En av informantene nevner at kjøkkenet hvor de tilbereder maten på AKS ikke holder mål, selv om de har fått bistand til anskaffelser av utstyr. Utdanningsetaten (..) i tett samarbeid med Geitmyra har fulgt opp dette hvor de også har innvilget noe midler til at vi kunnet anskaffe oss (..) oppgradering da av noe utstyr (..) den egentlige utfordringen er hele strukturen på kjøkkenet da. Det er ikke egnet til dagens aktivitetsnivå» (AKS-leder 3). Aktivitetsskolen har invitert Undervisningsbygg på befaring

for å vurdere fasilitetene, men da andre skoler har enda dårligere AKS-kjøkken blir dette ikke fulgt opp videre. «Undervisningsbygg går og befarer og så ser de at kjøkkenet er såpass bra og dere skulle se på andre skoler og da stopper det, på en måte. Det er den utfordringen vi har» (AKS-leder 3).

Sambruk av kjøkkenet skaper også utfordringer for den samme Aktivitetsskolen «Også så har vi tre brukere nå, for bydelen har videre samarbeid med skolen om å tilby (..) en slags ungdomsklubb da (..) og da er de også brukere av kjøkkenet. Og da sier det seg selv at vi har ikke noe plass til oss (..) Jeg tenker at hvis helsemyndigheter ser dette så hadde de stengt oss» (AKS-leder 3). Ikke alle skolene som deltok hadde samme utfordringer. «Vi har et ganske godt utstyrt kjøkken, vil jeg si. Vi er nok heldige der. Vi har en sånn stor koketopp med fire koketopper med, sånne svære liksom, hvor du kan ha en 25 liters gryte på hver av de to koketoppene. Og så har vi en dampovn (..) Sånn at de tingene gjør at vi kan lage mye mat, effektivt» (Undervisningsinspektør 2).

6.3.3 Det har jo vært mye hjernedød matlaging

Geitmyra måtte ta tak i ressursbruken på AKS/SFO-kjøkkenet. Tilberedning av ferdigmat frigjorde tid. Samtidig var AKS/SFO-kjøkkenet en sosial møteplass for ansatte, som fikk konsekvenser for effektiviteten. «det var flere som kom tidlig for å stå å skravle og litt sånn flørting blant ungdommen (..) da er det ikke rart at oppvasken tar lang tid da (..) det er en sånn forferdelig ukultur som var vart i så mange år. Stått og rørt i posesuppe. (..) Det har jo vært mye hjernedød matlaging»

(Prosjektmedarbeider). Å ha det hyggelig og sosialt på arbeidsplassen er viktig. Likevel var det i følge Geitmyra viktig å ta tak i tilfeller hvor ineffektivitet fikk konsekvenser for innkjøp av nødvendig utstyr. «bruker tre ganger så mange timer som på (navn på skole) (..) Men det er jo resurser som de må forvalte på en ok måte. Og hvis de tror de ikke har penger nok til å kjøpe en ny komfyr, fordi det bare er skravling og superkoselig. (..) det må jo være en balanse der»

(Prosjektleder). Videre også erfarte Geitmyra at når AKS/SFO-kjøkkenet var en sosial samlingsplass var det vanskelig å lage mat på en hygienisk måte og være kreativ på kjøkkenet. «på nesten alle AKS-ene så fungerer AKS-kjøkkenet mer som et personalkjøkken enn et arbeidskjøkken (..) gamle matrester (..) vannflasker, eller møkkete kaffekopper og det henger klær (..) Og det innbyr ikke til kreativitet eller god hygienisk matlaging» (Prosjektmedarbeider).

6.4 Sosiale implikasjoner av tiltaket

6.4.1 Det ble en sånn sosial greie både for ungene og de ansatte

En av informantene som jobbet på kjøkkenet fortalte om hvordan måltidet og den nye maten som ble servert på AKS ble et sosialt samlingspunkt for AKS-ansatte og elevene. «Så de ansatte var veldig

glade og de synes Geitmyra var kjempebra og de fikk jo også smake på maten. Det ble en sånn sosial greie både for ungene og de ansatte som jobbet der» (Kjøkkenansvarlig 4).

6.4.2 Nå er det ikke pinlig å servere maten lenger

Maten ved en av Aktivitetsskolen ble beskrevet som pinlig for de ansatte. «Den maten vi serverte, var jo, den var ganske pinlig. Det var halvfabrikata, det var usunt. Så når de ansatte så hva vi skulle servere så ble det en naturlig boost i hele personalet egentlig» (Undervisningsinspektør 2). Etter at det ble utarbeidet en ny sunn meny med måltider laget fra bunnen av ble den en positiv stemning blant personalet. «For det første så er det ikke pinlig å servere mat lenger da. Så er det mat som er sunn og som er laget fra bunnen. Det er fisk, to-tre ganger i uka. Det er noe helt annet da, for å si det sånn» (Undervisningsinspektør 2). En annen informant hadde også en tilsvarende erfaring. De ansatte som før hadde fått mye kritikk for maten som ble servert fikk nå i stedet ros for mattilbudet. «de var så vant til å få så mange klager fra foreldre og at nå var det mer skryt. Så de var veldig glade» (Kjøkkenansvarlig 4).

6.4.3 Husk å rose kokken

De ansatte fra AKS/SFO som serverer maten og er sammen med elevene er som oftest de samme som får tilbakemeldingene fra elever, foreldre og kollegaer. En av informantene opplevde det som fint å få hyggelige tilbakemeldinger fra kollegaer på maten som hen hadde lagd. «jeg hørte mye fint. Følte at jeg gjorde en god jobb, og det har jo mye å si når du står alene på et kjøkken hver dag hele tiden» (Kjøkkenansvarlig 4). Geitmyra nevner også hvor viktig det er at skoleledelsen anerkjenner jobben som de kjøkkenansvarlige har og viser dette gjennom å gå innom kjøkkenet. «de som snakker aller dårligst norsk som kanskje blir plassert der (..) Så å få den anerkjennelsen av hvor viktig den jobben er, at rektor kommer forbi og sier sånn; jøss så god mat og så bra at de får spise så god mat. Det tenker jeg er helt essensielt» (Prosjektleder).

6.4.4 Vi hadde det gøy sammen på kjøkkenet

Det var en god kjemi mellom kjøkkenansvarlig og Geitmyra. «Og de var så folkelige og kunne ha det gøy sammen og det ble en fin greie da. (..) Hvis alt skulle bare vært en blokk som ble lagt på mine skuldre (..) så hadde jo jeg droppet hele greia. Men det var så lite på mine skuldre da, (..) de tok alt ansvar og fikset alt» (Kjøkkenansvarlig 4). Informanten fortalte at uten støtten hun fikk fra Geitmyra kunne hun lett se for seg å droppe ut av prosjektet. Det var god stemning når hen hadde besøk av Geitmyra og de hadde det gøy sammen på kjøkkenet. «Det var ikke sånn blodseriøst og kjedelig. Det var god stemning og kjekt. Det var det som var best» (Kjøkkenansvarlig 4). Støtten fra Geitmyra gjorde at kjøkkenansvarlig prøvde nye oppskrifter og var stolt av resultatet. «Det var noen av

oppskriftene som jeg prøvde som jeg vet at jeg aldri hadde klart alene uten (navn på Geitmyra-ansatte) sin hjelp som jeg aldri hadde begitt meg ut på. (..) jeg følte meg tryggere da i arbeidet. Og det har jo ganske mye å si at man fikk litt sånn stolthet og de ble liksom greie ut av det» (Kjøkkenansvarlig 4). Tett oppfølging ble også nevnt som positive sider ved tiltaket. «jeg synes den kontakten jeg hadde med (navn på Geitmyra-ansatte) var veldig grei da. Hvis det var noe så kunne jeg sende spørsmål eller sms og ringe når som helst og de kunne komme hvis jeg trengte hjelp og var der. Og de var så folkelige, og de hjalp veldig» (Kjøkkenansvarlig 4).

6.5 Spisemiljøet og måltidskultur på AKS

6.5.1 *Vi vil barna skal reflekterer over hva de trækker i trynet*

Geitmyra hadde ulike erfaringer om hvordan spisesituasjonen var organisert, hvor store frihetsgrader elevene fikk og hvilke forventinger som ble stilt. «barna som ønsket å spise på (navn på skole) kunne spise og de kunne velge hva de ville spise, pasta uten pesto eller pasta med pesto. Det var helt forskjellig tilgang på (navn på skole). Der måtte alle barna sette seg, rydde og spise» (Prosjektleder). Geitmyra mente at elevene ikke burde få valgmuligheter. «Men her er jo også den feilen at de lar barna velge, og når de er så små så klarer de ikke ta de beste avgjørelsene, bare vil leke og egentlig ikke synes grønnsaker er noe gøy» (Prosjektmedarbeider). Geitmyra snakket også om viktigheten av et godt spisemiljø for å kunne samtale om maten. «vi vil jo at de skal reflekterer over hva de trækker i trynet også, ellers kan de jo bare sitte med de mellombarene sine da (..) De sitter jo bare og trykker. Det er ikke noen voksne som passer på dem. De blir ikke engasjert i noen samtaler» (Prosjektmedarbeider). Geitmyra fremhevet viktigheten av å etablere en god matkultur fra første skoledag for å kunne fremme gode matvaner. «hvis de lærer fra det øyeblikket de setter beina inn på skolen at her spiser vi sammen og spiser det vi får servert, da får vi sendt de ut i andre enden med en helt annen holdning til mat og måltider og næringsmidler» (Prosjektmedarbeider).

6.5.2 *Jeg så at han skjemtes og var ikke stolt av det der*

Spisemiljøet var en viktig del av tiltaket. Geitmyra ville at elevene skulle få sitte sammen og de ansatte skulle bidra til en hyggelig stemning. Slik var det ikke alltid.

«fire klassetrinn spiste i en stor flott sal. (..) Etter noen uker sånn så var det plutselig ikke noen første og andre klassinger i salen. Da var det trillevogner med mat, opp i klasserom med skjerm (..) så kom vi opp med maten som disse matagentene skulle presenterer og så har de slått på skjermer allerede. Og de AKS-assistentene sitter bare der, har satt på filmen, (..) ser ikke på barna. (..) motivasjonen bare rant ut av

meg og så så jeg han AKS-lederen sitte inne i et klasserom med ryggen ut mot meg. Og så tenker jeg, sitter han der mens vi (..) prøver å skape denne gode stemningen (..) han som skulle være så engasjert i mat og måltider (..) Jeg så at han skjemtes og var ikke stolt av det der» (Prosjektleder).

«Det var skikkelig dunkelt i klasserommet» (Prosjektmedarbeider). Det var utfordrende for Matagentene å skulle presentere maten for sine medelever mens de så på skjerm. «hvor ødeleggende det var for de Matagentene. Komme inn og prøve å få oppmerksomhet» (Prosjektleder). Geitmyra fremhever viktigheten av skjermfrie spisemiljøer. «slik spisesituasjonen er så er det ikke noe rart at veldig mange barn aldri har hatt et hyggelig måltid sammen med noen, fordi de er jo oppdratt til å spise foran en skjerm uansett hvor de er. De bruker ikke høre og sansene, smaks og luktesansen vår er den beste hukommelsen du har i hele verden» (Prosjektmedarbeider). Videre mente Geitmyra at skjerm under måltider burde løftes på et høyere nivå. «I et folkehelseperspektiv da burde dette som vi sitter og sier nå, opp på et superhøyt nivå (..) Hva er det for noen mennesker vi ønsker å ha ut i andre enden? Det handler ikke om næringsstoffer. Det handler om mennesker» (Prosjektleder).

6.6 Opplevd utbytte av tiltaket og kompetanseheving for AKS-ansatte

6.6.1 En matreise fra Toro til mat lagd fra bunnen

Kjøkkenansvarlig opplevde å få stort kunnskapsutbytte og personlig utvikling gjennom å oppleve at mat fra bunnen kan smake bedre enn ferdigmat som hen tidligere foretrakk. «Jeg fikk jo kjempemye kunnskap. Jeg er jo Toros største fan egentlig og jeg vil ha det så enkelt så mulig, men det var noen ting jeg skjønte var enklere enn Toro og bedre» (Kjøkkenansvarlig 4). Å lage mat med råvarer som ingredienser var nytt for informanten som før lagde mat med utgangspunkt i ferdigmat i en stor bedriftskantine. «Tidligere så hadde jeg jobbet på et stort kjøkken i (navn på bedrift) og da var det kun masse (produkt navn) og vi brukte bare pose (..) ferske grønnsaker i en tomatsuppe, det var jo helt nytt for meg (..) Det er mange ting man lærer da. Sikkerhet, renhold, alt mulig» (Kjøkkenansvarlig 4). En annen informant opplevde at tiltaket løftet tilbudet for elevene og at alle ansatte fikk utviklet seg. «det var en fantastisk reise hvor vi alle kjente på utvikling og hvor vi løfta tilbudet vårt på AKS veldig da. Så nei, jeg kan ikke løfte fingeren på noe vi kunne gjort annerledes her, eller Geitmyra kunne gjort annerledes» (Undervisningsinspektør 2). Spesielt var tiltaket kompetansehevende for hen som jobbet på kjøkkenet. «hen som står for selve matlagingen hun ble jo veldig, veldig inspirert og mye av det var jo fordi at de på Geitmyra var så tett på og at vi fikk være på kurs, vi så liksom mulighetene, vi fikk se hva som går an å få til på et kjøkken som vi har» (Undervisningsinspektør 2).

6.6.2 noe helt annet enn å logge seg på en eller annen nettressurs

En av informantene fremhevet at tiltaket med praktiske kurs og med oppfølgingsbesøk ikke kunne sammenlignes med nettressurser som er utviklet for å heve mattilbudet på AKS. «vi har tatt med oss all kunnskapen vi har fått videre. (..) vi hadde aldri kommet dit vi var i dag uten at det hadde vært for Geitmyra (..) For det er noe helt annet enn å logge seg på en eller annen nettressurs og lese seg til – slik lager du tomatsuppe på et vanlig kjøkken til 300 stykker» (Undervisningsinspektør).

6.6.3 Det er vanskelig å slippe sin egen formening om hvordan ting skal være

Det var ulike oppfatninger om muligheter for og ønske om medvirkning. En av skolene hadde ikke behov for å sette sitt forme prosjektet da de nettopp ønsket ekspertisen fra Geitmyra. (..) de to var løsningsorienterte og veldig bevisst hva en Aktivitetsskole var og kjente til hva som var av problemstillinger andre steder (..) Og det å få innspill og helt utenifra var jo egentlig verdien for oss i dette prosjektet (AKS-leder 2). Videre mente AKS-leder gjennom medvirkning så hadde de kanskje gått glipp av mye læring fra Geitmyra. Og hvis jeg hadde sagt at det er det vi driver med og skal gjøre, så hadde gått glipp av de enkle rettene vi lærte (..) kanskje gått glipp av muligheten til å se at vi trenger ikke å gjøre så tungt som vi hadde gjort» (AKS-leder 2). En annen informant fortalte at de hadde fått medvirke i valg av oppskrifter, tilberedningsmetoder og komme med innspill når de ansatte var på matkurs. «vi hadde jo selvfølgelig en dialog. Vi hadde introdusert nye retter, vi hadde introdusert nye måter å tilberede mat på og nye oppskrifter. Og i forbindelse med kursene hadde vi fått lov til å komme med våre innspill» (Undervisningsinspektør 2).

Geitmyra på sin side var litt splittet på muligheter for medvirkning. De mente selv de hadde de beste løsningen. «det er vanskelig å slippe en egen formening om hvordan ting skal være. Fordi, vi har jo jobba så mye med det og tror jo litt at vi har laga en eller annen form for bibel da» (Prosjektmedarbeider). Likevel anerkjente Geitmyra viktigheten av å la deltakerne være med å forme prosjektet for å fremme eierskap og måtte derfor fire litt på noen av prinsippene. «Jeg synes at jeg kom med den eneste riktige løsningen og så kom det noen som liksom skal gjøre det på en annen måte. (..) Men det må jo være rom for å ta eierskap og forme det og eller så dreper du folks engasjement (..) vi har måttet slippe litt på noen av de prinsippene» (Prosjektleder). For Geitmyra var likevel det viktigste at mattilbudet endret seg til det bedre. «Det viktigste er jo at de gjør en endring i måltidskulturen. (..) viktigere at de kutter ut posesuppe og begynner å lage mat av ferske råvarer. Om de da velger å gjøre det på en litt annen måte enn det vi i utgangspunktet hadde tenkt så har de likevel kommet et langt skritt videre» (Prosjektmedarbeider). Medvirkning førte til fruktbare samtaler om matvalg og sammensetning av måltider hvor Geitmyra måtte begrunne matvalg. «Men

det har jo også gitt mange form for gode diskusjoner og samtaler når altså, når man må stå opp for hvorfor vi ikke synes det skal være laks. (..) husk at potet ikke er en grønnsaker, ris skal ikke være hovedkomponenten» (Prosjektleder).

6.7 Erfaringer knyttet til elevenes medvirkning i mattilbudet.

Elevene deltok i matlagingen, men det var ikke bare enkelt. Samtidig var dette gode minner å se tilbake på. «Det var jo veldig kjekt mens det stod på, men jeg gruete meg alltid veldig i forkant. For det er jo selvsagt veldig mye mer stress og du vet ikke hvordan det skal gå (..) Og, men det er jo det du sitter igjen og husker da. (..) Så der er jo bare så mange gode minner fra da ungene var med» (Kjøkkenansvarlig 4). Matlaging første til at elevene turte å smake på ny mat samtidig som de fremsnakket maten «Og det elsket de jo. Da tok de skikkelig ansvar og eierskap til maten og smakte på ting de ikke hadde smakt på før og så skrøt de av det til vennene sine. Så ble den en positiv greie da. Må ikke kaste all den maten jeg har laget» (Kjøkkenansvarlig 4). Dette ble også nevnt av baseleder ved en annen skole. Men de barna som var med, og vi har på AKS, så de spiste godt og flere spiste mer enn det de egentlig pleier (Baseleder 2). AKS-leder ved samme skole var positivt overrasket over hva som ble servert og at elevene spiste maten. «tatt utgangspunkt i hva som ble servert så kunne man være skeptisk til om det ble en suksess blant elevene, men det ble veldig ofte en stor suksess da. For det å bruke sei og curry (..) denne her kommer ingen til å spise. Men de gjør det fra å være et problem til å være noe spennende» (AKS-leder 2). Maten var også populær ved flere skoler. «tacos med bønner. Den er populær. Den liker de. Fordi de fått plutselig tacos som er litt annerledes, ikke sant? Sånn irrgroønn ertesuppe for eksempel, det elsker de. Så det er veldig gode retter. Fisk med grønnsaker i ovnen, det liker de» (AKS-leder 3). Eldre elever som rollemodeller ble også nevnt. «hvis vi klarer å involvere de store elevene til å være med på å servere de yngre elevene og at de store elevene er rollemodeller, som de naturlig er. At de viser at de også spiser. (..) Målet vårt er jo å lære 1. trinn den matkulturen sånn at det blir lettere med årene» (AKS-leder 2).

6.8 Varig endring og suksessfaktorer for vellykket implementering

6.8.1 Prosjektet skal være bærekraftig

Varig endring var formålet med deltagelse for en av AKS-lederne. «Det er jo litt av det som er utgangspunktet også da. At de kommer. De gjør en endring (..) at det skjer ting etterpå også. At det ikke bare blir borte bare fordi prosjektet er over. Det skal bli bærekraftig» (AKS-leder 3).

Kjøkkenansvarlig ved en av skolene sluttet i jobben før erstatter var på plass. Derfor hadde hun sørget for å legge igjen notatboken sin hvor tiltaket var dokumentert i form av oppskrifter, budsjett

og fremgangsmetoder. Når jeg var der og holdt på med prosjektet så har jeg alltid skrevet ned det jeg har gjort, til punkt og prikke, veldig detaljert hva ting kostet og sånn. Og den boka la jeg igjen til neste mann med rutiner og alt. (..) For det fungerte jo kjempebra» (Kjøkkenansvarlig 4).

Undervisningsinspektør som selv hadde en tydelig førende rolle i prosjektet, mente at suksessfaktorene deres var engasjement på ledernivå og at kjøkkenansvarlig hadde god kompetanse. «Jeg tror suksessfaktoren for oss, det viktigste var engasjert på ledernivå, inspektørnivå og kunnskap og ferdigheter til hun som jobbet på kjøkkenet som jobber med maten» (Undervisningsinspektør 2).

6.8.2 På rødt nivå serverer vi knekkebrød. Det er kjempestusselig.

Covid-19 satte en stopper for matsservering på AKS. «Ja, vi var veldig motivert og vi var veldig ivrig på det. Vi vil gjerne, vi hadde endret holdningen. Vi var opptatt av å gi barna et godt tilbud og opprettholde standarden. Så kom korona. Dessverre» (AKS-leder 3). En av skolene hadde opprettholdt noe av mattilbudet på AKS under pandemien gjennom å servere elevene frukt hver dag. «Og så når vi startet i august så kjørte vi på en frukt- og grønt-line. Så egentlig siden august servert en type frukt hver dag» (AKS-leder 3). En annen skole serverer et enkelt måltid til elevene på AKS/SFO. «På rødt nivå nå så serverer vi knekkebrød. Det er kjempestusselig. Men, fordi de spiser i sine korhoter. Vi har vel 26 kohorter eller noe sånt noe. Så er går ikke an å servere suppe 26 forskjellige steder på bygget her, dessverre» (Undervisningsinspektør 2). Det var utfordrende å lage mat under smitteverntiltak. «Vi hadde ingen kapasitet til å lage (..) Det var kortere dager, ikke sant og så skal du bare ha 20 barn i hvert rom og så skal det vaskes før hver gruppe. Det var umulig for oss å få det til» (AKS-leder 3). Skolen hadde selv videreført ordningen med elevmedvirkning og utdannet en nytt trinn med matagenter som deltok i matlagingen etter at tiltaket var avsluttet, men ble brått avsluttet. «Så er det dette med matagentene. Så når vi var ferdig med Geitmyra så starta vi en egen runde med det (..) Og så hadde vi 90 matagenter som vi holdt på si utdanna selv. Men så kom jo den der pandemien da. Så da ble det en stopper for det» (AKS-leder 3). Likevel er AKS-leder optimistisk med hensyn til å gjenoppta mattilbudet på AKS. «Vi får vente litt på bedre dager for å si det sånn. Men motivasjonen er der og vi har viljen, men vi må tilpasse oss» (AKS-leder 3).

6.8.3 Vi håper å bli en god rollemodell for resten av Oslo

En av informantene så frem til å starte opp med mattilbudet igjen etter corona. Vi gleder jo oss til matsservering begynner igjen, og så er jeg personlig veldig spent på hva vi kan få til. Man har jo kanskje drømmer som er høyere enn hva man vet man får til, men da sikter man i hvert fall høyt. Så jeg håper jo inderlig at vi er en god rollemodell for resten av Oslo rett og slett» (AKS-leder 1). En annen informant håper å få ressurser nok til å ansette en kokk, lage et funksjonelt kjøkken og

involvere mattilbudet på AKS som en del av mat- og helsefaget for de eldste klassetrinnene ved barneskolen. «Hadde det vært mulig så hadde vi ansatt en kokk, oppgradert kjøkkenet og så gjort dette litt til et mer helhetlig tilbud, ikke bare i forhold til AKS, men også mat- og helse i sjette trinn og i syvende praksis sånn at de kan lage kafeen (..) Men det er en drøm» (AKS-leder 3).

Hvis Geitmyra skulle gjort prosjektet på nytt ville de endret på prosjektforløpet med kortere intervensjon og lengre oppfølgingsperiode. «Nå har vi hatt ti til tolv uker. Det kunne vært halvparten kanskje. Mer intensivt, hvor vi snur alle i alle ledd og så komme tilbake over lengre tid. Nå var det lite oppfølging» (Prosjektleder). Geitmyra mener at et lengre forløp vil bidra til varig endring. «Sånn at skolene forplikter seg enda mer enn de har gjort nå til en slags måloppnåelse som man kan liksom kan sjekke av litt enklere. Og så gå inn og si å ja, her var det litt vanskelig med fisken. Her har dere flere fiskeoppskrifter» (Prosjektleder). Geitmyra har også en visjon om at elevgrupper med behov for andre læringsformer skulle tilbringe mer tid på kjøkkenet. «så er det dette med mottaksklasser, barn med spesielle behov (..) disse to gruppene som trenger å komme seg ut av klasserommet. Få de ned på kjøkkenet mandag og onsdag i de to timene. Altså om man kunne ha vært så mye mer nyttig i skolesammenheng. Brukte kjøkkenet mye mer. Men de trenger det blikket utenfra for å skjønne hvor mye det er verdt» (Prosjektleder). Videre hadde Geitmyra også en visjon om at ungdomsskoleelever kunne involveres i AKS/SFO-måltidet og lære å lage næringsrik mat til mange på et stramt budsjett. Dette er viktig kunnskap som de vil ha nytte av senere i livet også. (..) sørge for at når de begynner på ungdomskolen også er med å lage mat der også, til alle. (..) blitt lært opp til å lage mat til mange og faktisk lager noe annet en pannekaker og brownie (..) så hadde de kunnet flytta på hybel og laga sin egen mat til 2 og en halv krone per rett» (Prosjektmedarbeider).

6.1 Oppsummering av funn

Geitmyra opplevde rekruttering av Aktivitetsskoler som utfordrende og tar selvkritikk på at organisering av denne delen av tiltaket ikke var god nok. Aktivitetsskolene hadde ulike motivasjoner for deltagelse. Sosial utjevning, dannelse og identitet ble nevnt som motivasjonsfaktorer. Geitmyra erfarte at en tydelig og involvert skoleledelse for å sikre implementering. Forankring av tiltaket hos AKS-ansatte inkludert kjøkkenpersonale, lærere og foreldregruppen var en viktig forutsetning for varig endring. På skoler hvor tiltaket ikke hadde støtte hos skoleledelse eller lærere, opplevde AKS samarbeidsproblemer når elevene skulle tas ut av skoleundervisning til matlaging. Mangel på støtte hos skoleledelse kunne være et symptom på AKS sin *lillebror-status* i skolesammenheng. Flere av informantene viser til *avstand* mellom AKS og skolen. Spisesituasjonen var ulikt organisert. Geitmyra mente skjermfrie spisemiljøer var viktig for gode holdninger til mat og måltider, men

erfarte at måltider ble gjennomført i mørke klasserom fremfor skjerm. Mat på AKS opptar mange foreldre. Omtale i media, matfest og informasjon om tiltaket bidro til forankring i foreldregruppen.

Informantene opplevde tiltaket var kompetansehevende for AKS-ansatte, spesielt kjøkkenpersonalet som ble inspirert, fikk ny kunnskap og ferdigheter på kjøkkenet og byttet ut ferdigmat med råvarer.

Geitmyra og Aktivitetsskolene hadde ulike erfaringer knyttet til muligheter for medvirkning.

Geitmyra mente de selv hadde de beste løsningene, men opplevde likevel diskusjoner rundt tilbakemeldinger på oppskrifter og valg av råvarer som viktig. Aktivitetsskolene opplevde selv enten å ha muligheter for medvirkning, eller ikke følte behov for å legge egne føringer i tiltaket. Flere av informantene var positivt overrasket av maten som elevene spiste og mente at elevmedvirkning i form av Matagenter som stod for matlaging og servering bidro til dette. Geitmyra måtte rydde opp arbeidskulturen på AKS-kjøkkenet på de aller fleste stedene, da kjøkkenet fungerte som sosial møteplass, personalkjøkken, garderobe med konsekvenser for mat hygiene og effektivitet. Geitmyra hjalp også med bedre organisering av mattilbudet gjennom samordning av rutiner for varebestilling, matlaging og utarbeidelse av meny. En av Aktivitetsskolene fortalte om dårlige kjøkkenfasiliteter og to av informantene om nyoppussede kjøkken med og storkjøkken-utstyr.

Ansatte som før hadde fått kritikk for maten opplevde få skryt for mattilbudet. Kjøkkenpersonalet opplevde økt trivsel, mestringstro på kjøkkenet og at det var hyggelig å få besøk av Geitmyra. Det kan oppleves som ensomt å jobbe alene på kjøkkenet. Geitmyra mener derfor det er ekstra viktig at kollegaer og ledelsen viser interesse for mattilbudet og kommer med gode tilbakemeldinger. Flere av informantene gav uttrykk for at tiltaket førte til et boost blant de ansatte, økt interesse for å delta i matlaging og det nye mattilbudet som et sosialt løft for ansatte og elever. Tiltaket, spesielt å delta i matlaging var populært blant elevene. Mattilbudet ble svært begrenset en periode som følge av covid-19, men Aktivitetsskolene så frem til å gjenoppta matserveringen med erfaringer fra skolestart 2021. Flere av Aktivitetsskolene hadde ambisjoner om å utvide tiltaket og samarbeidet med skolen i forbindelse med mat og helsefaget og eldre skolelever.

7.0 DISKUSJON

7.1 Hvordan erfarte Geitmyra og ansatte ved AKS/SFO som har deltatt i tiltaket *Læringsrik mat på AKS/SFO støtte og forankring av tiltaket hos skoleledelse, AKS/SFO-ansatte og foreldregruppen?*

7.1.1 Motiverte skoleledere, organisering og tilrettelegging fremmer implementering

Formålet med tiltaket var varig endring, men tiltaket lyktes ikke helt ved alle skolene. Geitmyra mente at støtte og forankring i skoleledelsen var avgjørende for en vellykket implementering. *Figur 3* illustrerer faktorer som kan innvirke på implementeringsprosessen (Basert på Wandersman et al, 2008, Durlak & DuPre, 2008 sitert i Øverby et al., 2011). Her er leveringssystemet og støttesystemet viktige for å skape et godt implementeringsresultat. En systematisk oversikt over helsefremmende intervensjoner på skoler konkluderer med at varig endring avhenger av at skoleledelsen har kunnskap, ferdigheter og er motiverte i miljøer som stadig endrer seg (Herlitz, MacIntyre, Osborn, & Bonell, 2020). Et viktig funn i denne sammenheng var Geitmyras erfaring med at både visjoner og god tilrettelegging var drivende i implementeringsprosessen. På en av skolene hadde rektor flotte visjoner om hvorfor tiltaket var viktig, både kosthold og dannelse for elevene og AKS-leder på sin side god på organisering og tilrettelegging for tiltaket. Dette bekreftes også i studier hvor nettopp kombinasjonen av motivasjon og organisatorisk tilrettelegging er viktig for implementering og videreføring i en helsefremmende skole (Viig, 2010).

Geitmyra kunne også nevne eksempler hvor skoleledelsen selv tok styringen og engasjerte lærere og AKS-ansatte og resulterte i en helhetlig implementering av tiltaket på AKS og på skolen. Dette funnet bekrefter erfaringene i en svensk studie som viser at lederstøtte og involvering på samfunnsnivå er nødvendig for endringsarbeid og implementering av bærekraftige skolemåltider i større skala (Eustachio Colombo et al., 2021). Et annet viktig funn var eksempler hvor skoleledelsen ikke var engasjert eller tilstrekkelig engasjert i tiltaket. Det var også et tilfelle hvor rektor på en av skolene undergravde tiltaket. Geitmyra mente dårlig samarbeidsklima førte til at det nye mattilbudet falt sammen og kan forstås som mangel på støttesystem for de som skal implementerer tiltaket.

For noen av elevene er måltidet på AKS/SFO spesielt viktig. Sosial ulikhet, barnefattigdom og dårlig kvalitet på eksisterende mattilbud var nevnt av flere informanter som viktige motivasjonsfaktorer for skoleledelsen. Selv om de ledelsen er høyt motivert betyr ikke dette at resten av staben er motiverte for endring. En av AKS-lederne måtte jobbe mye for å forankre tiltaket og motivere kjøkkenansvarlig til deltagelse. I henhold til SHE-nettverket sin modell for implementering av helsefremmende skole er det viktig at skoleledelsen forplikter seg i arbeidet og samtidig motiverer og

engasjerer de ansatte (Skille et al., 2019). Studier viser at kompetansehevede tiltak som setter søkelys på elevenes helse, trivsel og læring på skolen kunne øke interesse for deltagelse. I tillegg var ansattes egeninteresse en viktig motivasjonsfaktor (Eikland, 2010). I implementeringsprosessen vil blant annet kunnskap om helsestatus i samfunnet, her sosial ulikhet et eksempel på samfunnsfaktorer som vil påvirke hvilke tiltak som skal prioriteres (Øverby et al., 2011).

7.1.2 AKS sin lillebrorstatus vanskeliggjør samarbeid og forankring

AKS sin lillebrorstatus i skolesammenheng ble trukket frem som en faktor som påvirket samarbeidet med skolen og implementeringen av tiltaket. AKS leder 2 mente tiltaket burde komme fra skolen selv, fordi AKS har mindre påvirkningskraft ovenfor lærerne på skolen. Studier viser at når leder for det helsefremmende arbeidet ved skolen er rektor eller andre fra skolens ledelse, fører dette til større endringer enn hvis prosjektleder er fra lærerstaben. Dette hadde sammenheng med både forankring av arbeidet i skoleledelsen og skoleledelsens myndighet angående tilrettelegging for nødvendige endringer (Viig, Fosse, Samdal, & Wold, 2012). Det kan tenkes at disse funnene kan relateres til ASK/SFO hvor prosjektleder ved skolene for tiltaket er AKS/SFO-leder med ansvar for å motivere skoleledelse, lærere og ansatte på AKS/SFO. På den andre siden kan ny nasjonal rammeplanen med tydelige krav og forventninger, gjøre det lettere å synliggjøre SFO sin rolle i utdanningsløpet på lik linje med barnehage og skole (Ødegård & Ødegård, 2021). Da er det også være grunn til å tro at AKS/SFO sin status vil bli mer likestilt med skole og barnehage.

Støtte fra lærere varierte og spesielt utfordrende var det å ta elevene ut av klasseromsundervisning for læringsstøttene aktivitet og matlaging på kjøkkenet. AKS-leder 2 mente lærerne ikke forstod verdien av at elevene skulle være med å lage maten på AKS. En viktig motivasjonsfaktor for helsefremmende arbeid er at ansatte har interesse og at arbeidet er forenlig med skolens egen verdier, praksis og holdninger (Tjomsland, Iversen, & Wold, 2009). Dette er trolig et eksempel på at leveringssystemet og støttesystemet ikke vært godt nok forankret i organisasjonen og at skoleledelsen ikke har kommunisert tiltaket og motivere lærerne godt nok.

I samtaler med Geitmyra kom det frem at AKS/SFO og Geitmyra hadde ulike oppfatninger om hva tiltaket omhandlet og hvem som hadde ansvar for videreføring. Det var i noen tilfeller tungt å drive frem prosjektet ved noen av skolene, hvor tiltaket ikke godt nok forankret i organisasjonen. Geitmyra gjennomførte flere informasjonsmøter med de involverte og skolen mottok brev som beskrev tiltaket (A. F. Werenskiold, personlig kommunikasjon, oktober 2020). Det kan likevel tenkes at mangel på forankring skyldes mangel på forståelse av tiltaket og at Geitmyra ikke har lyktes med å forklare godt hva tiltaket handlet om og delegere ansvaret for videreføring.

7.1.3 *Kjøkkenfasiliteter har ingen klar sammenheng med implementering*

Under et av intervjuene kom det frem at kjøkkenutstyret var en begrensende faktor for mattilbudet, men at Utdanningsetaten ikke hadde ressurser til å ruste opp kjøkkenet. Kjøkkenet var stort, men utstyret var utdatert og de manglet lagringsplass for matvarer. En annen utfordring var sambruk av kjøkkenet. Videre kunne Geitmyra vise til eksempler hvor AKS/SFO-kjøkken var svært lite og med kun en komfyr. Mangel på gode kjøkkenfasiliteter som en barriere for å servere sunne skolemåltider er blitt bekreftet i andre studier (Fossgard et al., 2013) (Eustachio Colombo et al., 2021) (Holthe, Larsen, & Samdal, 2011). På tross av suboptimale kjøkkenfasiliteter klarte Geitmyra og AKS-ansatte ved begge omtalte skoler å skape et godt mattilbud og samtidig inkludere elevene i matlagingen.

På den andre siden var det heller ingen forbindelse mellom gode kjøkkenfasiliteter og et godt mattilbud. I følge Geitmyra var det flere av skolene som forut for tiltaket hadde nyoppussede kjøkken med nytt og kostbart utstyr, men som likevel serverte posesuppe til elevene. Dette ble løftet av to av informantene som fortalte om nyoppussede kjøkken med dyrt utstyr som i liten grad ble brukt. I følge Geitmyra var det også skoler med matsaler godt egnet for fellesmåltider som ikke ble benyttet og hvor maten ble spist i dunkle klasserom fremfor skjerm. I sammenheng med implementering kan kjøkkenfasiliteter forstås som en del av støttesystemet som påvirker implementeringsprosessen. Samtidig består også støttesystemet av opplæring, samhandling og teknisk bistand og videre vil organisatorisk struktur gjennom leveringssystemet og egenskaper ved tiltaket og de som utfører den påvirke implementeringsprosessen (Øverby et al., 2011).

Disse funnen tyder på at et godt måltidstilbud er vel så mye et produkt av god opplæring, innstilling og organisering og at implementering av *Læringsrik mat på AKS/SFO* ikke nødvendigvis fordrer velutstyrte kjøkkenfasiliteter.

7.1.4 *Undergraver tiltaket og rammeplanen med skjerm under måltider*

Geitmyra viser til at noen av skolene har liten struktur for gjennomføring av måltider og elevene får gjøre som de selv ønsker. Geitmyra observerte at flere av aktivitetsskolene hadde skjermmåltider som en integrert del av mattilbudet og mente elevene heller burde få mulighet til å reflektere over hva de spiste under måltidene. På tross av at det i møter var enighet om at skjermbruk skulle unngås under måltider fortsatte praksisen med skjermmåltider. Dette opplevdes som lite motiverende for Geitmyra som prøvde å skape gode spisemiljøer. I følge Geitmyra argumenterte skolen for at skjermmåltider roet ned elevgruppen og at AKS ikke hadde ressurser til å følge barna fra klasserommet til matsalen. Hvis noe ikke oppleves som nyttig vil en være mindre positiv til å implementere tiltaket. Mangel på iverksettelse av tiltak kan muligens forstås som at det er

egenskaper ved utføreren som påvirker implementeringen (Øverby et al., 2011). Knappe ressurser er ingen ukjent problemstilling og studier viser at liten tid og elever som ikke oppfører seg som de skal, kan være en barriere for å sevre sunne mellommåltider på skolen i følge en undersøkelse av implementering av frukt og grønt-ordning i Danmark (Aarestrup et al., 2014).

Det er likevel flere argumenter for at barn ikke bør spise fremfor skjerm. Professor Solfrid Bratland-Sanda, ved Universitetet i Sørøst-Norge mener appetittreguleringen svekkes når man spiser og ser på skjerm samtidig. Som konsekvens man spiser man større måltider fordi man blir saktere mett sier Bratland-Sanda. I samme artikkel i Vårt land sier Folkehelsekoordinator, Guro Høydal i Vestfold og Telemark fylkeskommune at fellesskapet i måltidet er gunstig for læring, helse og trivsel. Videre mener hun at skjermbruk under måltidene på skolen er urovekkende (Sveen, 2020). Studier viser dessuten til sammenheng mellom overvekt og TV-måltider hos barn (Vik et al., 2013). Det er også en sammenheng mellom bruk av skjerm og unntak av usunn hurtigmat (Jusiené et al., 2019).

Skjermbruk under måltider mente Geitmyra burde løftes på et høyere nivå for å få til en endring i ukulturen de selv opplevde var utbredt. I rammeplanen for SFO heter det at «SFO bør legge til rette for måltidsglede med gode samtaler, deltakelse og opplevelse av fellesskap hos barna. Personalet bør delta aktivt i måltidet» ("Forskrift om rammeplan for skolefritidsordningen," 2021). Foruten at tiltaket som ikke ble implementert av Geitmyra slik de ønsket, viser dette funnet også til en praksis som ikke er tråd med anbefalinger i rammeplanen.

7.1.5 Engasjerte foreldre kan ha innvirket på implementeringen

Foreldregruppen på de ulike skolene var i større eller mindre grad informert om og engasjert i tiltaket. Grad av engasjement hadde sammenheng med hvor flinke skolene var til å informere foreldrene om tiltaket. Geitmyra opplevde at det var en sammenheng mellom foreldrenes oppslutning til og kjennskap til tiltaket for når AKS delte bilder, meny og informasjon om hvilke barn som deltok i matlagingen i ukesbrevet som ble sendt ut til foreldregruppen (A. F. Werenskiold, personlig kommunikasjon desember 2021). Dette kan forstås som forankring til brukere og lokalsamfunn, her foreldre som kan være like viktig som forankring oppover til beslutningstakere, her skoleledelse. God forankring gir støtte til involverte i endringsprosessen (Kobro et al., 2018).

Flere av informantene fortalte om foreldre som engasjerte seg i matfester, roste det nye mattilbudet, spurte om oppskrifter, var opptatt av at barna skulle få være med å lage maten og var begeistret for medieoppmerksomhet som tiltaket fikk. En av informantene beskrev tiltaket som en *limende faktor* mellom AKS og foreldrene ettersom skolens foreldreutvalg tidligere hadde engasjert seg i mattilbudet. Dette funnet er i samsvar med resultater fra en foreldreundersøkelse som viser at maten

på SFO engasjerer foreldre og at flesteparten ønsker at maten som serveres her skal være sunn (*Mat på SFO*, 2018). Videre kan også foreldreengasjement i kostintervensjoner på skolen påvirke hvor mye frukt og grønt elevene spiser (Jørgensen, Jørgensen, Aarestrup, Due, & Krølner, 2016).

Samtidig kan foreldrestøtte også følge en sosial gradient. Studier viser at foreldres støtte til ernæringskrav for skolemat og restriksjoner på usunn mat hadde sammenheng med høyere utdanning (Miller et al., 2019). Foreldreengasjement og støtte fra foreldre til helsefremmende tiltak på skolen kan også være fraværende. Dette viser funn i en studie fra USA hvor foreldre mente at retningslinjer for mat og drikke på skoler strider mot deres egne rettigheter (Booth, King, Pagnini, Wilkenfeld, & Booth, 2009). I en annen studie uttrykte skoleledere at selv om skolen lærer elevene gode spisevaner, er det foreldrene som skal ha hovedansvaret for å lære barn sunne matvaner (Vine & Elliott, 2014).

Geitmyra utformet tiltaket med foreldreinvolvering fordi de selv mente dette var viktig for implementeringen. Dette kan sees i sammenheng med andre studier hvor ansatte var lite optimistiske med hensyn til utfallet av implementering av ny standard for skolemat i England, hvis ikke foreldrene støttet skolens innsats gjennom å fremme sunne matvaner hjemme (Devi, Surender, & Rayner, 2010). Hvorvidt foreldreengasjementet påvirket implementeringen, er vanskelig å si noe om. For å utforske denne problemstillingen hadde det vært nyttig å lytte til erfaring om tiltaket fra foreldregruppen og se nærmere på hvilken type informasjon foreldrene fikk fra skolene.

7.2 Hvordan erfarte Geitmyra og ansatte ved AKS/SFO som hadde deltatt i tiltaket *Læringsrik mat på AKS/SFO læringsutbytte og muligheter for medvirkning?*

7.2.1 Potensielt bedre læringsutbytte av praktiske kurs enn digitale ressurser.

Implementering av bærekraftige skolemåltider fordrer at elever og ansatte får mer kunnskap og at de som jobber med maten får opplæring viser en svensk studie (Eustachio Colombo et al., 2021). Flere av informantene fremhevet i intervjuene praktisk kompetanseheving i form av fysiske matkurs og oppfølging av Geitmyras ansatte som betydningsfullt, og at de selv ikke ville klart å få samme utbytte av digitale ressurser og veiledningshefter. Dette kan forstås som støtte for de som skal iverksette tiltaket, også kalt støttesystem gjennom opplæring, ressurser og samhandling, opplevelse av mestring gjennom Empowerment-prosesser og kapasitetsbygging (Øverby et al., 2011).

Dette funnet bekrefter resultater fra tidligere studier hvor SFO-ansatte ønsker seg praktiske matlagingsferdigheter gjennom kurs og at det ikke var behov for mer informasjonsmateriell (Staib et al., 2013). En nyere studie fra USA viser også at kjøkkenansatte ved skoler ønsket opplæring som var personlig, lett tilegnelig og bestod av praktisk aktiviteter. Videre var det ønske om opplæring som var tilpasset ulike arbeidsoppgaver og barrierer (Flure, Pflugh Prescott, Ajie, Allison, &

McCaffrey, 2020). En oversiktsartikkel på opplæringsintervensjoner for skolemat-ansatte anbefaler at opplæringen ikke bare består av praktiske ferdigheter, men også ernæringskunnskap for å imøtekomme kravene til skolemat. Videre bør opplæring og oppfølging foregå kontinuerlig for å fremme institusjonalisering av ny praksis (Stephens & Byker Shanks, 2015).

ASK/SFO får tilbud om digitale ressurser for ansatte gjennom blant annet det digitale aktivitetsprogrammet Matjungelen og læringsressurser fra Fiskesprell. På den ene siden kan digitale verktøy og ressurser nå ut til mange. Covid-19 nok også gjort oss enda flinkere til å ta i bruk slike digitale verktøy. På den andre siden erfarte Geitmyra at kjøkkenfasilitetene og ressursene til mattilbudet varierte stort og fordret behov for stedstilpassede løsninger. Videre trengte skolene hjelp til å organisere varebestilling på en mer effektiv måte og tydeliggjøre at AKS/SFO-kjøkkenet ikke skulle brukes som en sosial møteplass for ansatte. For å skape Empowerment er nettopp dialog og involvering viktig (Stang, 2003 sitert i Øverby et al., 2011). Behov for egnede ressurser bekreftes også i kartleggingsundersøkelser hvor SFO-lederne ønsker seg matoppskrifter som tar hensyn til måltidssituasjonen på SFO og begrensninger på lokaler, matbudsjett og ansatte (Staib et al., 2013).

I Oslo er matbudsjettet på AKS omtrent 2,5,- per barn per dag. Samtidig har byrådet vedtatt at kostrådene fra Helsedirektoratet skal følges (Urbye, 2019). I henhold til Geitmyra var matbudsjettet som regel det dobbelte ved skolene som Geitmyra besøkte (S. Lyngset, personlig kommunikasjon desember 2020). 5,- per dag per barn i råvarebudsjett er likevel ikke store stort. Videre står det i rammeplanen at «SFO skal støtte opp under verdier, holdninger og handlinger som fremmer en bærekraftig utvikling» og videre «legge vekt på bærekraftige matvaner og forbruk» ("Forskrift om rammeplan for skolefritidsordningen," 2021).

Matjungelens digitale oppskriftsarkiv for mat på AKS/SFO har ingen informasjon om råvarepris for rettene, verken totalt eller per porsjon. I arkivet er det eksempler på rimelige og bærekraftige oppskrifter, men også eksempler på oppskrifter med laks, torsk og asparges som ingredienser i samme rett – sunne, men sannsynligvis for dyre råvarer i forhold til matbudsjettet. I oppskriftsarkivet med matretter beregnet for 8 porsjoner, er det generelt liten bruk av sesongbaserte norske råvarer. Flere av rettene har kylling og avokado som ingredienser ("Oppskrifter," Udatert). I henhold til WWF er oppdrettslaks problematisk og næringen et stykke unna å kalles bærekraftig. ASC-sertifisert oppdrettslaks kan være et greit valg, men bør likevel ikke spises for ofte ("Sjømatguiden – velg miljøvennlig sjømat," udatert). Matvalget, en veiledningstjeneste for private og offentlige bedrifter anbefaler bruk av sesongbaserte norske matvarer og økologisk når det er tilgjengelig, spise mer grønnsaker, belgfrukter og korn og mindre kjøtt, spesielt svin og kylling som selv spiser for det meste importert kraftfôr (*Håndbok for et bærekraftig måltid*, 2017).

Prosjektmedarbeider i Geitmyra mener at det ikke bare er å gange opp når oppskrifter beregnet på 8 porsjoner skal lages til 100 eller 200 barn. Til det kreves det kunnskap om matlaging til mange og varebestilling. Videre mener Geitmyra utarbeidelse av oppskrifter beregnet for store barnegrupper krever annen kunnskap enn oppskrifter beregnet for å lages og spises i mindre grupper (S. Lyngset, personlig kommunikasjon, desember 2021). Da det grunn å stille spørsmål ved overførbareheten til AKS/SFO. For å øke kunnskapsutbytte av digitale aktivitetsprogram kan det være hensiktsmessig å ta større utgangspunkt rammene rundt måltidet på AKS/SFO og føringer i rammeplanen.

7.2.2 *Lærte å lage mat fra bunnen av fremfor å bruke posesuppe*

Bruk av ferdigmat, særlig posesuppe opplevde Geitmyra som en utbredt praksis på AKS. En informantene opplevde mestringskompetanse på kjøkkenet da hen lærte å lage mat fra bunnen av og erfarte at det kunne være både enklere og bedre enn posesuppe. Informanten fortalte at hen egentlig var Toros største fan og at ferske grønnsaker i matlaging var helt nytt. Dette kan forstås som en Empowerment-prosedyr som følge av deltagelse og ny kunnskap (Tellnes, 2017). Geitmyra erfarte at de kjøkkenansatte var bekymret for at å lage mat fra bunnen av, ville være mer tidkrevende. Samtidig erfarte Geitmyra at AKS-ansatte bruke omtrent like lang tid på koke opp 30 liter vann og røre posesuppen fri for klumper som det å lage suppe med råvarer fra bunnen av (S. Lyngset, personlig kommunikasjon, desember 2021). I samtaler med Geitmyra kom det også frem at ansatte var bekymret for at maten skulle være upopulær (H. Isaksen, personlig kommunikasjon, desember 2021).

Da Australske myndigheter i 2007 innførte *The Healthy Food and Drink Policy* med blant annet føringer for skolemat, mottok myndighetene over 2000 klager fra foreldre, kjøkkenansatte og lærere. Klagen omhandlet bekymring for å ta bort den prosesserte maten som barna likte godt og at det var for arbeidskrevende å lage maten fra bunnen av (Pettigrew, Pescud, & Donovan, 2012). Erfaringene fra kjøkkenansvarlig og Geitmyra kan også sees i sammenheng med studier fra USA som viser at mat laget fra bunnen av med råvarer kan være mer arbeidskrevende, samtidig som råvarene er rimeligere. På tross av økt tilberedningstid trenger ikke mat laget fra bunnen av være dyrere totalt sett enn å tilberede prosessert mat (Woodward-Lopez et al., 2014).

7.2.3 *Når barn lager maten selv, spiser de maten også.*

En viktig del av tiltaket var elevenes delaktighet i mattilbudet gjennom matlaging og servering. Flere av informantene fortalte at matlaging på AKS og matkurs på Geitmyra var en populær aktivitet. Videre var flere av informantene var overrasket over at de nye matrettene eksempelvis linsesuppe, ertesuppe og sei i curry ble så godt mottatt av elevene. Disse funnene bekreftes av studier som viser at når barn er med å lage maten, øker det villigheten til å smake på ny mat og til å velge

grønnsaksretter (Allirot, da Quinta, Chokupermal, & Urdaneta, 2016). Videre er gode matopplevelser og en leken holdning til mat viktig for barns smaksutvikling (Andersen, Baarts, & Holm, 2017).

Dessuten viser også studier at matlaging i felleskap kan påvirke barns smakspreferanse for frukt og grønnsaker (Ehrenberg, Leone, Sharpe, Reardon, & Anzman-Frasca, 2019). Funn i denne studien kan tyde på at når elevene får deltar aktivt i mattilbudet på AKS/SFO kan føre det til bedre matvalg. På den andre siden er også en sosial dimensjon knyttet til smakspreferanse hvor klassekamerater påvirker hverandres holdninger til matne når nye matretter blir introdusert (Andersen et al., 2016).

Foruten å påvirke smakspreferanse og matvalg var det også funn som tydet på at elevens delaktighet i mattilbudet hadde en holdningsskapende effekt. En av informantene opplevde at barna oppfordret medelevene til å ikke kaste maten de selv hadde laget. Videre erfarte Geitmyra at elevene gjennom matlaging fikk et nytt forhold til maten når de opplevde hvor mye tid som gikk med til å lage den. Dette er i samsvar med studier som viser at skolemåltider kan bidra til økt kunnskap om både matvarer og matretter og fremme læring (Benn & Carlsson, 2014). I følge Geitmyra gjorde det også stort inntrykk på barna når medelever ikke spiste maten de selv hadde laget (A.F. Werenskiold, personlig kommunikasjon november 2021). Matsvinn er et stort miljøproblem hvor husholdninger står for en stor del av dette matsvinnet. I snitt kaster hver innbygger i Norge over 40 kg mat årlig. I henhold til Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn er mål om å redusere matsvinnet med 15% før 2020 ikke nådd og så langt kun redusert med 10% (*Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn: Hovedrapport 2020*, 2021). Da funn i denne studien tyder på at matlaging var holdningsskapende for elevene kan det også tenkes at barns delaktighet i mattilbudet kan være et effektivt tiltak for å redusere matsvinnet på AKS/SFO.

7.2.4 Potensiale for økt medvirkning

Et annet viktig funn var grad av medvirkning i tiltaket, eller mer presist et potensiale for økt medvirkning. Geitmyra mente selv de hadde de beste løsningene, men forstod samtidig at medvirkning innvirket på motivasjonen og hadde dialog og samtaler med de involverte om blant annet råvarevalg. I sosiale samskapingprosesser utvikles løsninger i felleskap. Videre kan god kommunikasjon, dialog og forankring forbygge utfordringer og fremme stabilitet og trygget i endringsprosesser. Samskaping kan føre til bedre resultat, men også skape sosiale verdier gjennom prosessen (Kobro et al., 2018). Det kan derfor tenkes at hvis de ansatte hadde fått medvirket i større grad hadde de også fått større eierskap til prosessen.

På spørsmål om grad av medvirkning fortalte av informantene at de ikke hadde behov for å legge egne føringer i tiltaket og at de heller ville lære av Geitmyras erfaringer. Jeg vil likevel hevde at det

er forskjell på å legge egne føringer på mattilbudet og ha en åpen dialog om hvordan man kan skape et best mulig mattilbud for ressursene man har på AKS/SFO. Foruten kjøkkenansvarlig og leder for AKS/SFO, er det flere brukere av mattilbudet som kunne vært aktuelle kandidater i en samskapingsprosess. Dette kan være andre AKS/SFO-ansatte, lærerne på skolen, elevene som skal lage og spise maten og foreldregruppen, eksempelvis ved foreldretutvalget. Mangfoldet som oppstår i læringsfelleskapet kan både utfordre tankemønstre skape relasjoner (Kobro et al., 2018). Studier viser dessuten at samskaping med skolen som arena og som involverer elever, ansatte og foreldre kan være en metode for å sikre deltagelse, likeverd og trivsel i lokalsamfunnet (Ihlebak, Castellan, Flobak, & Ese, 2021). Da er det grunn til å hevde at gode samskapingsprosesser rundt mattilbudet på AKS/SFO kan forankre tiltaket bredere med potensiale for sikre varig endring i mattilbudet.

7.3 Hvordan erfarte Geitmyra og ansatte ved AKS/SFO som hadde deltatt i tiltaket ***Læringsrik mat på AKS/SFO sosiale implikasjoner av tiltaket?***

De ansatte opplevde også sosiale implikasjoner av tiltaket. Det var ikke pinlig å servere maten lenger og ansatte som tidligere hadde fått kritikk fikk nå skryt for mattilbudet. En av informantene fortalte at tiltaket førte til at flere ansatte ønsket å jobbe på kjøkkenet og andre informanter om et boost i hele personalgruppen for alle ansatte kjente på læring. Dette kan forstås som empowerment på gruppenivå. (Niklasson et al., 2013). Det nye mattilbudet ble videre beskrevet som et ble et sosialt løft for elevene og de ansatte ifølge en av informantene. Dette samsvarer med funn fra andre studier hvor skolemåltider kan være en arena for sosialisering mellom elevene, i tillegg til å lære barn om mat og smak (Andersen et al., 2017). Andre studier viser også at det spise sammen kan være et sosialt tiltak (Haugset, Nossun, & Skolemåltider, 2013). Gjennom matlaging skapes det dessuten et felles produkt – måltidet (Andersen et al., 2017). Slik kan matlaging på ASK/SFO også forstås som en samskapende arena for elevene.

Videre opplevde en informantene at det hyggelig å få besøk av Geitmyra og en god stemning mellom informanten og Geitmyras ansatte på veiledningsbesøkene. Dette kan forstås som eksempler på at dialog og støtte fremmet Empowermentprosessen (Stang, 2003 sitert i Øverby et al., 2011). Samme informant opplevde å få skryt fra andre ansatte om maten, som betydde mye da hen var alene om matlagingen. Verdien av å rose kokken ble også løftet frem av Geitmyra mente det var essensielt at skoleledelsen viste sin støtte fysisk gjennom å besøke kjøkkenet, smake på maten, snakke med de som jobber lager maten.

7.4 Mattilbudet på AKS under Covid-19 og planer for videreføring av tiltaket

Covid-19 førte til store endringer i mattilbudet. Vårparten 2021 da intervjuene ble gjennomført hadde skolene et begrenset eller ikke noe mattilbud på AKS. Informantene opplevde dette som uheldig, men at det ikke var mulig å opprettholde mattilbudet når elevene var delt inn i mindre kohorter og maten skulle fordeles til mange ulike klasserom fremfor felles matsal. Videre medførte smitteverntiltak økt tid til renhold og mattilbudet måtte nedprioriteres grunnet ressurs-hensyn. Likevel klarte noen av skolene å opprettholde deler av mattilbudet gjennom å servere frukt og grønt eller et enkelt brødmåltid. Ved en av skolene ble elevtallet på AKS under pandemien så redusert at mattilbud ikke kunne opprettholdes av økonomiske hensyn. Det kan tenkes at selv enkle måltider var et viktig tilbud i perioder med strenge smitteverntiltak, ettersom informantene selv mente mattilbudet var viktig for matsikkerheten for noen av elevene og skolen hadde høy andel barnefattigdom.

Informantene var optimistiske med hensyn til skolestart høsten 2021 og med planer for å videreføre mattilbudet slik det var før pandemien. En annet interessant funn i denne sammenhengen var å høre skolens planer for å utvide mattilbudet for eldre elever på skolen og benytte mat og helse-faget til å lage maten på AKS. Dette kan forstås som en institusjonalisering av tiltaket (Øverby et al., 2011), videreutvikling og innovative løsninger av mattilbudet som følge av en endringsprosess.

7.5 Metodediskusjon

7.5.1 Om å ha flere hatter på..

Informantene ble gjort oppmerksom på jeg i tillegg til å være masterstudent også jobber på Geitmyra, selv om jeg i mindre grad har vært direkte involvert i prosjektet *Læringsrik mat på AKS/SFO*. Transparens og oppriktighet er en viktig del av hele forskingsprosessen i kvalitative studier (Ravenek & Rudman, 2013). I samfunnsforskning vil forskeren alltid ha en eller annen form for personlig engasjement i hva som forskes på. I henhold til positivistisk tradisjon er idealet nøytralitet og objektivitet. I denne sammenhengen vil forskerens personlige engasjement betraktet som støy og ha innvirkning på resultatene (Tjora, 2012). Videre er det et krav om at den som prosessevaluerer har en forståelse av hva prosjektet dreier seg om, nettopp for å kunne bruke forståelsen som utgangspunkt for erfaringer, forbedringer og læring (Sverdrup, 2002). På den andre side kan det også tenkes at koblingen til prosjektet og Geitmyra kan ha påvirket informantene til å fortelle hva de trodde jeg ville høre, fremfor hva det ville formidlet hvis forskeren var mer nøytral. I den fortolkende som forskningstradisjonen er objektivitet ikke mulig å oppnå. Tvert imot er støy å betrakte som en ressurs

(Tjora, 2012) samtidig som man også anerkjenner at egne erfaringer påvirker og former forskningsprosessen, også kalt *refleksivitet* (Ravenek & Rudman, 2013).

Jeg har gjennom flere år opparbeidet meg god kjennskap til prosjektet, gjennom samtaler med kollegaer når fremgang, utfordringer ble løftet og milepeler markert. Jeg hadde en god magesfølelse på hvilke spørsmål som skulle stilles og problemstillinger det kunne være hensiktsmessige å undersøke. For dette forskningsprosjektet kan det tenkes at et kjent ansikt og god kjennskap til prosjektet bidro til at samtalen gikk lettere og at informantene følte seg trygge på meg som intervjuer. Selv om god kjennskap til forskningsprosjektet kan gjøre det lettere å stille de riktige spørsmålene, er det også risiko for at forskerens kjennskap til temaet medfører forutinntatthet. (Tjora, 2012). Denne formen for bias, også kjent som *pink elephant-bias* (Morse & Mitcham 2002 sitert i Morse, 2015) var en problemstilling jeg reflekterte mye gjennom hele forskningsprosessen og etterstrebede derfor å gå inn i intervjuer, analyser og fortolkning med et så åpent sinn som mulig. Samtidig var god innsikt i tiltaket også selve drivkraften min i søken etter hvordan gjøre tiltak som *Læringsrik mat på AKS/SFO* enda bedre i fremtiden.

7.5.2 ..og forske på kollegaer.

Når kollegaer utleverer sine erfaringer og kunnskap og blottlegger sitt prosjekt for forskning var det mitt ansvar å håndtere og belyse funnene på en ansvarlig måte. I slike situasjoner kunne det oppstå situasjoner hvor resultater fra datainnsamlingen vil kunne stille mine kollegaer i dårlig lys, og ikke hyggelig for den som har sagt seg villig til å bli forsket på. Samtidig er det også riktig å belyse dårlig praksis (Malterud, 2011). Mine kollegaer på Geitmyra ønsket mer innsikt i prosessen og hva som kunne blitt gjort annerledes. Tilbakemeldingene fra de andre informantene var konstruktive. Derfor besluttet jeg heller ikke å legges til side noen av funnene av hensynet til ansvarlig forskningsetikk. Negative funn er dessuten viktig å utforske og inkludere da det er med på å danne helheten og styrke validitet til studien (Morse, 2015).

7.5.3 Personvern

Forskningsprosjekter er godkjent av NSD – Norsk senter for forskningsdata AS, prosjektnummer 329811. Deltakerne ble informert om at grunnet lite utvalg og at identiteten til skolene som deltok i *Læringsrik mat på AKS/SFO* er kjent gjennom Geitmyras sosiale medier og nettside, kan det tenkes at informanter vil kunne gjenkjennes gjennom sitater og beskrivelser. Deltakere var innforstått med dette og hadde ingen problemer med faren for å bli «avslørt». Noen av informantene kom med til dels kritiske og beskrivelser av tredjepersoner og utsagn som kunne identifisere informanten eller andre knyttet til prosjektet. Deltakere skal ha mulighet til å trekke seg fra en studie selv etter at

intervjuet er gjennomført (Tjora, 2012). Dette ble informert om i samtykkeskjema og ved oppstart av intervjuet. Det er av vitenskapelige interesse å generere data som informantene er komfortable med å dele og ivareta informantene etiske interesser (Malterud, 2012). Sitatsjekk er ikke vanlig blant samfunnsforskning, da teksten som blir produsert anses som viktigere enn personen. Dessuten ble resultatdelen anonymisert for å sikre at informanten sitt personvern er ivaretatt. Intervjuet som har blitt utført hører til den spesifikke situasjonen og det bør dessuten utvises varsomhet knyttet til å la informanten kommentere intervjuet sitt. Likevel er det viktig å oppklare misforståelser. Videre i tilfeller hvor absolutt anonymitet er vanskelig å garantere, eksempelvis ved liten studiepopulasjon, vil det være hensiktsmessig å bruke sitatsjekk. Slik kan informanten selv kunne vurdere om de står inne for sine utsagn selv om dette kan medføre at de blir gjenkjent (Tjora, 2012). Å gå tilbake til informantene. Av denne grunn ble sitatene som jeg selv vurderte som problematiske løftet med de aktuelle informantene og drøftet med veileder. Likevel ble det ikke nødvendig å fjerne noe av datamaterialet. I enkelte tilfeller hvor jeg var i tvil om hva informanten mente, ble dette løftet med aktuelle informanter, selv om denne formen for *member checking*-strategi nødvendigvis ikke er anbefalt (Morse, 2015).

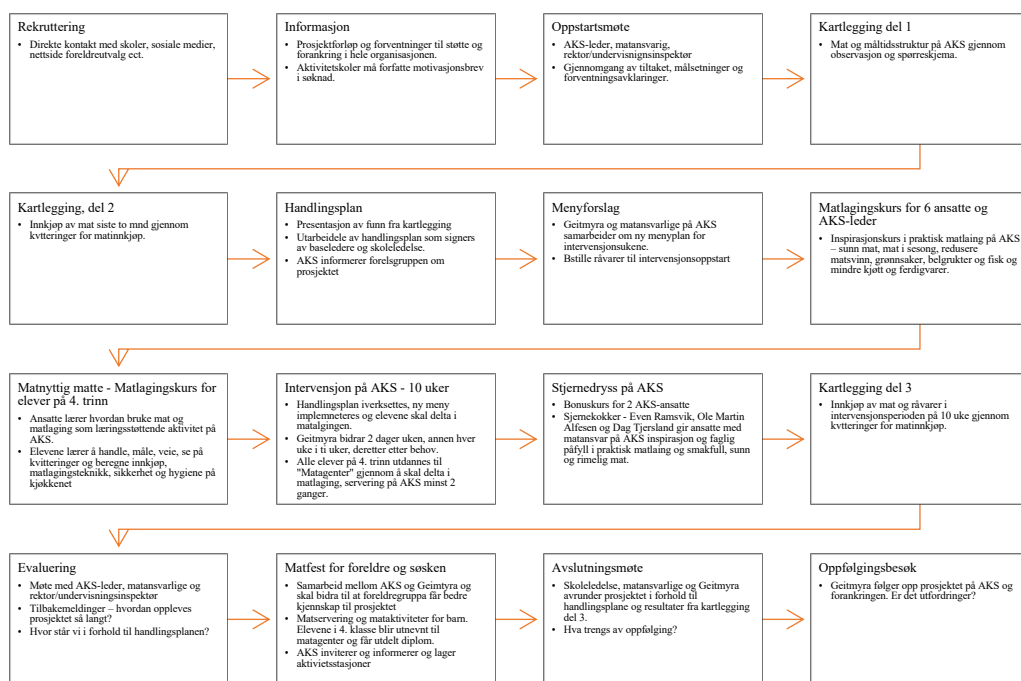
7.5.4 Datamaterialet

Utvalget representerte 4 av totalt 14 skoler som deltok i tiltaket i tillegg til to informanter fra Geitmyra. Jeg skulle gjerne hatt enda flere informanter fra flere av skolene, og aller helst snakket med flere av skolene hvor tiltaket til Geitmyra ikke fungerte så godt. Samtidig var informasjonen fra Geitmyra omkring disse erfaringene verdifulle. Samtalen fløt lett i alle intervjuene og informantene forklarte seg rikt om temaer som ble løftet. Kanskje nesten for rikt også, da erfaringer som informantene snakket om var mangfoldige. Likevel var heller ikke vanskelig å kategorisere dataene i analyseprosessen, da mønsteret av kategorier fremstod tydelig. Bortsett fra at analyseprosessen var omfattende, tok mye tid og jeg måtte prøve og feile litt en stund møtte jeg ikke på store utfordringer. Rike data kan gjøre det utfordrende så separere ut støy, det uvesentlige fra det vesentlige. Det første fortolkende blikket på innholdet kan ofte være den beste, før man gjerne ser seg blind på sauer og geiter videre i analyseprosessen (Morse, 2015). Det kan være hensiktsmessig å samarbeide med andre om analyseprosessen (Malterud, 2011) og tolkningene ble derfor også gjennomgått og vurdert av veileder. Analyseprosessen med hjelp av systematisk tekstkondensering som metode er gjort rede for. Dette øker muligheten for at andre også vil komme frem til lignende resultater og styrker studiens reliabilitet (Morse, 2015).

8.0 IMPLIKASJONER FOR VIDERE PRAKSIS OG FORSKNING

8.1.1 Tiltaket mangler et system for overvåkning og videreføring

Mangel på god forankring av tiltaket var et viktig funn i denne studien, med mulige konsekvenser gjennomføring og videreføring av tiltaket etter implantering. Som tidligere forslått kan det tenkes at Geitmyra ikke hadde lyktes med å forklare tiltaket godt nok for de involverte. Geitmyra utformet informasjonsbrev som beskrev tiltaket, men en grafisk fremstilling av de ulike trinnene med ansvarsfordeling var ikke laget. Da god kommunikasjon kan føre til bedre forankring i samskapende prosesser (Kobro et al., 2018) har jeg med utgangspunkt i informasjonsbrev om tiltaket som ble sendt til skolene, utformet en modell for trinnvis implementering av *Læringsrik mat på AKS/SFO*, vist ved *Figur 8*. En slik grafisk fremstilling av tiltaket med nødvendige tilpasninger kan benyttes når tiltaket skal forklares for alle involverte i prosjektet, lærere, aks-ansatte, elever og foreldregruppen.

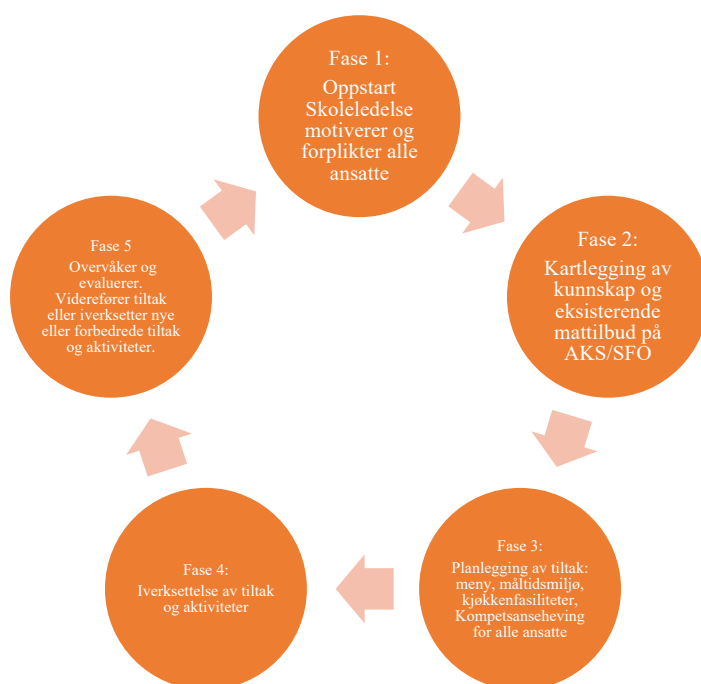


Figur 8: Skisse for implementering av tiltaket «Læringsrik mat på AKS/SFO»

Samtidig viser *Figur 8* at tiltaket har en tydelig start og en tydelig avslutning. Tiltaket mangler altså system for overvåkning og hvem som er ansvarlig for dette i en prosess som sikret kontinuerlig arbeid, utvikling og forbedring. For videre praksis foreslår jeg derfor at det i tillegg benyttes en sirkulær modell for implementering av tiltaket Læringsrik mat på AKS/SFO som tar for seg utvikling, implementering og videreføring av helsefremmende skoletiltak eksemplifisert ved *Figur 9*. Modellen er laget med utgangspunkt i modell for Helsefremmende skoler utviklet av SHE-nettverket (*SHE School Manual 2.0 2019*) og viser hvordan skolen gjennom de fem fasene kan jobbe både metodisk og systematisk med å skape en helsefremmende skole (Skille et al., 2019).

8.1.2 Helsefremming bør være en sirkulær prosess

En viktig forutsetning for Læringsrik mat på AKS/SFO 2.0, vist ved *Figur 9* er at skoleledelsen på AKS/SFO selv får ansvar for overvåkning, evaluering og forbedring av mattilbudet. Slik drives tiltaket videre frem av organisasjonen, selv etter at Geitmyra har avsluttet kartlegging, intervensjon med kompetanseheving og evaluering. AKS/SFO må selv være med å utvikle egnede evalueringsverktøy som benyttes som en del av overvåkingen av mattilbudet. Funn fra denne studien og SHE School manual danner utgangspunkt for beskrivelsene i de ulike delfasene i modellen:



Figur 9: Læringsrik mat på AKS/SFO 2.0 – en tentativ sirkulær modell for implementering og videreføring av et helsefremmende mattilbud på AKS/SFO. Utarbeidet med utgangspunkt i (SHE School Manual 2.0 2019)

Fase 1

Skoleledelsen ved rektor og AKS/SFO-leder skal forplikte seg til å jobbe systematisk med mattilbudet på AKS/SFO, under og etter intervensjonen for å sikre varig endring. Skoleledelsen setter sammen en ressursgruppe som skal overvåke og evaluere mattilbudet. Det anbefales at ressursgruppen inkludere kjøkkenansvarlig på AKS/SFO, representant fra lærerne, AKS/SFO-ansatte, elevrepresentant, rektor samt AKS/SFO-leder. Geitmyra vil også være en del av ressursgruppen første runde i av prosjektet. Tiltaket skal støttes av skoleledelsen som er ansvarlig for å engasjere og forankre lærere, AKS/SFO-ansatte, lærere, foreldregruppen og elevene. Verdien av tiltaket skal tydelig kommuniseres og aktualiseres til alle ansatte og hvordan mattilbudet kan brukes som læringsstøttene aktivitet både på AKS/SFO og i skoletiden.

Fase 2

Mattilbudet og behov for kunnskapsheving på mat og måltider skal kartlegges. Kartlegging av eksisterende mattilbud og ansattundersøkelser utføres for å få bedre kjennskap til behov for kompetanseheving på mat og måltider, ernæringskunnskap og ferdigheter på kjøkkenet. I tillegg skal det gjennomføres en foreldreundersøkelse og elevundersøkelse av mattilbudet. Her vil det også være viktig å kartlegge det fulle potensialet måltidet har i et samarbeid mellom skolen og AKS/SFO. Eksempel på slikt samarbeid kan være en kobling mellom matproduksjon i mat- og helsefaget og mattilbudet på AKS/SFO. På bakgrunn av resultatene fra kartleggingen og eksisterende planer skal ressursgruppen bestemme seg hvor hvilke tiltak som skal iverksettes. Dette kan eksempelvis være kompetanseheving for ansatte, lage ut meny, utvide matbudsjettet, inviterere foreldregruppen til å smake og oppleve mattilbudet, ruste opp kjøkkenet, innkjøp av nytt utstyr eller forbedre spisemiljøet for elevene.

Fase 3

I denne fasen skal ressursgruppen lage en plan for gjennomføring av tiltakene fra fase 2 samt iverksette disse. I forkant av implementering skal skoleledelsen kartlegge hvilke ressurser som finnes internt og sørge for det man trenger av kompetanseressurser og/eller utstyr på plass for at tiltakene kan gjennomføres. Skoleledelsen har sammen med ressursgruppen ansvar for at tiltakene blir godt forankret i skolen og på AKS/SFO og at tiltakene blir godt kommunisert.

Fase 4

Neste steg er å iverksette tiltakene som ble planlagt i forrige fase. Skoleledelsen skal sørge for at det er ryddet tid i kalenderen til at tiltakene skal kunne gjennomføres og kvalitetssikre tiltakene.

Fase 5

Denne fasen kjennetegnes av at ressursgruppen skal etablere et system for kontinuerlig overvåkning av mattilbudet på AKS/SFO. Her skal mattilbudet etter iverksettelse av tiltak evalueres, forbedres eller eventuelt skiftes ut med andre tiltak etter behov. Elevene, AKS/SFO-ansatte, lærere, foreldre og kjøkkenpersonale skal alle få bidra sine erfaringer.

8.1.3 Barrierer og suksessfaktorer for implementering av Læringsrik mat på AKS/SFO

Tabell 4 viser en oppsummering av funn og informasjon som har kommet frem gjennom intervjuer og samtaler omformulert som tips for både Geitmyra og skolene og andre som ønsker å lage et bedre mattilbud på AKS/SFO. Selv om dette var en relativt sett liten studie med få informanter, har både Geitmyra og skolene kommet med rike beskrivelser av egne erfaring med tiltaket. Jeg fant det

hensiktsmessig å sette disse erfaringene i et system, slik at de i fremtiden skal lettere kunne nyttiggjøres av andre. Erfaringer fra foreldre og elever vil kunne supplere funn fra denne studien.

Tabell 4: Barrierer, suksessfaktorer for implementering av Læringsrik mat på AKS/SFO og anbefalinger til videre utvikling av tiltaket.

	Suksessfaktorer for implementering	Barrierer for implementering
Tips til Geitmyra		
- Støtte og forankring	<ul style="list-style-type: none"> Få kjennskap til motivasjonen til skolen og hvorfor de ønsker å delta. Sørge for god informasjon til alle involverte, AKS/SFO-ansatte, lærere, elever og skoleledelse. Grafisk fremstilling av delprosjekter og utvikle tiltaket i henhold til sirkulære modeller for helsefremmende tiltak på skoler (<i>SHE School Manual 2.0 2019</i>). Forankre tiltaket hos skoleledelsen som har ansvar for videreføring av tiltaket. 	<ul style="list-style-type: none"> Mangel på motivasjon eller motivasjon som ikke er i henhold til formålet med tiltaket. Dårlig forankring og mangel på støtte til tiltaket.
- Læringsutbytte og medvirkning	<ul style="list-style-type: none"> Praktiske matkurs og veiledning og kunnskap om rammene for måltider på SFO. Legge til rette for økt medvirkning i kartlegging, utarbeidelse av ny meny og evaluering for elever, foresatte, lærere og AKS/SFO-ansatte som alle viktige aktører i mattilbudet. 	
- Sosiale implikasjoner	<ul style="list-style-type: none"> Sikre god dialog og kommunikasjon med kjøkkenpersonalet. Det skal alltid være hyggelig å få veiledning på kjøkkenet. 	
Tips til AKS/SFO		
- Støtte og forankring	<ul style="list-style-type: none"> Støttende skoleledelse som spiller en aktiv rolle i implementering, tilrettelegger for tiltaket og motiverer ansatte. Skoleledelsen må sørge for at alle ansatte er gode rollemodeller, fremsnakker maten og deltar aktivt i måltidet og piser sammen med elevene. Foruten tilrettelegging og motivasjon er det også viktig at skoleledelsen engasjerer seg selv i mattilbudet gjennom å snakke med kjøkkenpersonalet, smake på maten og rose kokkene (barn og ansatte) for maten de lager. Sørge for å involvere og engasjere foreldregruppen gjennom informasjon om tiltaket, menyer, dele oppskrifter og bilder av elevene som deltar i matlaging og servering. Oppfordre foresatte til å snakke om sunt kosthold hjemme og viktigheten av å smake på ny mat. 	<ul style="list-style-type: none"> Dårlig forankring og mangel på støtte til tiltaket. Mangelfull informasjon om tiltaket til foreldregruppen. Mangel på rutiner for videreføring av kunnskap. Dette er spesielt viktig i tilfeller hvor det er høyt gjennomtrekk av ansatte.

	<ul style="list-style-type: none"> • Utarbeide gode rutiner for evaluering og videreføring av tiltaket. • Vis frem resultatet og inspirerer andre skoler til å forbedre mattilbudet på AKS/SFO 	
- Læringsutbytte og medvirkning	<ul style="list-style-type: none"> • Tilrettelegge slik at ansatte får kompetanseheving gjennom matkurs. 	
- Sosiale implikasjoner	<ul style="list-style-type: none"> • Ivareta måltidets sosiale funksjon og sørge for gode skjermfrie spisemiljøer hvor elevene og ansatte kan samtale. 	
Tips til kommunale, private eller frivillig organisasjoner som ønsker å heve mattilbudet på AKS/SFO	<ul style="list-style-type: none"> • Benytt rammeplanen for SFO og AKS og kostrådene som utgangspunkt og ta samtidig hensyn til begrensende faktorer for måltider på AKS/SFO, ved utforming av tiltak. • Kartlegg behov og ressurser og gi kompetanseheving for involverte som de har utbytte av. • Sikre medvirkning og engasjer alle brukere, forankre tiltaket i alle ledd, evaluer og lag gode rutiner for å videreføre ny kunnskap og nye arbeidsrutiner. 	

9.0 KONKLUSJON

Denne studien hadde til hensikt å utforske erfaringene til Geitmyra og skolene som deltok i tiltaket *Læringsrik mat på AKS/SFO*. Gjennom samtaler med Geitmyra og respondenter fra skolene fikk jeg dypere innsikt i erfaringer fra tiltaket. Tiltaket har et potensiale for økt grad av medvirkning fra AKS/SFO-ansatte, lærere, elever og foreldre slik at mattilbudet kan bli et resultat av en samskapende prosess. Det er også et potensiale i å sikre god forankring i hele organisasjonen og i lokalmiljøet for tiltaket og videre implementere tiltaket som en sirkulær prosess for å sikre videreføring og institusjonalisering. Informantene opplevde stort kunnskapsutbytte og praktiske matkurs og besøk med individuell veiledning på kjøkkenet. Dette stod i kontrast til erfaringer med digitale ressurser og veiledere som også er utarbeidet med hensikt i å heve mattilbudet på AKS/SFO. Respondentene opplevde tiltaket som et sosialt løft for både ansatte og elever.

Funnen i studien bidrar til større innsikt som vil være til nytte for Geitmyra i videreutvikling og forbedring av tiltaket, men også innsikt som andre offentlige, private og frivillige aktører kan ha nytte av. Innsikt fra denne studien kan også tenkes å være relevant for Oslo kommune som i de neste årene skal iverksette gratis skolemat i grunnskolen og på videregående skoler (*Byrådets forslag til budsjett 2021 og økonomiplan 2021–2024*, 2021). I denne sammenheng kan det være aktuelt å utforske samskapingspotensiale som finnes mellom AKS og mat- og helsefaget når det gjelder lokal produksjon og distribusjon av skolemat.

I videre forskning på tiltak som *Læringsrik mat på AKS/SFO* vil det være nyttig å inkludere flere deltakere og samtidig inkludere foresatte og elever i undersøkelsen for å kunne utforske erfaringer fra disse brukerne og støttespillerne. Det kan også være hensiktsmessig å evaluere og eventuelt forbedre digitale matressurser for AKS/SFO og sørge for at disse er utformet i tråd med rammeplanen og samtidig tar hensyn til begrensende faktorer for mattilbudet. Til slutt vil jeg påpeke behovet for å utforske læringsutbytte av digitale ressurser som har til hensikt i å heve mattilbudet på AKS/SFO og vurdert disse opp mot kunnskap og læring med en praktisk tilnærming gjennom matkurs og veiledning.

En viktig begrensende faktor for måltider på AKS/SFO er midler til utstyr, råvarer og lønn til ansatte som lager maten. I denne sammenheng er det viktig at beslutningstakere prioriterer mat på fellesarenaer for barn, slik at det er mulig å servere mat som er sunn, trygg og god og i tråd med anbefalinger i rammeplanen for SFO og AKS. Til det trengs det ikke mer forskning, men handling.

10.0 LITTERATURLISTE

- Aarestrup, A. K., Krølner, R., Jørgensen, T. S., Evans, A., Due, P., & Tjørnhøj-Thomsen, T. (2014). Implementing a free school-based fruit and vegetable programme: barriers and facilitators experienced by pupils, teachers and produce suppliers in the Boost study. *BMC Public Health*, *14*(1), 146-146. doi:10.1186/1471-2458-14-146
- Allirot, X., da Quinta, N., Chokupermal, K., & Urdaneta, E. (2016). Involving children in cooking activities: A potential strategy for directing food choices toward novel foods containing vegetables. *Appetite*, *103*, 275-285. doi:<https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.04.031>
- Andersen, S. S., Baarts, C., & Holm, L. (2017). Contrasting Approaches to Food Education and School Meals. *Food, Culture & Society*, *20*(4), 609-629. doi:10.1080/15528014.2017.1357948
- Andersen, S. S., Vassard, D., Havn, L. N., Damsgaard, C. T., Bilstoft-Jensen, A., & Holm, L. (2016). Measuring the impact of classmates on children's liking of school meals. *Food quality and preference*, *52*, 87-95. doi:10.1016/j.foodqual.2016.03.018
- Bærekraftig kosthold – vurdering av de norske kostrådene i et bærekraftperspektiv.* (2017). In N. r. f. ernæring (Ed.). Retrieved from <https://www.helsedirektoratet.no/rapporter/baerekraftig-kosthold-vurdering-av-de-norske-kostradene-i-et-baerekraftperspektiv>
- Bastøe, P. Ø. (2020). *Fem forutsetninger for gode evalueringer* (1. utgave. ed.). Oslo: Gyldendal.
- Benn, J., & Carlsson, M. (2014). Learning through school meals? *Appetite*, *78*, 23-31. doi:<https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.03.008>
- Bøhler, L., Hånes, H., & Grøholt, E. K. (2016). *Barn, miljø og helse* In Folkehelseinstituttet (Ed.), *Risiko- og helsefremmende faktorer*. Retrieved from <https://www.fhi.no/globalassets/dokumenterfiler/rapporter/2016/barn-miljo-og-helse-pdf.pdf>
- Booth, M. L., King, L. A., Pagnini, D. L., Wilkenfeld, R. L., & Booth, S. L. (2009). Parents of school students on childhood overweight: The Weight of Opinion Study. *J Paediatr Child Health*, *45*(4), 194-198. doi:10.1111/j.1440-1754.2008.01453.x
- Bransjeavtalen om reduksjon av matsvinn: Hovedrapport 2020.* (2021). Retrieved from Regjeringen.no: <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/bransjeavtalen-om-reduksjon-av-matsvinn-hovedrapport-2020/id2891243/>
- Byrådets forslag til budsjett 2021 og økonomiplan 2021–2024.* (2021).
- Cooke, L. (2007). The importance of exposure for healthy eating in childhood: a review. *J Hum Nutr Diet*, *20*(4), 294-301. doi:10.1111/j.1365-277X.2007.00804.x
- da Silva, J. T., Garzillo, J. M. F., Rauber, F., Kluczkovski, A., Rivera, X. S., da Cruz, G. L., . . . Levy, R. B. (2021). Greenhouse gas emissions, water footprint, and ecological footprint of food purchases according to their degree of processing in Brazilian metropolitan areas: a time-series study from 1987 to 2018. *The Lancet. Planetary health*, *5*(11), e775-e785. doi:10.1016/S2542-5196(21)00254-0
- Dahl, E., Bergsli, H., & van der Wel, K. (2014). Sosial ulikhet i helse: en norsk kunnskapsoversikt. In: Høgskolen i Oslo og Akershus.

- Devi, A., Surender, R., & Rayner, M. (2010). Improving the food environment in UK schools: Policy opportunities and challenges. *J Public Health Policy*, 31(2), 212-226. doi:10.1057/jphp.2010.9
- Ehrenberg, S., Leone, L. A., Sharpe, B., Reardon, K., & Anzman-Frasca, S. (2019). Using repeated exposure through hands-on cooking to increase children's preferences for fruits and vegetables. *Appetite*, 142, 104347. doi:10.1016/j.appet.2019.104347
- Eikland, T. H. (2010). Sustaining comprehensive physical activity practice in elementary school: a case study applying mixed methods. *Teachers and teaching, theory and practice*, 16(1), 73-95. doi:10.1080/13540600903475678
- Ellingsen, S. M., & Patil, G. G. (2017). SFO-måltidet : en ubenyttet ressurs i folkehelsearbeidet? In: Norwegian University of Life Sciences, Ås.
- Eustachio Colombo, P., Elinder, L. S., Patterson, E., Parlesak, A., Lindroos, A. K., & Andermo, S. (2021). Barriers and facilitators to successful implementation of sustainable school meals: a qualitative study of the OPTIMAT™-intervention. *The international journal of behavioral nutrition and physical activity*, 18(1), 89-89. doi:10.1186/s12966-021-01158-z
- Flure, L., Pflugh Prescott, M., Ajie, W., Allison, T., & McCaffrey, J. (2020). Training Preferences of School Food Service Staff Vary by Role in the School Nutrition Program. *International journal of environmental research and public health*, 18(1), 50. doi:10.3390/ijerph18010050
- Forskrift om kommunale aktivitetsskoler, Oslo kommune, Oslo, (2018).
- Forskrift om miljørettet helsevern i barnehager og skoler m.v., (1995).
- Forskrift om rammeplan for skolefritidsordningen, (2021).
- Fossgard, E., Holthe, A., Wergedahl, H., & Norge, H. (2013). *Mat og måltider i skolefritidsordningen (SFO) : en kvalitativ studie*.
- Fuglsang, L., Willumsen, E., & Ødegård, A. (2020). *Samskaping : sosial innovasjon for helse og velferd*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Geitmyra matkultursenter for barn. (Udatert). Retrieved from <https://www.geitmyra.no/om-geitmyra>
- Halvorsen, A., Madsen, E. L., Jentoft, N., & Alsos, G. A. (2013). *Evaluering : tradisjoner, praksis, mangfold*. Bergen: Fagbokforl.
- Håndbok for et bærekraftig måltid*. (2017). In Matvalget (Ed.), *Til deg som vil lage bærekraftig og økologisk mat for andre*. Retrieved from <https://www.matvalget.no/content/uploads/sites/2/2019/04/Matvalget-Handbok.pdf>
- Haugset, A. S., Nossun, G., & Skolemåltider. (2013). *Prosjekt Skolemåltid i Nord-Trøndelag* (Vol. 2013:17). Steinkjer: Trøndelag forskning og utvikling.
- Helsedirektoratet. (2017). *Nasjonal handlingsplan for bedre kosthold (2017–2021)*
- Sunt kosthold, måltids glede og god helse for alle!*
- Helsedirektoratet. (2021). Utviklingen i norsk kosthold. *Utvikling i norsk kosthold*. Retrieved from https://www.helsedirektoratet.no/rappporter/utviklingen-i-norsk-kosthold/Utviklingen%20i%20norsk%20kosthold%202021%20-%20Kortversjon.pdf/_attachment/inline/77ce5bda-c863-406d-a4e7-20b297ea0397:1519f76c444bc6d600bcf7c7fdb71097ba933ee3/Utviklingen%20i%20norsk%20kosthold%202021%20-%20Kortversjon.pdf

- Helsetilstanden i Norge 2018. Folkehelse rapporten – kortversjon* (ISBN: 978-82-8082-942-9 Utgave 2). (2018). Retrieved from Folkehelseinstituttet <https://www.fhi.no/publ/2018/fhr-2018/>
- Herlitz, L., MacIntyre, H., Osborn, T., & Bonell, C. (2020). The sustainability of public health interventions in schools: a systematic review. *Implement Sci*, 15(1), 4-4. doi:10.1186/s13012-019-0961-8
- Hogsnes, H. D., Storli, J. B., & Moser, T. (2017). Evaluering av det faglige innholdet og kvaliteten i skolefritidsordningen (SFO) i Kristiansand kommune: Sluttrapport levert til oppdragsgiver Kristiansand kommune, 01.12. 2017. In: Høgskolen i Sørøst-Norge.
- Holm, L., & Tange Kristensen, S. (2012). *Mad, mennesker og måltider : [samfundsvidenskabelige perspektiver]* (2. udg. ed.). København: Munksgaard.
- Holthe, A., Larsen, T., & Samdal, O. (2011). Understanding barriers to implementing the Norwegian national guidelines for healthy school meals: a case study involving three secondary schools: Norwegian national guidelines for healthy school meals. *Maternal and child nutrition*, 7(3), 315-327. doi:10.1111/j.1740-8709.2009.00239.x
- Ihlebak, C., Castellán, C., Flobak, J., & Ese, J. (2021). The School as an Arena for Co-Creating Participation, Equity, and Well-Being—A Photovoice Study from Norway. *International journal of environmental research and public health*, 18(16), 8252. doi:10.3390/ijerph18168252
- Illøkken, K. E., Johannessen, B., Barker, M. E., Hardy-Johnson, P., Øverby, N. C., & Vik, F. N. (2021). Free school meals as an opportunity to target social equality, healthy eating, and school functioning: experiences from students and teachers in Norway. *Food & nutrition research*, 65, 1-13. doi:10.29219/fnr.v65.7702
- Jon Epland, & Normann, T. M. (2021). 115 000 barn i husholdninger med vedvarende lavinntekt. Retrieved from <https://www.ssb.no/inntekt-og-forbruk/artikler-og-publikasjoner/115-000-barn-i-husholdninger-med-vedvarende-lavinntekt>
- Jørgensen, S. E., Jørgensen, T. S., Aarestrup, A. K., Due, P., & Krølner, R. (2016). Parental involvement and association with adolescents' fruit and vegetable intake at follow-up: Process evaluation results from the multi-component school-based Boost intervention. *Int J Behav Nutr Phys Act*, 13(1), 112-112. doi:10.1186/s12966-016-0435-1
- Jusienė, R., Urbonas, V., Laurinaitytė, I., Rakickienė, L., Breidokienė, R., Kuzminskaitė, M., & Praninskienė, R. (2019). Screen Use During Meals Among Young Children: Exploration of Associated Variables. *Medicina (Kaunas)*, 55(10), 688. doi:10.3390/medicina55100688
- Klausen, R. D. (2018). Hvordan blir begrepene «fullverdig», «variasjon» og «miljøvennlig praksis» / «bærekraft» i forbindelse med måltidet forstått av ansatte i skolefritidsordningen? In.
- Kobro, L. U., Lundgaard Andersen, L., Hygum Espersen, H., Kristensen, K., Skar, C., & Iversen, H. (2018). Demokratisk innovasjon : Teorier og modeller for samskapende sosial innovasjon i norske kommuner. In: Høgskolen i Sørøst-Norge.
- Korsnes, B., Sandvik, C., Korsnes, B., & Søbstad, R. (2020). *Mat og helse* (3. utgave. ed.). Oslo: Cappelen Damm akademisk.
- Kosthold for barn mellom 6 og 12 år. (2020). Retrieved from <https://www.helsenorge.no/kosthold-og-ernaring/kosthold-for-barn-og-unge/mellom-6-og-12-ar/>
- Kostråd for å fremme folkehelsen og forebygge kroniske sykdommer : metodologi og vitenskapelig kunnskapsgrunnlag*. (2011). Oslo: Helsedirektoratet.

- Kristiansen, A. L., Bjelland, M., Brantsæter, A. L., Haugen, M., Meltzer, H. M., Nystad, W., & Andersen, L. F. (2014). Tracking of body size from birth to 7 years of age and factors associated with maintenance of a high body size from birth to 7 years of age - The Norwegian Mother and Child Cohort study (MoBa). *Public Health Nutrition*. doi:10.1017/S1368980014002419
- Læringsrik mat. (Udatert). Retrieved from <https://www.geitmyra.no/om-lringsrik-mat>
- Lov om folkehelsearbeid (folkehelseloven), (2011).
- Lov om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova), (1998).
- Mæland, J. G. (2016). *Forebyggende helsearbeid : folkehelsearbeid i teori og praksis* (4. utg. ed.). Oslo: Universitetsforl.
- Malterud, K. (2011). *Kvalitative metoder i medisinsk forskning : en innføring* (3. utg. ed.). Oslo: Universitetsforl.
- Malterud, K. (2012). *Fokusgrupper som forskningsmetode for medisin og helsefag*. Oslo: Universitetsforl.
- Mat på SFO. (2018). In F. d. o. K.-o. ernæringsforbundet (Ed.), *Næring til liv, lek og læring*. Retrieved from <https://fil.forbrukerradet.no/wp-content/uploads/2018/09/20180822-ke-appetitt-pa-livet-sfo-rapport.pdf>
- Matnasjonen Norge. (2021). In L.-o. m. N.-o. f. H.-o. omsorgsdepartementet (Ed.), (Vol. 100). Retrieved from <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/matnasjonen-norge/id2834496/>
- Meld. St. 6 (2019 – 2020) (2019). In Kunnskapsdepartementet (Ed.), *Tett på – tidlig innsats og inkluderende fellesskap i barnehage, skole og SFO*. Retrieved from <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/meld.-st.-6-20192020/id2677025/?ch=8>
- Miller, C. L., Dono, J., Wakefield, M. A., Pettigrew, S., Coveney, J., Roder, D., . . . Ettridge, K. A. (2019). Are Australians ready for warning labels, marketing bans and sugary drink taxes? Two cross-sectional surveys measuring support for policy responses to sugar-sweetened beverages. *BMJ Open*, 9(6), e027962-e027962. doi:10.1136/bmjopen-2018-027962
- Monteiro, C. A., Levy, R. B., Claro, R. M., Castro, I. R. R. d., & Cannon, G. (2010). A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. *Cad Saude Publica*, 26(11), 2039-2049. doi:10.1590/S0102-311X2010001100005
- Morse, J. M. (2015). Critical Analysis of Strategies for Determining Rigor in Qualitative Inquiry. *Qual Health Res*, 25(9), 1212-1222. doi:10.1177/1049732315588501
- Myhre, J. B., & Andersen, L. F. (2016). *UNBKOST 3 – En landsomfattende kostholdsundersøkelse blant 4-åringer i Norge, 2016*. Retrieved from Oslo: <https://www.fhi.no/globalassets/dokumenterfiler/rapporter/rapport-ungkost-3-landsomfattende-kostholdsundersokelse-blant-4-aringer-i-norge-2016.pdf>
- Nasjonalt faglig retningslinje for mat og måltider i skolen Del 1: Barneskole og skolefritidsordning. (2015). Retrieved from <https://www.helsedirektoratet.no/retningslinjer/mat-og-maltider-i-skolen/dokumenter-mat-og-maltider-i-skolen/mat-og-maltider-barneskole-og-SFO-nfr-bokmal.pdf/>
- Nasjonale faglige retningslinjer for primærhelsetjenesten : forebygging og behandling av overvekt og fedme hos barn og unge. (2010).
- Niklasson, G., Breck, T., & Højrup, T. (2013). *Sundhed, menneske og samfund* (1st ed.).

- Ødegård, E., & Ødegård, E. (2021). *Helhet og sammenheng på SFO* (1. utgave. ed.). Oslo: Cappelen Damm akademisk.
- Oppskrifter. (Udatert). Retrieved from <https://sfo.matjungelen.no/oppskrifter/>
- Øverby, N. C., Torstveit, M. K., Høigaard, R., & Stene-Larsen, G. (2011). *Folkehelsearbeid*. Kristiansand: Høyskoleforl.
- Øverland S, Knudsen AK, Vollset SE, Kinge JM, Skirbekk V, & Tollånes MC. (2016). *Sykdomsbyden i Norge 2016*. Retrieved from <https://www.fhi.no/publ/2018/sykdomsbyrden-i-norge-i-2016/>
- Pettigrew, S., Pescud, M., & Donovan, R. J. (2012). Outcomes of the West Australian school healthy food and drink policy: Outcomes of a school healthy food and drink policy. *Nutrition & dietetics*, 69(1), 20-25. doi:10.1111/j.1747-0080.2011.01564.x
- Rammeplan for Aktivitetsskolen i Oslo. (2018).
- Rammeplan for SFO – Forskrift om rammeplan for skolefritidsordningen. (2021). In Utdanningsdirektoratet (Ed.). Retrieved from <https://www.udir.no/utdanningslopet/sfo/rammeplan/>
- Ravenek, M. J., & Rudman, D. L. (2013). Bridging Conceptions of Quality in Moments of Qualitative Research. *International journal of qualitative methods*, 12(1), 436-456. doi:10.1177/160940691301200122
- Samdal, O., Mathisen, F. K. S., Torsheim, T., Diseth, Å. R., Fismen, A.-S., Larsen, T. M. B., . . . Årdal, E. (2016). Helse og trivsel blant barn og unge. Resultater fra den landsrepresentative spørreundersøkelsen «Helsevaner blant skoleelever. En WHO-undersøkelse i flere land. In: HEMIL-senteret, Universitetet i Bergen.
- Satsing på sunnere kosthold og matglede. (Udatert). Retrieved from <https://www.gjensidigestiftelsen.no/satsing-pa-sunnere-kosthold-og-matglede/>
- SHE School Manual 2.0 (2019). *A Methodological Guidebook to become a health promoting school*. Retrieved from https://www.schoolsforhealth.org/sites/default/files/she_school_manual_2.0.pdf
- Sjømatguiden – velg miljøvennlig sjømat. (udatert). Retrieved from <https://www.wwf.no/sjømatguiden>
- Sjømatrådet. (udatert). Sammen med ansatte i barnehage, SFO og skole sprer vi sjømatglede! Retrieved from <https://fiskesprell.no>
- Skille, E. Å., Vedøy, I. B., & Skulberg, K. R. (2019). *Folkehelse : en tverrfaglig grunnbok* (Ny utgave. ed.). Vallset: Oplandske bokforlag.
- Sluttrapport – Læringsrik mat på AKS & SFO. (2021). Retrieved from <https://sites.google.com/geitmyra.no/lringsrik-mat-sluttrapport/læringsrik-mat>
- Smaksverkstedet. (udatert). Smaksverkstedet etter skoletid. Retrieved from <https://smaksverkstedet.no/vi-tilbyr/etter-skoletid/>
- Solberg, S. L., Terragni, L., & Granheim, S. I. (2016). Ultra-processed food purchases in Norway: a quantitative study on a representative sample of food retailers. *Public Health Nutrition*, 19(11), 1990-2001. doi:10.1017/S1368980015003523
- Staib, M., Bjelland, M., Lien, N., & Norge, H. (2013). *Mat og måltider i skolefritidsordningen : en kvantitativ landsdekkende undersøkelse blant ledere av skolefritidsordningen*.

- The State of the World's Children*. (2019). *Children, food and nutrition, Growing well in a changing world*.
- Stephens, L., & Byker Shanks, C. (2015). K-12 School Food Service Staff Training Interventions: A Review of the Literature. *J School Health*, 85(12), 825-832. doi:10.1111/josh.12338
- Sveen, L. P. (2020). Skolemåltidet skal vere eit sosialt samlingspunkt. *Vårt land* Retrieved from <https://www.vl.no/kultur/2020/07/31/skolemaltidet-skal-vere-eit-sosialt-samlingspunkt/>
- Sverdrup, S. (2002). *Evaluering : faser, design og gjennomføring*. Bergen: Fagbokforl.
- Tellnes, G. (2017). *Helsefremmende samhandling : natur og kultur som folkehelse*. Bergen: Fagbokforl.
- Tett på – tidlig innsats og inkluderende fellesskap i barnehage, skole og SFO*. (Meld. St. 6 (2019–2020)). (2019). Retrieved from <https://www.regjeringen.no>
- Tjomsland, H. E., Iversen, A. C., & Wold, B. (2009). The Norwegian Network of Health Promoting Schools: A Three-Year Follow-Up Study of Teacher Motivation, Participation and Perceived Outcomes. *Scandinavian journal of educational research*, 53(1), 89-102. doi:10.1080/00313830802628364
- Tjora, A. H. (2012). *Kvalitative forskningsmetoder i praksis* (2. utg. ed.). Oslo: Gyldendal akademisk.
- Torheim LE, L. A., Huseby CS, Terragni L, Henjum S, Roos G. (2020). *Sunnere matomgivelser i Norge. Vurdering av gjeldende politikk og anbefalinger for videre innsats*. .
- Totland, T. H., Kjerpeseth, B., Lundberg-Hallén, M. N., Helland-Kigen, K. M., Lund-Blix, N. A., Myhre, J. B., . . . Andersen, L. F. (2011). *Norkost 3*
- En landsomfattende kostholdsundersøkelse blant menn og kvinner i Norge i alderen 18-70 år, 2010-11*. (Vol. IS-2000
Helsedirektoratet).
- Urbye, F. F. (2019). Vil forbedre AKS-maten uten penger. *Dagsavisen* Retrieved from <https://www.dagsavisen.no/oslo/nyheter/2019/02/08/vil-forbedre-aks-maten-uten-penger/>
- Viig, N. G. (2010). *Tilrettelegging for læreres deltakelse i helsefremmende arbeid: en kvalitativ og kvantitativ analyse av sammenhengen mellom organisatoriske forhold og læreres deltakelse i utvikling og implementering av Europeisk nettverk av helsefremmende skoler i Norge*. [Bergen]: Universitetet i Bergen.
- Viig, N. G., Fosse, E., Samdal, O., & Wold, B. (2012). Leading and Supporting the Implementation of the Norwegian Network of Health Promoting Schools. *Scandinavian journal of educational research*, 56(6), 671-684. doi:10.1080/00313831.2011.621139
- Vik, F. N., Bjørnará, H. B., Øverby, N. C., Lien, N., Androustos, O., Mas, L., . . . Bere, E. (2013). Associations between eating meals, watching TV while eating meals and weight status among children, ages 10-12 years in eight European countries : the ENERGY cross-sectional study. doi:<https://doi.org/10.1186/1479-5868-10-58>
- Vik, F. N., Van Lippevelde, W., & Øverby, N. C. (2019). Free school meals as an approach to reduce health inequalities among 10-12- year-old Norwegian children. *BMC Public Health*, 19(1), 951-951. doi:10.1186/s12889-019-7286-z

- Vine, M. M., & Elliott, S. J. (2014). Examining local-level factors shaping school nutrition policy implementation in Ontario, Canada. *Public Health Nutr*, *17*(6), 1290-1298. doi:10.1017/s1368980013002516
- Wendelborg, C., Caspersen, J., Mordal, S., Ljusberg, A.-L., Valenta, M., Bunar, N., & inkludering, N. s. M. o. (2018). *Lek, læring og ikke-pedagogikk for alle : nasjonal evaluering av skolefritidsordningen i Norge* (Vol. 2018). Trondheim: NTNU Samfunnsforskning.
- Whitehead, M., & Dahlgren, G. (1991). What can be done about inequalities in health? *Lancet*, *338*(8774), 1059-1063. doi:10.1016/0140-6736(91)91911-d
- Woodward-Lopez, G., Kao, J., Kiesel, K., Lewis Miller, M., Boyle, M., Drago-Ferguson, S., . . . Crawford, P. (2014). Is Scratch-Cooking a Cost-Effective Way to Prepare Healthy School Meals with US Department of Agriculture Foods? *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, *114*(9), 1349-1358. doi:<https://doi.org/10.1016/j.jand.2014.05.002>
- Zinöcker, M. K., & Lindseth, I. A. (2018). The Western Diet-Microbiome-Host Interaction and Its Role in Metabolic Disease. *Nutrients*, *10*(3). doi:10.3390/nu10030365

11.0 VEDLEGG

11.1 Vedlegg 1: Meldeskjema for behandling av personopplysninger

Meldeskjema for behandling av personopplysninger

13/12/2021, 23:51



Vurdering

Referansenummer

329811

Prosjekttittel

Hvordan opplever ansatte og skoleledelse prosessen rundt implementering av Geitmyra- prosjektet
Læringsrik mat på AKS?

Behandlingsansvarlig institusjon

Norges miljø- og biovitenskapelige universitet – NMBU / Fakultet for landskap og samfunn / Institutt for folkehelsevitenskap

Prosjektansvarlig (vitenskapelig ansatt/veileder eller stipendiat)

Ruth Kjærsti Raanaas, ruth.raanaas@nmbu.no, tlf: 67231268

Type prosjekt

Studentprosjekt, masterstudium

Kontaktinformasjon, student

Brita Carina Nummedal, brita.carina.nummedal@nmbu.no, tlf: 92663695

Prosjektperiode

05.01.2021 - 31.12.2021

Vurdering (2)

29.01.2021 - Vurdert

BAKGRUNN

Etttersom feil dato ble oppgitt under prosjektslutt, ble slutthenvendelsen sendt for tidlig og prosjektet avsluttet. Riktig dato er nå oppgitt i meldeskjema og informasjonsskriv, prosjektet får derfor en ny vurdering.

Det er vår vurdering at behandlingen av personopplysninger i prosjektet vil være i samsvar med personvernlovgivningen så fremt den gjennomføres i tråd med det som er dokumentert i meldeskjemaet med vedlegg 29.01.2021. Behandlingen kan starte.

DEL PROSJEKTET MED PROSJEKTANSVARLIG

Det er obligatorisk for studenter å dele meldeskjemaet med prosjektansvarlig (veileder). Det gjøres ved å trykke på "Del prosjekt" i meldeskjemaet.

MELD VESENTLIGE ENDRINGER

Dersom det skjer vesentlige endringer i behandlingen av personopplysninger, kan det være nødvendig å melde dette til NSD ved å oppdatere meldeskjemaet. Før du melder inn en endring, oppfordrer vi deg til å lese om hvilke type endringer det er nødvendig å melde:

<https://www.nsd.no/personverntjenester/fylle-ut-meldeskjema-for-personopplysninger/melde-endringer-i-meldeskjema>

Du må vente på svar fra NSD før endringen gjennomføres.

TYPE OPPLYSNINGER OG VARIGHET

Prosjektet vil behandle alminnelige kategorier av personopplysninger frem til 31.12.2021.

LOVLIG GRUNNLAG

Prosjektet vil innhente samtykke fra de registrerte til behandlingen av personopplysninger. Vår vurdering er at prosjektet legger opp til et samtykke i samsvar med kravene i art. 4 og 7, ved at det er en frivillig, spesifikk, informert og utvetydig bekreftelse som kan dokumenteres, og som den registrerte kan trekke tilbake. Lovlig grunnlag for behandlingen vil dermed være den registrertes samtykke, jf. personvernforordningen art. 6 nr. 1 bokstav a.

PERSONVERNPRINSIPPER

NSD vurderer at den planlagte behandlingen av personopplysninger vil følge prinsippene i personvernforordningen om:

- lovlighet, rettferdighet og åpenhet (art. 5.1 a), ved at de registrerte får tilfredsstillende informasjon om og samtykker til behandlingen
- formålsbegrensning (art. 5.1 b), ved at personopplysninger samles inn for spesifikke, uttrykkelig angitte og berettigede formål, og ikke behandles til nye, uforenlige formål
- dataminimering (art. 5.1 c), ved at det kun behandles opplysninger som er adekvate, relevante og nødvendige for formålet med prosjektet
- lagringsbegrensning (art. 5.1 e), ved at personopplysningene ikke lagres lengre enn nødvendig for å oppfylle formålet

DE REGISTRERTES RETTIGHETER

Så lenge de registrerte kan identifiseres i datamaterialet vil de ha følgende rettigheter: åpenhet (art. 12), informasjon (art. 13), innsyn (art. 15), retting (art. 16), sletting (art. 17), begrensning (art. 18), underretning (art. 19), dataportabilitet (art. 20).

NSD vurderer at informasjonen om behandlingen som de registrerte vil motta oppfyller lovens krav til form og innhold, jf. art. 12.1 og art. 13.

Vi minner om at hvis en registrert tar kontakt om sine rettigheter, har behandlingsansvarlig institusjon plikt til å svare innen en måned.

FØLG DIN INSTITUSJONS RETNINGSLINJER

NSD legger til grunn at behandlingen oppfyller kravene i personvernforordningen om riktighet (art. 5.1 d), integritet og konfidensialitet (art. 5.1. f) og sikkerhet (art. 32).

Dersom du benytter en databehandler i prosjektet må behandlingen oppfylle kravene til bruk av databehandler, jf. art 28 og 29.

For å forsikre dere om at kravene oppfylles, må dere følge interne retningslinjer og/eller rådføre dere med behandlingsansvarlig institusjon.

OPPFØLGING AV PROSJEKTET

NSD vil følge opp ved planlagt avslutning for å avklare om behandlingen av personopplysningene er avsluttet.

Lykke til med prosjektet!

Tlf. Personverntjenester: 55 58 21 17 (tast 1)

26.01.2021 - Vurdert

Det er vår vurdering at behandlingen av personopplysninger i prosjektet vil være i samsvar med personvernlovgivningen så fremt den gjennomføres i tråd med det som er dokumentert i meldeskjemaet med vedlegg 26.01.2021. Behandlingen kan starte.

DEL PROSJEKTET MED PROSJEKTANSVARLIG

Det er obligatorisk for studenter å dele meldeskjemaet med prosjektansvarlig (veileder). Det gjøres ved å trykke på "Del prosjekt" i meldeskjemaet.

MELD VESENTLIGE ENDRINGER

Dersom det skjer vesentlige endringer i behandlingen av personopplysninger, kan det være nødvendig å melde dette til NSD ved å oppdatere meldeskjemaet. Før du melder inn en endring, oppfordrer vi deg til å lese om hvilke type endringer det er nødvendig å melde:

<https://www.nsd.no/personverntjenester/fylle-ut-meldeskjema-for-personopplysninger/melde-endringer-i-meldeskjema>

Du må vente på svar fra NSD før endringen gjennomføres.

TYPE OPPLYSNINGER OG VARIGHET

Prosjektet vil behandle alminnelige kategorier av personopplysninger frem til 15.06.2020.

LOVLIG GRUNNLAG

Prosjektet vil innhente samtykke fra de registrerte til behandlingen av personopplysninger. Vår vurdering er at prosjektet legger opp til et samtykke i samsvar med kravene i art. 4 og 7, ved at det er en frivillig, spesifikk, informert og utvetydig bekreftelse som kan dokumenteres, og som den registrerte kan trekke tilbake. Lovlig grunnlag for behandlingen vil dermed være den registrertes samtykke, jf. personvernforordningen art. 6 nr. 1 bokstav a.

PERSONVERNPRINSIPPER

NSD vurderer at den planlagte behandlingen av personopplysninger vil følge prinsippene i personvernforordningen om:

- lovlighet, rettferdighet og åpenhet (art. 5.1 a), ved at de registrerte får tilfredsstillende informasjon om og samtykker til behandlingen

- formålsbegrensning (art. 5.1 b), ved at personopplysninger samles inn for spesifikke, uttrykkelig angitte og berettigede formål, og ikke behandles til nye, uforenlige formål
- dataminimering (art. 5.1 c), ved at det kun behandles opplysninger som er adekvate, relevante og nødvendige for formålet med prosjektet
- lagringsbegrensning (art. 5.1 e), ved at personopplysningene ikke lagres lengre enn nødvendig for å oppfylle formålet

DE REGISTRERTES RETTIGHETER

Så lenge de registrerte kan identifiseres i datamaterialet vil de ha følgende rettigheter: åpenhet (art. 12), informasjon (art. 13), innsyn (art. 15), retting (art. 16), sletting (art. 17), begrensning (art. 18), underretning (art. 19), dataportabilitet (art. 20).

NSD vurderer at informasjonen om behandlingen som de registrerte vil motta oppfyller lovens krav til form og innhold, jf. art. 12.1 og art. 13.

Vi minner om at hvis en registrert tar kontakt om sine rettigheter, har behandlingsansvarlig institusjon plikt til å svare innen en måned.

FØLG DIN INSTITUSJONS RETNINGSLINJER

NSD legger til grunn at behandlingen oppfyller kravene i personvernforordningen om riktighet (art. 5.1 d), integritet og konfidensialitet (art. 5.1. f) og sikkerhet (art. 32).

Dersom du benytter en databehandler i prosjektet må behandlingen oppfylle kravene til bruk av databehandler, jf. art 28 og 29.

For å forsikre dere om at kravene oppfylles, må dere følge interne retningslinjer og/eller rådføre dere med behandlingsansvarlig institusjon.

OPPFØLGING AV PROSJEKTET

NSD vil følge opp ved planlagt avslutning for å avklare om behandlingen av personopplysningene er avsluttet.

Lykke til med prosjektet!

Tlf. Personverntjenester: 55 58 21 17 (tast 1)

11.2 Vedlegg 2: Informasjonsskriv og samtykkeskjema for AKS-ansatte

Bli med i forskningsprosjekt!

- Hvordan opplever ansatte og skoleledelse prosessen rundt implementering av Geitmyra-prosjektet Læringsrik mat på AKS/SFO?

Dette er et spørsmål til deg om å delta i et forskningsprosjekt hvor formålet er å få innsikt i hvordan ansatte og skoleledelse på AKS/SFO opplevde å delta i Geitmyra-prosjektet «Læringsrik mat på AKS/SFO». Dette skrevet inneholder informasjon om prosjektet og hva deltakelse betyr for deg.

Formål

12 Aktivitetsskoler, AKS og Skolefritidsordninger, SFO har deltatt i prosjektet Læringsrik mat på AKS/SFO hvor hensikten er å bedre mattilbudet gjennom kurs og kompetanseheving for de ansatte. Evaluering av prosjektet viser de fleste skolene serverer sunnere måltider til barna – mer grønnsaker og mer fisk.

Forskningsprosjektet har til hensikt å avdekke hvordan ansatte på AKS/SFO og skoleledelsen har opplevd prosessen rundt implementering av prosjektet. Denne type innsikt kan ha overføringsverdi til nye prosjekter som skal gi barn et bedre mattilbud på AKS/SFO eller andre fellesarenaer for barn og unge.

Dette forskningsprosjektet er initiert av Stiftelsen Geitmyra matkultursenter for barn og er en masteroppgave i Folkehelsevitenskap ved Norges miljø- og biovitenskapelige universitet (NMBU). NMBU er ansvarlig for prosjektet. Masterstudenten Brita C. Nummedal som gjennomfører forskningsprosjektet som en del av sin mastergrad er også ansatt ved Stiftelsen Geitmyra matkultursenter for barn.

Hvorfor får du spørsmål om å delta?

Forskningsprosjektet har til hensikt å frembringe erfaringer gjennom deltagelse i prosjektet. Derfor ønsker vi å komme i kontakt med både ansatte på AKS/SFO med ansvar for matservering og representanter fra skoleledelse som har deltatt i prosjektet "Læringsrik mat på AKS/SFO gjennom møtevirksomhet, korrespondanse, kurs eller oppfølgingsbesøk.

Hva innebærer det for deg å delta?

Hvis du velger å delta i prosjektet, innebærer det at du skal delta i fokusgruppeintervju sammen med 2-6 andre deltagere. Grunnet smittvern hensyn vil intervjuet foregå på nett via zoom. Her skal dere diskutere temaer som motivasjon for å delta, hvordan de selv fikk medvirke, hva de sitter igjen med og hvordan deltagelse i prosjektet har påvirket deres arbeidsdag. Vi anslår at fokusgruppeintervjuet vil ta ca 1- 1,5 timer. Det vil bli foretatt lydopptak og notater fra intervjuet. Hvis dere samtykke til å delta får dere tilsendt påloggingsdeltaker og møtelenke til intervjuet.

Fokusgruppeintervju uke 10 og 11

Vi legger opp til å gjennomføre intervjuene ukedager formiddag og kveldstid uke 10 og 11. Du skal kun delta på ett fokusgruppeintervju. Tentative datoer og klokkeslett:

Onsdag 10. mars kl. 10:30-12:00

Torsdag 11. mars kl. 10:30-12:00

Mandag 15. mars kl. 18:00-19:30

Tirsdag 16. mars kl. 18:00-19:30

Det er frivillig å delta

Det er frivillig å delta i prosjektet. Hvis du velger å delta, kan du når som helst trekke samtykket

tilbake uten å oppgi noen grunn. Alle dine personopplysninger vil da bli slettet. Det vil ikke ha noen negative konsekvenser for deg hvis du ikke vil delta eller senere velger å trekke deg.

Ditt personvern – hvordan vi oppbevarer og bruker dine opplysninger

Vi vil bare bruke opplysningene om deg til formålene vi har fortalt om i dette skrivet. Vi behandler opplysningene konfidensielt og i samsvar med personvernregelverket. Informasjon fra lydopptakene av intervjuene vil bli anonymisert ved videre behandling. Deltakerne skal ikke kunne gjenkjennes i publikasjon. Kun student og ansvarlig veileder vil ha tilgang til personopplysninger, lydopptak og transkriberte intervju som også vil bli forsvarlig lagret på server til NMBU.

Hva skjer med opplysningene dine når vi avslutter forskningsprosjektet?

Opplysningene anonymiseres når prosjektet avsluttes desember 2021.

Dine rettigheter

Så lenge du kan identifiseres i datamaterialet, har du rett til:

- innsyn i hvilke personopplysninger som er registrert om deg, og å få utlevert en kopi av opplysningene,
- å få rettet personopplysninger om deg,
- å få slettet personopplysninger om deg, og
- å sende klage til Datatilsynet om behandlingen av dine personopplysninger.

Hva gir oss rett til å behandle personopplysninger om deg?

Vi behandler opplysninger om deg basert på ditt samtykke.

På oppdrag fra NMBU, har NSD – Norsk senter for forskningsdata AS vurdert at behandlingen av personopplysninger i dette prosjektet er i samsvar med personvernregelverket.

Hvor kan jeg finne ut mer?

Har du spørsmål til forskningsprosjektet eller ønsker å benytte deg av dine rettigheter, ta kontakt med:

Brita Carina Nummedal
Brita.carina.nummedal@nmbu.no

Mobil: 92 66 36 95
Masterstudent NMBU, Folkehelsevitenskap, natur, miljø, helse og livskvalitet

Ruth Kjærsti Raanaas
ruth.raanaas@nmbu.no
Professor NMBU, Fakultet for landskap og samfunn, Institutt for Folkehelsevitenskap.

Hanne Pernille Gulbrandsen
personvernombud@nmbu.no
Personvernombud NMBU

Har du spørsmål knyttet til NSD sin vurdering av prosjektet, kan du kontakte: NSD – Norsk senter for forskningsdata AS, personvernjenester@nsd.no, eller ringe 55 58 21 17.

Med vennlig hilsen,
Prosjektansvarlig:
Ruth Kjærsti Raanaas

Student:
Brita C. Nummedal

Samtykkeerklæring

Jeg har mottatt og forstått informasjon om prosjektet «Hvordan opplever ansatte og skoleledelse prosessen rundt implementering av Geitmyra-prosjektet Læringsrik mat på AKS/SFO» og har fått anledning til å stille spørsmål. Jeg samtykker til:

å delta i fokusgruppeintervju.

Jeg samtykker til at mine opplysninger behandles frem til prosjektet er avsluttet

(Signert av prosjektdeltaker, dato)

11.3 Vedlegg 3: Informasjonsskriv og samtykkeskjema for ansatte på Geitmyra

Bli med i forskningsprosjekt!

- Hvordan opplever ansatte og skoleledelse prosessen rundt implementering av Geitmyra-prosjektet Læringsrik mat på AKS/SFO?

Dette er et spørsmål til deg om å delta i et forskningsprosjekt hvor formålet er å få innsikt i hvordan ansatte og skoleledelse på AKS/SFO opplevde å delta i Geitmyra-prosjektet «Læringsrik mat på AKS/SFO». Dette skrevet inneholder informasjon om prosjektet og hva deltakelse betyr for deg.

Formål

12 Aktivitetsskoler, AKS og Skolefritidsordninger, SFO har deltatt i prosjektet Læringsrik mat på AKS/SFO hvor hensikten er å bedre mattilbudet gjennom kurs og kompetanseheving for de ansatte. Evaluering av prosjektet viser de fleste skolene serverer sunnere måltider til barna – mer grønnsaker og mer fisk.

Forskningsprosjektet har til hensikt å avdekke hvordan ansatte på AKS/SFO og skoleledelsen har opplevd prosessen rundt implementering av prosjektet. Denne type innsikt kan ha overføringsverdi til nye prosjekter som skal gi barn et bedre mattilbud på AKS/SFO eller andre fellesarenaer for barn og unge.

Dette forskningsprosjektet er initiert av Stiftelsen Geitmyra matkultursenter for barn og er en masteroppgave i Folkehelsevitenskap ved Norges miljø- og biovitenskapelige universitet (NMBU). NMBU er ansvarlig for prosjektet. Masterstudenten Brita C. Nummedal som gjennomfører forskningsprosjektet som en del av sin mastergrad er også ansatt ved Stiftelsen Geitmyra matkultursenter for barn.

Hvorfor får du spørsmål om å delta?

Forskningsprosjektet har til hensikt å frembringe erfaringer gjennom deltagelse i prosjektet. Derfor ønsker vi å komme i kontakt med både ansatte på AKS/SFO med ansvar for matservring og representanter fra skoleledelse som har deltatt i prosjektet "Læringsrik mat på AKS/SFO gjennom møtevirksomhet, korrespondanse, kurs eller oppfølgingsbesøk. I tillegg ønsker vi også å snakke med deg som har jobbet med dette prosjektet som prosjektleder og prosjektmedarbeider og ansatt i stiftelsen Geitmyra matkultursenter for barn.

Hva innebærer det for deg å delta?

Hvis du velger å delta i prosjektet, innebærer det at du skal delta i et fokusgruppeintervju sammen med din kollega, tentativ mandag 8. mars kl. 09:00. Grunnet smittvern hensyn vil intervjuet foregå på nett via zoom. Vi anslår at fokusgruppeintervjuet vil ta ca 1- 1,5 timer. Det vil bli foretatt lydopptak og notater fra intervjuet. Hvis dere samtykke til å delta får dere tilsendt påloggingsdeltaker og møtelenke til intervjuet.

Det er frivillig å delta

Det er frivillig å delta i prosjektet. Hvis du velger å delta, kan du når som helst trekke samtykket tilbake uten å oppgi noen grunn. Alle dine personopplysninger vil da bli slettet. Det vil ikke ha noen negative konsekvenser for deg hvis du ikke vil delta eller senere velger å trekke deg.

Ditt personvern – hvordan vi oppbevarer og bruker dine opplysninger

Vi vil bare bruke opplysningene om deg til formålene vi har fortalt om i dette skrevet. Vi behandler opplysningene konfidensielt og i samsvar med personvernregelverket. Informasjon fra lydopptakene

av intervjuene vil bli anonymisert ved videre behandling. Deltakerne skal ikke kunne gjenkjennes i publikasjon. Kun student og ansvarlig veileder vil ha tilgang til personopplysninger, lydopptak og transkriberte intervju som også vil bli forsvarlig lagret på server til NMBU.

Hva skjer med opplysningene dine når vi avslutter forskningsprosjektet?
Opplysningene anonymiseres når prosjektet avsluttes desember 2021.

Dine rettigheter

Så lenge du kan identifiseres i datamaterialet, har du rett til:

- innsyn i hvilke personopplysninger som er registrert om deg, og å få utlevert en kopi av opplysningene,
- å få rettet personopplysninger om deg,
- å få slettet personopplysninger om deg, og
- å sende klage til Datatilsynet om behandlingen av dine personopplysninger.

Hva gir oss rett til å behandle personopplysninger om deg?
Vi behandler opplysninger om deg basert på ditt samtykke.

På oppdrag fra NMBU, har NSD – Norsk senter for forskningsdata AS vurdert at behandlingen av personopplysninger i dette prosjektet er i samsvar med personvernregelverket.

Hvor kan jeg finne ut mer?

Har du spørsmål til forskningsprosjektet eller ønsker å benytte deg av dine rettigheter, ta kontakt med:

Brita Carina Nummedal
Brita.carina.nummedal@nmbu.no

Mobil: 92 66 36 95

Masterstudent NMBU, Folkehelsevitenskap, natur, miljø, helse og livskvalitet

Ruth Kjersti Raanaas

ruth.raanaas@nmbu.no

Professor NMBU, Fakultet for landskap og samfunn, Institutt for Folkehelsevitenskap.

Hanne Pernille Gulbrandsen

personvernombud@nmbu.no

Personvernombud NMBU

Har du spørsmål knyttet til NSD sin vurdering av prosjektet, kan du kontakte: NSD – Norsk senter for forskningsdata AS, personvernjenester@nsd.no, eller ringe 55 58 21 17.

Med vennlig hilsen,

Prosjektansvarlig:

Ruth Kjersti Raanaas

Student:

Brita C. Nummedal

Samtykkeerklæring

Jeg har mottatt og forstått informasjon om prosjektet «Hvordan opplever ansatte og skoleledelse prosessen rundt implementering av Geitmyra-prosjektet Læringsrik mat på AKS/SFO» og har fått anledning til å stille spørsmål. Jeg samtykker til:

å delta i fokusgruppeintervju.

Jeg samtykker til at mine opplysninger behandles frem til prosjektet er avsluttet

(Signert av prosjektdeltaker, dato)

11.4 Vedlegg 4: Intervjuguide for AKS-ansatte

Problemstilling:

Hvordan opplever ansatte og skoleledelse på AKS prosessen rundt implementering av Geitmyra-prosjektet Læringsrik mat på AKS?

Form og metode

Digitalt fokusgruppe-intervju via zoom. Kamera på under intervjuet, men det vil kun bli foretatt lydopptak.

Før oppstart, ca 10-15 min.

- Teknisk bistand, lyd, kamera og mikrofon på.
- Introduser meg selv, rolleavklaring og formålet med fokusgruppeintervjuet.
- Informasjon om intervjuet; hva vi skal snakke om og varighet.
- Oppfordre til å snakke fritt, rekke opp hånden ved kommentar, gjerne dialog og utfyll hverandre etter behov.
- Personvern, lydopptak, notater, sjekke samtykkeerklæring.
- Presentasjonsrunde; hvem er dere, rolle i prosjektet og hvilken skole er dere tilknyttet.
- Spørsmål og eventuelle avklaringer.

Under intervjuet

- Les opp tematiske spørsmål.
- Bruk hjelpespørsmål kun ved behov.

Forskningsspørsmål	Tematiske spørsmål	Stikkord
Hvordan opplevdes kommunikasjonen med Geitmyra og organisering av prosjektet Læringsrik mat på AKS?	Jeg vil gjerne vite hvordan prosjektet var organisert, og hvordan kommunikasjon med Geitmyra var underveis i prosjektet?	
	Hva var din rolle i i prosjektet?	Informasjon
	Hvordan opplevde du prosjektet?	Organisering
	Hjelpespørsmål:	Planlegging

	<p>Kan dere fortelle om:</p> <p>Hvordan var prosjektet organisert?</p> <p>Visste hva som skulle skje og når det skulle skje?</p> <p>Var det lett å få tak Geitmyras ansatte ved behov?</p> <p>Hva har vært de største utfordringene?</p> <p>Har prosjektet påvirket arbeidskulturen i AKS og hvordan de ansatte samarbeider?</p>	<p>Kommunikasjon</p> <p>Tilgjengelighet</p> <p>Utfordringer</p> <p>Samarbeid</p> <p>Arbeidskultur</p>
<p>På hvilke måter har ansatte fått medvirke i implementering av Læringsrik mat på AKS?</p>	<p>Fikk dere komme med innspill eller sette sitt eget preget på prosjektet?</p> <p>Hvordan ble eventuelle tilbakemeldinger mottatt av Geitmyra?</p>	<p>Medvirkning</p> <p>Samarbeid</p> <p>Deltagelse</p> <p>Endringskapasitet</p> <p>Kritikk</p>
<p>Hvordan opplevdes støtten fra skoleledelse rundt Læringsrik mat fra AKS?</p>	<p>Hvordan stilte skoleledelsen, eksempelvis rektor seg til deltagelse i prosjektet?</p> <p>Opplevde dere at skoleledelsen støttet prosjektet?</p> <p>Hadde dere tilstrekkelig utstyr på kjøkkenet?</p> <p>Hadde AKS personalressurser til å kunne være med på kurs og aktiviteter?</p>	<p>Administrativ støtte</p> <p>Samarbeid</p> <p>Ledelse</p> <p>Arbeidskultur</p> <p>Samhold</p> <p>Motivasjon</p> <p>Kapasitet</p> <p>Utstyr på kjøkkenet</p> <p>Bemanning</p> <p>Vikarbruk</p> <p>Ressurser</p>

Hvordan har oppslutning om Læringsrik mat vært hos ansatte på AKS?	<p>Opplevde dere at de ansatte motiverte for deltagelse i prosjektet?</p> <p>Hva har vært de største utfordringene?</p>	<p>Motivasjon Samarbeid Arbeidskultur</p> <p>Utfordringer</p>
Hvordan oppleves læringsutbytte av Læringsrik mat for ansatte på AKS?	<p>Opplevde dere deltagelse som nyttig for:</p> <p>Skolene Ansatte på AKS Elevene?</p> <p>Hva lærte dere? Hvorfor mener dere det var viktig å delta i prosjektet?</p> <p>Hva sitter dere igjen med av kunnskap som dere ikke kunne forut for prosjektet?</p>	<p>Kompetanse Kunnskap om mat og helse Helsefremmende allmenndannelse Kostråd Planlegging av måltider Helsefremmende allmenndannelse Matlagingsteknikker Mestring self-efficacy</p>
Hvordan har AKS etter endt deltagelse i Læringsrik mat på jobbet for å vedlikeholde og videreføre ny kunnskap	<p>Hva har skjedd etter at prosjektet med Geitmyra var ferdig?</p> <p>Har deltagelse i læringsrik mat endret arbeidshverdagen for de ansatte?</p> <p>Hva har dere gjort for å videreføre kunnskapen fra prosjektet?</p> <p>Har noen av de nye rutinene «sklidd ut» etter av prosjektet ble avsluttet?</p> <p>Hvilken mat serverer dere i dag? Er elevene med på å lage maten på AKS?</p> <p>Hva hadde dere gjort annerledes i prosjektet hvis dere skulle gjort alt på nytt i dag?</p>	<p>Institusjonalisering Suksessfaktorer</p> <p>Arbeidsrutiner Endring</p> <p>Kompetanse</p> <p>Videreføring</p> <p>Omtale Synlighet</p>

Noen som har noe på hjertet/ vil tilføye noe mer som ikke har blitt snakket om?	
--	--

11.5 Vedlegg 5: Intervjuguide for ansatte på Geitmyra

Vedlegg 1 – Intervjuguide

Problemstilling:

Hvordan opplever ansatte og skoleledelse på AKS prosessen rundt implementering av Geitmyra-prosjektet Læringsrik mat på AKS?

Dette intervjuet er ikke av ansatte og skoleledelse på AKS, men intervju av prosjektmedarbeider og prosjektleder ansatt på Geitmyra matkultursenter for barn. Formålet med dette intervjuet er 1. få bedre dypere forståelse og innsikt i prosjektet Videre kan ulike perspektiver fra “begge sider” i implementeringen gi et mer balansert inntrykk eller forståelse av prosessen knyttet til implementering.

Form og metode

Digitalt fokusgruppe-intervju via zoom. Kamera på under intervjuet, men det vil kun bli foretatt lydopptak.

Før oppstart, ca 10-15 min.

- Teknisk bistand, lyd, kamera og mikrofon på.
- rolleavklaring og formålet med fokusgruppeintervjuet.
- Informasjon om intervjuet; hva vi skal snakke om og varighet.
- Oppfordre til å snakke fritt, rekke opp hånden ved kommentar, gjerne dialog og utfyll hverandre etter behov.
- Spørsmål og eventuelle avklaringer.

Under intervjuet

- Les opp tematiske spørsmål.
- Bruk hjelpespørsmål kun ved behov.

Forsknings spørsmål	Tematiske spørsmål	Stikkord
Hvordan opplevdes kommunikasjonen med skolene?	Jeg vil gjerne vite hvordan dere opplevde kommunikasjonen med de ulike aktivitetsskolene ndervegs i prosjektet	

	<p>Hjelpespørsmål:</p> <p>Opplevde dere at de ansatte visste dere hva som skulle skje og når det skulle skje?</p> <p>Var det lett å få tak i de ansatte på AKS ved behov, e-post, telefon?</p> <p>Hva har vært de største utfordringene?</p> <p>Hva har vært mest overraskende?</p> <p>Hva er dere mest stolt av å ha fått til?</p>	<p>Informasjon</p> <p>Organisering</p> <p>Planlegging</p> <p>Kommunikasjon</p> <p>Tilgjengelighet</p> <p>Utfordringer</p> <p>Samarbeid</p> <p>Arbeidskultur</p>
<p>På hvilke måter har ansatte fått medvirke i implementering av Læringsrik mat på AKS?</p>	<p>Fikk de ansatte på AKS komme med innspill i prosjektet?</p> <p>Ble tilbakemeldinger implementert i prosjektet?</p>	<p>Medvirkning</p> <p>Samarbeid</p> <p>Deltagelse</p> <p>Endringskapasitet</p> <p>Kritikk</p>
<p>Hvordan opplevdes støtten fra skoleledelse rundt Læringsrik mat fra AKS?</p>	<p>NB: spørsmålene stilles kun i fokusgruppen for ansatte på AKS.</p> <p>Hvordan stilte skoleledelsen seg til deltagelse i prosjektet?</p> <p>Opplevde dere at skoleledelsen var motiverte for å delta i prosjektet?</p> <p>Hadde skolene tilstrekkelig og godt nok utstyr på kjøkkenet?</p> <p>Hadde skolene personalressurser til å kunne være med på kurs og aktiviteter?</p>	<p>Administrativ støtte</p> <p>Samarbeid</p> <p>Ledelse</p> <p>Arbeidskultur</p> <p>Samhold</p> <p>Motivasjon</p> <p>Kapasitet</p> <p>Utstyr på kjøkkenet</p> <p>Bemanning</p> <p>Vikarbruk</p> <p>Ressurser</p>

<p>Hvordan har oppslutning om Læringsrik mat vært hos ansatte på AKS?</p>	<p>NB: spørsmålet stilles kun i fokusgruppen for skoleledelse</p> <p>Opplevde dere at de ansatte motiverte for deltagelse i prosjektet?</p>	<p>Motivasjon Samarbeid Arbeidskultur</p> <p>Utfordringer</p>
<p>Hvordan oppleves læringsutbytte av Læringsrik mat for ansatte på AKS?</p>	<p>Opplevde dere deltagelse som nyttig for:</p> <p>Andre ansatte? Elevene?</p> <p>Hva lærte skolene? Hvorfor mener dere det var viktig å delta i prosjektet?</p> <p>Hvilken kunnskap tror dere de ansatte på AKS har nå som de ikke hadde forut for prosjektet?</p>	<p>Kompetanse Kunnskap om mat og helse Helsefremmende allmenndannelse Kostråd Planlegging av måltider Helsefremmende allmenndannelse Matlagingsteknikker Mestring self-efficacy</p>
<p>Hvordan har AKS etter endt deltagelse i Læringsrik mat på jobbet for å vedlikeholde og videreføre ny kunnskap</p>	<p>Hva har skjedd etter at prosjektet med Geitmyra var ferdig?</p> <p>Hvordan tror dere deltagelse i prosjektet endret arbeidshverdagen for de ansatte?</p> <p>Kjenner dere til tiltak gjort på skolene for å videreføre kunnskapen fra prosjektet?</p> <p>Kjenner dere til om noen nye rutiner har «sklidd ut» etter av prosjektet ble avsluttet?</p> <p>Hvilken mat serveres det på skolene nå? Er elevene med på å lage maten på AKS?</p> <p>Noen som har noe på hjertet/vil tilføye noe mer som ikke har blitt snakket om?</p>	<p>Institusjonalisering Suksessfaktorer</p> <p>Arbeidsrutiner Endring</p> <p>Kompetanse</p> <p>Videreføring</p> <p>Omtale Synlighet</p>

