

Rapport 7/2005

Videreutvikle tilbudet av bær, frukt og grønnsaker i skolene i Nordland





RAPPORT

Dato: 16. desember 2005
ISBN NR: ISBN nr-82-92558-20-9
Tilgjengelighet: Digitalt på www.fmno.no

Forfatter: Fylkesagronom Siv Merethe Gederaas
Prosjektutførelse: Fylkesmannen i Nordland, Landbruksavdelinga

Antall sider: 16

Sammendrag

Satsing på mat, helse, utdanning og barn har vært et bæreelement i prosjektet. Prosjektet ”*Videreutvikle tilbud på bær, frukt og grønt i skolen i Nordland*” har vært et vellykket prosjekt med mange aktører involvert. Resultatene har allerede vist seg i form av stort engasjement blant elever og lærere ved mange skoler i Nordland. Videre har forsøksringene og næringsutøverne i Nordland vært involvert. En del av skoleprosjektene har vært så vellykket, at de vil bli videreført i 2006. To av tiltakene; entreprenørskap og satsning på egne fagplaner innen mat og helse som tema for lærerstudenter ved Høgskolen i Nesna og Bodø, vil bli gjennomført tidlig i 2006. Godt samarbeid mellom avdelinger hos Fylkesmannen i Nordland og Nordland Fylkeskommune, har bidratt til et robust prosjekt.

EMNEORD NORSK

Entreprenørskap, kortreist mat, skole, frukt, bær, grønnsaker, landbruk, helse, fysisk aktivitet, utdanning, barn og unge, ungdomssatsing, næringsutvikling, lokal mobilisering

KEYWORDS ENGLISH

School, fruit, agriculture, physical activity, health, children, youth, entrepreneurship, slow food, berry, vegetables, education, learning by doing, new activity and business, local mobilize

Åshild Hauan
fylkesmann

Hanne Østerdal
landbruksdirektør

Innholdsfortegnelse

Sammendrag	1
Innholdsfortegnelse.....	2
1. Bakgrunn.....	3
2. Prosjektorganisering	3
2.1. Prosjektgruppe	3
2.2. Samarbeid med andre prosjekter og satsingsområder.....	4
2.2.1 Fysisk aktivitet og skolemåltid	4
2.2.2. Entreprenørskap og gården som pedagogisk ressurs	4
2.2.3. Kortreist Mat.....	5
2.2.4. Annet.....	5
3. Entreprenørskap	5
4. Kortreist mat, frukt, bær og grønt i skolen	6
5. Andre tiltak	6
5.1. Høgskolen i Bodø og Høgskolen i Nesna.....	6
5.2. Dialogmøter med primærprodusenter og veiledere	7
5.3. Informasjon og kartlegging av produsenter som leverer god kvalitet av grønt.....	7
5.4 Bær for livet / ”Stiklingeprosjektet”	7
5.5. Andre relevante satsinger	8
6. Resultater fra 2005 og videre drift av prosjektets tiltak	9
6.1 Entreprenørskap	9
6.2 Kortreist mat, frukt, bær og grønt i skolen	9
6.2.1. Måltider i skolen	10
6.2.2. Produsent- /bedriftsbesøk	10
6.2.3. Egen fagplan for faget mat og kulturfag.....	11
6.2.4. Ernæring og folkehelse	11
6.2.5. Fysiske aktiviteter i skolehverdagen.....	11
6.3 Andre tiltak	11
6.3.1 Høgskolen	11
6.3.2 Dialogmøter med primærprodusenter og veiledere	11
6.3.3 Informasjon og kartlegging av produsenter som leverer god kvalitet	12
6.3.4. Stiklingeprosjektet	13
7. Videreføring av arbeidet i Nordland	13
8. Økonomi	13
9. Måloppnåelse – erfaringer - utfordringer	14
9.1. Måloppnåelse og erfaringer	14
9.2 Utfordringer	15
10. Regnskap.....	15
Vedlegg:.....	16

Sluttrapport for verdiskapings- og utviklingstiltak i landbruket for å videreutvikle tilbudet på frukt, grønt og bær i Nordland

Viser til tildelingsbrev datert den 03.05.05 angående stimulering av prosjekter for å videreutvikle tilbudet på frukt, grønt og bær i Nordland.

1. Bakgrunn

Fylkesmannen i Nordland ved Landbruksavdelinga (LAN), Utdannings- og oppvekstavdelinga (OUA) og Helseavdelinga (HEL) har utviklet et samarbeid med Nordland fylkeskommune (NFK), for å få til en mer-effekt av de eksisterende prosjekter som finnes. Vi har sett på ulike prosjekter hos Fylkesmannen i Nordland og Nordland fylkeskommune, og vi mener å se konturene av en helhetstenkning i forhold til folkehelse, samtidig som vi bidrar til økt verdiskapning for lokale produsenter. Faglagene er i likhet med Fylkesmannen i Nordland, opptatt av å sikre avsetningen på landbruksproduktene og opprettholde Nordlands andel av produksjonen innenfor grøntsektoren.

Abonnementsordningen for frukt og grønt i skolen er en slik satsing, som er subsidiert av Sosial- og helsedirektoratet. I Nordland er det 116 av totalt 270 skoler som deltar i denne ordningen. Nordland var ved prosjektets start 4. dårligste fylket med hensyn til deltakelse i skolefruktordninga. Ved prosjektets avslutning har Nordland økt antallet deltakere betraktelig i forhold til resten av landet, og ligger pr desember 2005 på 8. plass i landsstatistikken.

I Nordland har det vært vanskeligheter med å få skolene til å abonnere fordi det har vært vansker med distribusjonen, og mange har dårlig erfaring med kvaliteten på varene. Gjennom denne ordningen har skolene fått mest frukt og mindre av grønnsaker som nepe, gulrot, kålrot eller bær. Det anses derfor å være et stort behov/potensiale for å få økt fokus og bedre tilbud på frukt og grønnsaker til barn og unge.

Sentrale aktører fra NFK, Fylkesmannens landbruks-, helse-, oppvekst- og utdanningsavdelingene samt utvalgte ressurspersoner som engasjerte rektorer og fagansvarlige ved lærerutdanninga og videregående skoler har vært samlet for å diskutere hvilke tiltak som var mulige å sette i gang og hvordan vi skulle gjennomføre tiltakene på en mest mulig rasjonell og effektiv måte.

2. Prosjektorganisering

2.1. Prosjektgruppe

Fylkesmannen i Nordland, landbruksavdelinga, har vært prosjektansvarlig for prosjektet og ansvarlig for jord- og plantekultur ved avdelinga har vært prosjektkoordinator. Prosjektet har vært basert på en stor del dugnadsinnsats og tverrfaglig samarbeidsformer mellom aktørene og prosjektet har ikke har vært organisert med egen prosjektleder.

Prosjektgruppa har bestått av:

- Solveig Johansen Hovet, Helseavdelinga (HEL)
- Bjørn Are Melvik, Nordland Fylkeskommune (NFK)
- Solveig Aase Pettersen- Høydahl, Oppvekst- og utdanningsavdelinga (OUA)
- Siv Merethe Gederaas, Landbruksavdelinga (LAN), prosjektkoordinator

Prosjektgruppa har hatt ansvar for å:

- Videreutvikle og ferdigstille prosjektplanen
- Planlegge, tilrettelegge og koordinere tiltakene
- Skape klima og kontakt mellom skolens elever og næringsutøverne i lokalmiljøet
- Koordinere arbeidet med tiltak i skolene og sørge for at frister er overholdt
- Informere om prosjektet og legge ut informasjon på nettsida til Fylkesmannen samt egen nettside for kortreist mat: www.fylkesmannen.no/STREIF2005
- Sikre prosjektstruktur, framdrift og finansiering

Videre har faglagene, forsøksringene og utvalgte ressurskoler vært delaktige der hvor det har vært hensiktsmessig. Prosjektgruppa har fungert svært godt og mange gode innspill og ideer har blitt framlagt på de 6 møtene gruppa har gjennomført.

2.2. Samarbeid med andre prosjekter og satsingsområder

Vinklinga på prosjektet har vært bredt anlagt og det har vært viktig å samarbeide med mange aktører i landbruksnæringa og skoleetaten i fylket.

2.2.1 Fysisk aktivitet og skolemåltid

Nordland Fylkeskommune og Fylkesmannen i Nordland (OUA og HEL) samarbeider om prosjektet ”Fysisk aktivitet og skolemåltid i Nordland”. De mottok henholdsvis kr. 500.000 i 2004 og kr. 250.000 i 2005 fra det nasjonale prosjektet initiert av Sosial og helsedirektoratet og Utdanningsdirektoratet. Hovedmålet er å innføre 1 time fysisk aktivitet per dag i skolene, samt fokus på skolemåltidet. 113 skoler i fylket deltar pr i dag og det er en økning på 41 skoler siden mai 2005. Videre er målsettingen å få med 75% av skolene i Nordland innen prosjektperiodens slutt, 31.07.07.

Tiltakene i dette prosjektet er basert på erfaringer fra de tidligere prosjektene ”Aktiv oppvekst”, ”Ut er In” og ”Ut er In – ung”. Det satses på lavterskeltilbud, der målet i størst mulig grad er å nå de fysisk inaktive (def.: aktiv mindre enn en time per dag). Gjennom prosjektleder og samarbeidspartnere tilbys kurs for lærere, veiledning i forhold til eksisterende tiltaks-ordninger, veiledning i forhold til skolegårdsanlegg. I tillegg satses det på å informere kommunene for å få mer og bedre veiledning til skolene om de forskjellige tiltaksordningene. Oppfølging av skolene skjer gjennom nettverksarbeid og nyhetsbrev. I tillegg til tilrettelegging for en times fysisk aktivitet hver dag, og tilrettelegging for at skolene følger retningslinjer for skolemåltidet, som spesielt er opptatt av å tilrettelegge for økt inntak av frukt og grønnsaker for barn og unge. I Nordland fokuserer vi spesielt på å legge til rette for at frukt, grønt og friskt vann skal være tilgjengelig på den enkelte skole. På den måten kan holdningsskapende arbeid med fokus på vann, frukt og grønt drives fram gjennom endring av vaner/praksis, noe som viser seg å være vel så effektivt som bare ved holdningsskapende arbeid.

2.2.2. Entreprenørskap og gården som pedagogisk ressurs

Det er inngått en intensjonserklæring mellom Høgskolene i Bodø, Nesna og Narvik samt NHO, Nordland Fylkeskommune, Fylkesmannens oppvekst og utdanningsavdeling og Ungt entreprenørskap for å samarbeide om økt fokus og opplæring i innovasjon og entreprenørskap. Det er blant annet satsset på at partnerskapsavtaler mellom skoleelever og gårdbrukere i nærmiljøene. Fylkesmannen i samarbeid med 4H, Universitetet for miljø- og biovitenskap (tidligere NLH), Høgskolene i Nesna og Bodø samt Ungt entreprenørskap jobber videre med et vektallsbasert utdanningstilbud for lærere og gårdbrukere.

2.2.3. Kortreist Mat

Vi har også valgt å koble dette prosjektet med delprosjektet "Kortreist Mat" under *Mat og kulturlandskap 2005*. Formålet med Kortreist mat har blant annet vært å øke kunnskapen om verdien av lokal matproduksjon og lære om sammenhengen mellom lokal landskap og matproduksjon. Prosjektet er beskrevet

2.2.4. Annet

I søknaden nevnte vi en tredelt satsing på skolene: 1/3 økologiske, 1/3 tradisjons produkter og 1/3 sesong og nye produkter. Dette så vi det kunne bli vanskelig å få til, men prosjektet har etter beste evne forsøkt å ha fokuset på denne tredelingsa. Skolene som er med i prosjektet er svært ulike i størrelse og ressurser, og prosjektgruppa har innsett at for å få et størst og best mulig resultat både på kort og langsikt, har det vært viktig å la skolen ta de nødvendige tilpasningene som de har ment har vært til det beste. I enkelte områder finnes det lite potet og grønnsaksdyrking, men mye urter, sopp og bær. Da har skolene fått lov å satse på disse lokale ressursene.

3. Entreprenørskap

Hensikten har vært å utvikle elevdrevne skolekantiner – elev/ungdomsbedrifter som knytter seg opp til lokale leverandører av landbruksprodukter og da spesielt med fokus på frukt, bær og grønt. Skolene har fått økonomisk støtte til å starte opp elevkantiner og starthjelp til å kjøpe inn kjøle-/svalskap for bedre oppbevaring av frukt og grønt (størrelsesorden 1500, - 3000,- pr skole avhengig av antall elever). HEL har gitt støtte til vakumpakkemaskin i skoler for bedre holdbarhet av matvarer. Målet er blant annet at skoler og leverandører inngår partnerskap om leveranser. Prosjektet har laget et opplegg sammen med daglig leder Steve Hernes og prosjektleder Trine Kristensen i "Ungt entreprenørskap Nordland" (U.e).

Lærerstudenter etablerer studentbedrifter som sørger for opplæring av ungdomsskoleelever i å drive kantiner og å lage sunn, enkel, god og billig mat. Bare noen utvalgte elever fra hver skole deltar på disse kursene. Tilbudet som disse studentene gir til ungdomsskoleelever vil være verdifull pedagogisk praksis for lærerstudentene, samtidig som det gir dem mulighet for å tjene penger. Ungdomsskoleelevene etablerer så elevbedrifter (kantiner), som lager og selger sunn, god, enkel og billig mat, som de også tjener penger på til for eksempel skoleturer. Råvarene skal så langt som mulig hentes fra nærmiljøet, og elevene har fått lister over produsenter som de er anbefalt å benytte.

Fagansvarlig Eldrid Onshus ved Bodin vgs. som også er medlem av Fylkesmannens ressursgruppe for ernæring i Nordland har kommet med mange god innspill og hun har lang erfaring med sunn kantinedrift i skolen. Kantinepersonalet har mange andre oppgaver enn å dekke sult og tørstbehovet til elevene. Erfaringa viser at de må være serviceinnstilt og inneha omsorgs- og bevertningsfunksjonen. Vennlighet, mattradisjon, kreativitet, motiverende for å prøve noe nytt, rolle som helsefremmende og forebyggende samt kunnskapsformidlende.

Barn og unge spiser mye mindre frukt og grønt enn de offisielle anbefalingene (5 om dagen). Skolefruktordninga er et samarbeidsprosjekt mellom Sosial- og helsedirektoratet og Opplysningskontoret for frukt og grønt, som har til hensikt å bidra til at elevene får tilbud om frisk frukt hver dag på skolen. Ordningen støttes av det offentlige med 1,-kr pr dag, mens foreldrene betaler kr.2,50 pr dag så lenge abonnementet varer. Påmelding foregår nå via nettet, mot tidligere direkte ved skolen. Lokale produsenter som leverandører av grønnsaker er ønskelig, men disse må da godkjennes som leverandører. Vi har i dag flere godkjente grossister, og prosjektkoordinator har kartlagt og undersøkt om det kan være aktuelt for de å levere gjennom skolefruktordninga. Prosjektgruppa bestemte at det ikke skulle være noe

kriterium for produsentene å levere gjennom godkjent grossist for de tiltakene vi har bidratt til igangsetting nå, pga at dette vil føles som en stor flaskehals og hindre målsettingen med prosjektet. I partnerskapet mellom leverandør/produsent og skoleelever/elevbedriftene må kriterier som god kvalitet være med.

Opplegget er fastsatt og henger sammen med tiltaket i pkt. 5.1.

Samarbeidspartnere: ressurspersoner ved utvalgte grunnskoler i Nordland, Fylkesmannens ressursgruppe for ernæring, NFK, Ungt entreprenørskap, Høgskolen i Nesna, Høgskolen i Bodø og Fylkesmannen

4. Kortreist mat, frukt, bær og grønt i skolen

I forbindelse med "Kortreist Mat" sendte Fylkesmannen ut informasjonshefte, søknadsskjema og lærerveiledning til alle ungdomsskoler i fylket. Skoler i Nordland søkte om aktivitetsmidler for å gjennomføre ulike aktiviteter. Disse omfatter alt fra besøk på det lokale slakteriet, meieriet, fiskerioppdrettsanlegget, opplæring av lærere, gårdsbesøk, matlaging, konserveringsmetoder, historieanalyse, kulturlandskapsvandring og mye mer. Enkelte skoler har vinklet sine søknader slik at de ønsker å få en kokk og/eller primærprodusenter i nærmiljøet rundt skolene, som deltakere i heimkunnskapsfaget. Det er søkt totalt i underkant av 300 000,- for disse aktivitetene.

Landbruks- og matdepartementets landsdekkende prosjekt "Kortreist mat" innebærer en satsing på blant annet tradisjonsmat og her har vi åpnet for en kjempe mulighet til å skape generasjonstreff ved å koble barn og unge sammen med eldre via bl.a elderråd og skoler. Videre har et mål ved prosjektet vært å la elevene lære om sammenhengene mellom lokalt landskap og matproduksjon.

Kravene til skolene ønsket vi å gjøre så enkel og konkrete som mulig:

- minimum en klasse/basisgruppe pr skole skulle delta aktivt i tiltakene
- alle lærere/ledelse ved skolen skulle være informert om prosjektet
- forenklet rapporteringsskjema: kort info. om tiltak/aktiviteter: hva, hvem, hvor og hvordan. Foto av aktivitetene krevdes vedlagt. Elevene kunne gjerne selv skrive rapporten.

Samarbeidsparter: LMD, kortreist mat skolene, Regionale kurs og kompetanse-kontaktpersoner, kommunene i Nordland, faglagene, friluftsrådene, NFK og Fylkesmannen.

5. Andre tiltak

5.1. Høgskolen i Bodø og Høgskolen i Nesna

Høgskolen i Bodø og Nesna har i samråd med Fylkesmannen, tatt på seg **konkrete oppdrag for å være opplæringsarena for studenter som skal lære opp elever i grunnskolen** i å starte **elevdrevne skolekantiner**. Ansvarlig faglærer Karen Edvardsen ved lærerutdanningen ved Høgskolen i Bodø har i samarbeid med HEL, prosjektleder for skoleprosjektet "Fysisk aktivitet og skolemåltid" og Ungt entreprenørskap laget et ferdig opplegg for våren 2006 hvor studenter skal velge "opplæring i kantinedrift" (foreløpig navn) som praksis i valgfritt faget "Mat og helse" som er et studietilbud innen fagplanen for lærerutdanninga ved Høgskolen i Bodø. Studiet vil gi 30 studiepoeng. I praksisdelen av dette studietilbudet vil studentene drive opplæring av elever i kantinedrift og tillaging/servering av sunn, god, enkel og billig mat. Fagtemaer ved opplæringa er **blant annet hygiene, enkel matlaging, tilberedning av ferskt råmateriale**. Viktigheten av sunn mat laget **av blant annet frukt, grønt**

og bær vil være bæreelementer i kantinedriften. Studentene i samarbeid med Mattilsynet skal drive opplæring for om lag 16 skoler i uke 5-8 (Salten / sør fylket).

Det var ikke mulig å få dette inn i fagplanen for høsten 2005/våren 2006, men det arbeides med å få dette inn som studiefag med vekttall til neste studieår: høsten 2006/våren 2007. Da vil det ikke være aktuelt å kjøpe tjenester av studentene for å gjøre jobben, ettersom de vil få vekttall for arbeidet. I Vest- og Aust-Agder er lignende prosjekter allerede godt i gang og vi høster erfaring fra de. "Ungt entreprenørskap i Nordland" vil stå for oppfølging av studentbedriften(e).

Det er bevilget kr 25 000,- og bevilgningen blir utbetalt når opplegget blir satt i gang i 2006. Prosjektgruppas representant fra HEL har ansvar for oppfølginga.

Samarbeidspartnere: Høyskolen i Bodø, Høyskolen i Nesna, ressursgruppa for Folkehelse i Nordland, Mattilsynet, NFK, Ungt entreprenørskap og Fylkesmannen.

5.2. Dialogmøter med primærprodusenter og veiledere

Det er gitt støtte til dialogmøter med primærprodusenter, forvaltninga og veiledere, for å formidle muligheter for å samarbeide med skolene i sine nærrområder. For å øke verdiskapinga for primærprodusentene ved hjelp av å levere til skolene i Nordland, har prosjektgruppa sett nødvendigheten av informasjonsutveksling og pådriv via produsentenes veiledere og rådgivere.

Forsøksringene og faglagene i Nordland har vist skikkelig engasjement og sett verdien av slike prosjekter. Antall produsenter av potet og grønnsaker i fylket er redusert betraktelig på noen få år, men behovet for nettverk og samlinger der nye muligheter og erfaringsutvekslinger, er minst like stort blant gjenstående produsenter. Prosjektgruppas medlemmer har ved flere anledninger informert og sendt informasjon om satsingen på grønt inn i skolene etter påtrykk fra kommuner, næringsutøvere og engasjerte lokalsamfunn.

Samarbeidspartnere: Grønt Forum i Nordland, faglagene, forsøksringene i Nordland, kommunal landbruksforvaltning, engasjerte grøntprodusenter, Planteforsk, godkjente grossister og Fylkesmannen.

5.3. Informasjon og kartlegging av produsenter som leverer god kvalitet av grønt

Prosjektkoordinator har informert faglagene om arbeidet og har jobbet aktivt opp mot produsentene for veiledning om mulighetene for økte leveranser av grønt til skolene i Nordland. God mediedekning og markedsføring er viktig, noe alle samarbeidspartnere har hatt ansvar for.

Samarbeidspartnere: forsøksringene i Nordland, skolene i Nordland, faglagene, Bondens Marked og Fylkesmannen

5.4 Bær for livet / "Stiklingeprosjektet"

Salten Friluftsråd i samarbeid med Rognan Planteskole og Salten Skogselskap, har startet et flerårig pilotprosjekt hvor intensjonen er å få elever ved to barneskoler i Saltdal til å besøke planteskolen, "ordne" stiklinger og deretter potte dem i skolegården. Dette er et foreløpig pilotprosjekt som skal videreføres til flere skoler i fylket i 2006 og 2007. Bær er et av

satsingsområdene og prosjektgruppa mener dette har vært en yppelig mulighet for å sette søkelyset på skolebarn og bærproduksjon.

Bærbusker i skoleanlegg har ulike funksjoner:

- bærbuskhekker/-grupper kan skape små rom i uteanlegget og derved stimulere ulike elevgrupper til aktivitet og opplevelse
- bærbuskhekker/-grupper kan ha en estetisk funksjon
- bærbuskhekker/-grupper kan gi bedre mikroklima
- bærbusker kan gi lett tilgang til bær med mulighet for konservering/videreforedling og konsumering i skolen
- bærbusker kan gi grunnlag for et rikere fugleliv i skoleanlegget både som skjulested og næringskilde for ulike arter.

Prosjektet omfatter følgende tiltak:

- * forprosjekt, idé: ”Bær for livet” inkludert drøfting med Salten Skogselskap/Rognan Planteskole
- * tilbud til to skoler i Rognan planteskoles nærhet, Rognan barneskole og Røkland skole (pionérskoler)
- * stikling på Rognan planteskole, Rognan barneskole og Røkland skole, vår 05
- * omplanting Rognan planteskole, Rognan barneskole og Røkland skole, høst 05
- * driving av planter og utplanting i skoleanlegg.
- * rapportering og videreutvikling av tiltaket, Salten Skogselskap – Salten Friluftsråd

”Stiklingeprosjektet” som omfatter et tresifra antall stiklinger, gir en langt lavere pris pr. utplanta busk enn ordinært kjøp av busker fra gartneri/butikk. Dette gir utslag i blant annet omfanget busker som kan plantes ut på hver skole.

Samarbeidspartnere for finansiering av prosjektet har vært: Salten Friluftsråd, Nordland Fylkeskommune, kulturavdelingen (fylkeskommunale friluftsmidler), Salten skogselskap, Barneskolene i Saltdal og Fylkesmannen i Nordland.

5.5. Andre relevante satsinger

Nordland fylkeskommune forvalter Lokal Agenda 21-midler og i 2005 er potten på kr 500 000,-, som er fordelt til lag, foreninger og kommunale institusjoner som skoler og barnehager. Flere av prosjektene både fra i 2004 og 2005, omhandler grønnsatsing som blant annet dyrking i egen skolehage e.l. Flere i prosjektgruppa var i kontakt med LA21 koordinator og drøftet mulige vinklinger på LA21 midlene for 2005. Resultatet ble at årets LA21 midler fikk fokus ”fra jord til bord”. Hele 25 % ble brukt til tiltak i skoleverket med fokus på bær, frukt og grønt.

Utover dette er Nordland Fylkeskommune i startfasen med et prosjekt på økologisk/grønn kantine i videregående skole. Det planlagte prosjektet handler også om lokal, evt. økologisk dyrka, råvarer - både frukt/grønt og foredla råvarer. I handlingsplan for økologisk landbruk i Nordland (2000-2005) er et av hovedpunktene å øke kunnskapen om økologisk landbruk og synliggjøre viktigheten av et rent og bærekraftig landbruk. Disse målene vil bli videreført når handlingsplanen nå skal revideres. Den reviderte handlingsplanen vil ha et tidsperspektiv på nye fem år, Videre vil den bli tilpasset regjeringens nye mål om at 15 % av produksjonen og matforbruket skal være økologisk innen 2015. Her finnes det mye materiell som skolene er oppfordret til å bruke.

Vann som tørstedrikk er også viktig å få inn her. NFK har kjøpt inn vannkjølere til alle

videregående skoler og satser mye på å formidle rent vann som den beste tørstedrikken, som i tillegg har en rekke fortreffelige virkninger i kroppen

6. Resultater fra 2005 og videre drift av prosjektets tiltak

Da prosjektgruppa informerte skolene om dette prosjektet, fikk prosjektgruppa en strøm av eposter og telefoner fra skoler i fylket som syntes dette hørt interessant ut og ønsket å satse på tiltak innenfor formålet i 2005. Informasjonen ble lagt ut på hjemmesida til Fylkesmannen og på egen STREIF/kortreist mat heimeside, www.fylkesmannen.no/streif2005. Videre informerte ansatte hos HEL og OUA allerede flere ganger i 2004 om satsinga kortreist mat og lokalproduserte råvarer inn i skolen. Dette ble gjort ved Utdanningskonferansen i november og gjennom RKK samlingene Videre var prosjektkoordinator i kontakt med alle regionalt kurs og kompetanse (RKK) kontorene i Nordland og gav de muligheter til å velge ut spesielt engasjerte skoler.

6.1 Entreprenørskap

Vi har ikke gitt økonomisk støtte til lærere/ansatte på skolen for å drifte kantina, da meninga var at elevene selv skulle gjøre arbeidet. I Rana skolene er det gode erfaringer med at de har tilknyttet seg en pensjonist/"koldjomfru" som veileder og som hjelper elevene ved behov. Prosjektet "Fysisk aktivitet og måltider i skolen" har gitt inntil kr 5000,- til slike tiltak tidligere. Dette har vi videreført, og to av skolene som har fått støtte er: Mørkvedmarka skole og Ballangen barne- og ungdomsskole.

Siden prosjektet kom ordentlig i gang først i slutten av april 2005 (tildelingsbrevet mottatt FM Nordland 08.05.05), var det knapt med tid til å få organisert skolene før sommerferien i arbeidet med elevstyrte kantiner. Dette medførte en hektisk innsats både fra engasjerte rektorer og faglærere ved enkelte skoler i fylket, for å få på plass en skisse til aktivitet høsten 2005. Alt var lagt til rette, og elevene skulle før de startet med elevbedriftene få opplæring av studentene som hadde opplæring som praksis. På grunn av uheldige omstendigheter og for sen start, fikk vi ikke startet egne kurs for elevkantiner høsten 2005. Men alt ligger til rette for å gjennomføre tiltaket våren 2006. Mange skoler har etterspurt mer informasjon og i første omgang er planen å gjennomføre pilotkurs for elever ved skoler i Salten og på Helgeland. Det er langt flere skoler som er interessert i å delta i prosjektet, enn det studentene hatt kapasitet til å avholde kurs for.

Fylkesmannen har ansvar for oppfølging, og avtaler er inngått for dette arbeidet. Resultatene vil vi derfor i hovedsak få først på vårparten i 2006.

6.2 Kortreist mat, frukt, bær og grønt i skolen

22 skoler søkte innen fristen for å delta og 21 skoler ble med videre i arbeidet. De har fått oppfølging i form av brev og eposter fra prosjektgruppa. Responsen har vært overveldende og resultatene i form av prosjektoppgaver, fagplaner, medieomtaler, musikalske innslag, videoer og CDer har vært svært spennende og interessante. Alle skoler fikk tilsendt et forholdsvis enkelt rapporterings skjema som de skulle innrapportere om aktiviteten for 2005. Prosjektet har resultert i mye nyskaping og flott arbeid med fokus på lokalproduserte råvarer og muligheter innen mat, undervisning, fysisk aktivitet og helse.

Det har i prosjektet vært lagt vekt på at elevene, i tillegg til å få kunnskap og interesse for sunn mat og gode matvaner, skulle lære om det lokale landbruket og matproduksjon. Dette har for en stor del vært gjort gjennom besøk hos produsenter og lokale næringsmiddelbedrifter. Elevene har gitt svært gode tilbakemeldinger på at de har vært med på aktiviteter og utført ting i praksis som de har lært mye av. Ved at skolene har fått litt

midler, har de kunnet utøve og lære matkunnskap i det praktiske liv. Flere av skolene har lagt stor vekt på at det er elevene selv som bestemte tiltak og aktiviteter som skulle gjennomføres. Prosjektet tror dette har bidratt til økt engasjement og forståelse for sammenhengene.

Skolene har vist en enorm ståpåvilje og engasjement i forhold til å få til masse tiltak og aktiviteter innenfor prosjektets formål. Vedlagt ligger liste over skolene og hva de har gjennomført av tiltak.

Noen skoler søkte om masse penger mens andre om kun en skarve sum. Fylkesmannen hadde maksimalt 35 000,- tilgjengelig som var gitt fra LMD til "Kortreist Mat i Nordland". Ved å koble disse midlene til dette prosjektet, mener vi det er en mye bedre disponering av midler og en meget effektiv måte å satse på lokale produkter. Dette fordi skolene som meldte seg, er engasjert og interessert i å få til samarbeid med lokale aktører og viser interesse for lokalmiljøet og dets ressurser. Skolene fikk brev om tildelte midler omkring 1. juni og skolene svarte bekreftende på at de ønske å være med. Kun en skole trakk seg fra dette arbeidet, mens resten av skolene viste stor kreativitet og engasjement. I utgangspunktet var det meningen at pengene til skolene skulle betales ut i løpet av juni/juli, men vi manglet en del bankkonto og organisasjons nummer, slik at vi valgte å avvente til medio august med utbetalingene.

Prosjektgruppa tildelte totalt kr 113 000,- til skolene i Nordland. De var fordelt i alle RKK regionene. Hver skole fikk tildelt en sum mellom kr 1500,- og 20 000,-, som skulle bidra til tiltak og aktiviteter i tråd med intensjonen med midlene. Midler til svalskep kunne skolene søke på via skolefruktordningen, dersom de ikke hadde gode oppbevaringsmuligheter for friskt grønt. Ungt entreprenørskap var også behjelpelig med veiledning og administrasjon i arbeidet.

Videre har 3 skoler utmerket seg særskilt med et fantastisk og engasjerende arbeid. Disse fikk den 1.12.05 meddelt at de hatt vunnet en premie på kr 1500,- hver. Pengene skal brukes til aktivitetsfremmede tiltak for øke inntaket av lokal bær og grønt i deres skoler. Det skal komme alle ved det aktuelle skoletrinnet til gode.

6.2.1. Måltider i skolen

De aller fleste skolene har gjennomført en eller flere felles måltider med klassen og øvrige elever ved skolen. Flere skoler har også invitert innbyggerne i bygda og spesielle ressurspersoner til elevstyrte festmåltider. Måltidene har variert alt fra å spise grilla pøsepinner rundt bål, til høytidelige feiringer med tilberedning og servering av varm mat som enten elevene har laget selv eller i samarbeid med kokker, bygdekvinnelag og lokale "helter". Flere skoler har fått fokus på sunne matvaner og fysisk aktivitet som en del av skolehverdagen.

Råvarene som er brukt i matlaginga er for det meste lokalprodusert eller høstet, sanket, plukket, fisket, jaktet, slaktet, syltet og sløyet av elevene selv på skolen.

6.2.2. Produsent- /bedriftsbesøk

Å dra på besøk til produsenter og bedrifter som bearbeider og videreutvikler lokalproduserte råvarer, har vært svært spennende. Produsenter av potet, urter og grønnsaker har fått besøk av elever som både har vært med på å sette poteter, så frø og hjulpet til å høste inn råvarene. Videre har flere skoler vært på besøk i videreforedlingsbedrifter som TINE, Gilde og reinslakteri. Elevene i enkelte skoler har også besøkt fiskebåter og fiskeforedlingsbedrifter. Prosjektgruppa var av den oppfatning at fiskerbonden er en så stor ressurs i Nordland, at det

ville være unaturlig å utelukke slike besøkstiltak, selv om prosjektet har fokusert på landbruk. Noen elever har vært med og fisket og ”banket” fisk (laget fiskemat), før de har tilberedt og spist den.

Elevarbeidene og rapporteringsskjemaene som har kommet inn, viser en enorm bredde i arbeidet og svært stort engasjement. Også produsenter og næringsutøvere som har hatt besøk av skolene har gitt tilbakemeldinger på at dette har vært svært interessant og gøyalt arbeid. Flere nevner i rapporteringsskjemaene at samarbeidet mellom skole og produsenter har blitt bedre.

6.2.3. Egen fagplan for faget mat og kulturfag

Flere skoler har satsset masse ressurser på dette prosjektet og hatt ukentlige arrangementer/aktiviteter i hele høst i forbindelse med kortreist mat. **Båsmo Ungdomsskole** i Rana kommune har på forbillig vis koblet lokale mattradisjoner, høsting fra naturen og fysisk aktivitet sammen i eget undervisningsopplegg høsten 2005. Det er gjennomført hele 15 tiltak ved skolen, herunder et eget **mat- og kulturfag** ved 9. klasse bestående av fagene norsk, naturfag, kroppøving og heimkunnskap. Dette tror prosjektgruppa har vært et veldig oppløftende og lærerikt fag for elevene. Det kan være aktuelt å videreføre fagplanen for mat- og kulturfag til flere interesserte skoler i 2006. Dette kan gjøres uten de store behovene for ressurser.

6.2.4. Ernæring og folkehelse

Hele prosjektet har hatt et helhetlig perspektiv på skolehverdagen med fokus på riktig og sunn ernæring og folkehelse, i tillegg til grøntsatsinga. Fylkesmannens ressursgruppe for ernæring har tatt opp og diskutert satsinga. Medlemmene er positive og mener denne satsingen når mange skoler i fylket.

6.2.5. Fysiske aktiviteter i skolehverdagen

Mange av tiltakene skolene er gjennomført utenfor skoleområdet. Plukking av bær, innhøsting av grønt, jakting og fising har vært aktiviteter som elevene har gjennomført i de egnede områdene. Transport til gårdene, dersom elevene ønsket å delta i innhøstingen, innebærer en del utgifter som de delvis har fått dekket via dette prosjektet. Videre har mange elever valgt å ta med seg maten ut i det fri for å få en ekstra fin opplevelse av måltidene.

Flere av skolene har valgt å gå inn i skoleprosjektet ”Fysisk aktivitet og skolemåltider” med bakgrunn i den informasjonen og mobiliseringen som er gjennomført det siste halvåret i Nordland.

6.3 Andre tiltak

Da prosjektet startet, var det mange prosjekter og satsinger oppe til drøfting for å bli koblet sammen med dette prosjektet. Noen av satsingene vi valgte har gitt spennende resultater.

6.3.1 Høyskolen

Viser til pkt 5.1. Resultatene vil først komme i første halvdel av 2006, men så langt har vi hatt positive erfaringer med samarbeidet mellom aktørene. Studenter og lærere ved lærerutdanninga er svært positive, og har stor tro på at dette vil kunne bli en permanent ordning i Nordland.

6.3.2 Dialogmøter med primærprodusenter og veiledere

Fylkesmannen i Nordland i samarbeid med Grøntutvalget i Nordland Bondelag, har arrangert to ”Grønt Forum” møter i 2005. Ved begge møtene har prosjektkoordinator informert om prosjektet og mulighetene primærprodusenter har ved å videreutvikle tilbudet på grønt til

skolene. Spesielt ved det ene møte (25.08.05) ble temaet grundig belyst og mange ideer for hvordan informasjon om muligheter og tiltak ble avdekket. Fylkesmannen og næringa har tatt tak i flere av ideene og jobber for å få gjennomført disse. I det siste "Grønt Forum" møtet, 24.11.05, ble noen av erfaringene fra skolene framlagt. Det er en bred enighet om at temaet skal taes opp ved neste "Grønt Forum", selv om prosjektet formelt er avsluttet.

Forsøksringene i Nordland (FIN) er en sammenslutning av forsøksringene i Nordland, og de har årlige samlinger hvor ulike tema blir tatt opp til drøfting. Fylket er langstrakt og ofte er det ringlederne i forsøksringene som er drivkreftene i regionene for utvikling og nytenkning innen grøntsektoren. Fylkesmannen har et meget godt samarbeid med FIN, og det falt seg helt naturlig å samarbeide med veilederne innen grøntsektoren for å kunne formidle og engasjere bredest mulig lag av produsentene i fylket. Prosjektgruppa har i samarbeid med fylkessekretæren for FIN, utviklet et spennende program for samlinga som ble avholdt 1. – 2. 12. 05.

** "Grønt i skolen -satsing av frukt, bær og grønt i skoleverket" - Kortreist mat-prosjekt-presentasjon v/ fylkesagronom Siv Merethe Gederaas*

** Sammenhengen mellom mat, helse, fysisk aktivitet, oppvekst og utdanning i Nordland v/ prosjektleder Bjørn Are Melvik, "Fysisk aktivitet og måltider i skolene", Nordland Fylkeskommune*

** "Grønne kantiner" og økt forbruk av frukt, bær og grønt i skolene v/ fagansvarlig Eldrid Onshus, Bodin vgs. og folkehelserådgiver Solveig Hovet Johnsen, Fylkesmannen i Nordland, Helseavdelinga*

** Evaluering og drøfting av tema "folkehelse, skole, landbruk, sunn mat, undervisning og grøntomsetning"*

Det er videre konkludert med at det skal lages en strategisk plan for potet og grønnsaksproduksjon i Nordland 2006 -2009. Planen skal blant annet inneholde strategier for utvikling av tilbudssiden på grøntområdet til spesielt barn og unge som sluttbrukere. Temaet har kommet opp i kjølvannet av dette prosjektet og kan sies å være en direkte spire til videre arbeid med prosjektets fokusområde.

6.3.3 Informasjon og kartlegging av produsenter som leverer god kvalitet

Under kartleggingsfasen fikk prosjektkoordinator entydige tilbakemeldinger om at produsentene var interessert og ønsket gjerne å levere bær og grønt til skolene i lokalmiljøet. Enkelte produsenter hadde allerede avtaler med skolene i nærheten. Prosjektgruppa har vært tydelig på at det var den enkelte skole og produsent som måtte inngå avtaler for slike leveranser. Prosjektet hadde ansvar for å formidle og informere om mulighetene, samt skape en arena for samarbeid. Alle forsøksringene i Nordland har vært involvert og lagt til rette for denne kartleggingen.

Via "**Bondens marked**" har flere produsenter vist at de både har mangfold og kvalitetsvarer, som etterspørres. Prosjektkoordinator har vært i dialog med prosjektleder Anne Marit Isachsen ved Bondens Marked i Salten, om produsentenes muligheter for å levere grønt til skolene i regionen.

Prosjektkoordinator i samarbeid med Forsøksringene i Nordland (FIN) har allerede gjort en solid jobb med kartlegging av aktuelle produsenter i vår/sommer, som var en del av dette

prosjektet. Kvalitetssikring av listene er gjennomført og listene er offentliggjort for fylkets skoler.

Foruten at skolene i Nordland har fått en oversikt over produsenter av potet, grønt og bær, er skolene oppfordret til å inngå partnerskap med produsentene. Prosjektgruppa ønsker å videreføre dette arbeidet for å finne ytterligere produsenter som kan levere varer av god kvalitet. I 2003 avsluttet landbruksavdelinga prosjektet "Omsetning av potet og grønt i Nordland", som blant annet har gitt innblikk i behovet for distribusjon og omsetningskanaler for produsenter innen potet og grønnsaker. Prosjektgruppa har vært i kontakt med tidligere prosjektleder for omsetningsprosjektet og prosjektkoordinator var i sin tid leder for styringsgruppa for omsetningsprosjektet. Ulike flaskehalsar og utfordringer er diskutert og videre er mulige tiltak og strategier vurdert.

Tilbakemeldingene fra skolene er overveldende. De har savnet kontaktpersoner og ideer for hvordan samarbeidet mellom landbruksnæringa og skoleverket kunne gjennomføres. De har nå fått noen knagger og enkle redskap for gjennomføring, men fortsatt gjenstår en del kartlegging av bær- og grønnsaksprodusenter i Nordland, noe som planlegges å gjennomføres vårparten 2006.

Vårparten 2006 skal landbruksavdelinga arbeide videre med registrering og kartlegging, slik at samtlige produsenter skal være informert om satsinga "grønt i skolen" og gis muligheter for å inngå avtaler med skoler i nærmiljøet.

6.3.4. Stiklingeprosjektet

En av de positive effektene som er oppnådd, er at elevene er fysisk aktive i tiltaken, f. eks. ved kapping og nedsetting av stiklinger, ompotting, beskjæring og utplanting. Noen steder har det vært nødvendig med jordtilførsel/jordforbedring der plantene skulle stå. Prosjektet må sees i et flerårig perspektiv hvor det er aktuelt med utplanting i skoleanlegg etter to år.

Prosjektet "Bær for livet" har så langt vært svært vellykket og prosjektgruppa har stor tro på at dette er et realistisk og spennende prosjekt som kan videreføres i mange skoler i fylket. Ved å synliggjøre koblinga til næringsutøverne i landbruket og verdiskapingseffekten av prosjektet både med hensyn til fysiske aktiviteter og folkehelse i hverdagen til skoleelevene og økt etterspørsel etter produkter laget ved Planteskolen, er dette et prosjekt som vi mener går inn under målsettingen for prosjektet. Dette er ei satsing både elever, lærere og ikke minst lokalsamfunnet har sett svært positivt på og funnet vellykket. Dette pilotprosjektet har et potensial og det er absolutt så interessant at dette kan utvikles til et større landsdelsprosjekt.

7. Videreføring av arbeidet i Nordland

Et viktig aspekt ved å satse på videreutvikling av eksisterende prosjekter på dette området, er å få mulighet til videreføring og spredning, slik at det ikke kun blir en "happening". Det er viktig å synliggjøre effekten i etterkant av en slik satsing og ha fokus på varige ordninger som kan bidra til økt tilbud på frukt og grønt for barn og unge. Det er viktig å få synergieffekter av samarbeidet mellom alle parter i satsningen, inkludert Fylkeskommunen og Fylkesmannen i Nordland. Et kontinuerlig samarbeid mellom primærprodusenter, skoleverket samt ulike avdelinger hos Fylkesmannen i Nordland og Nordland Fylkeskommune er ønskelig i framtida.

8. Økonomi

I møtene i prosjektgruppa har det kommet fram mange forslag til hvordan tilførte midler skulle brukes på en mest mulig fornuftig måte og som skulle gi størst mulig effekt for

målgruppen og landbruksnæringa for øvrig. For skoleprosjektene har ingen av skolene fått de summene som de søkte på, men de aller fleste har vist stor takknemlighet og vilje til å utføre så mange som mulig av planlagte tiltak. Midlene de har fått tilført har rett og slett gitt elevene muligheter til å reise på gårdsbesøk eller turer for å plukke bær, sopp eller oppleve hverdagen til en produsent.

Selv om flere skoler velger å videreføre arbeidet i 2006, så er det svært ønskelig med noe økonomisk støtte utenfra. Spesielt den skolen som har laget en egen fagplan for mat- og kulturfag, er det viktig å støtte for at de skal kunne greie å videreføre dette spennende prosjektet. Erfaringen fra dette vil kunne gi svært interessante resultater som flere skoler kanskje vil satse på i framtida. Per i dag har ingen av aktørene i prosjektet midler til videreføring, men Fylkesmannen vil jobbe videre med dette.

9. Måloppnåelse – erfaringer - utfordringer

9.1. Måloppnåelse og erfaringer

De gjennomførte tiltakene har vært gjennomført i forhold til prosjektets hovedmålsetting om å skape verdiskaping og utvikle tiltak i landbruket for å øke tilbudet på frukt, bær og grønnsaker i Nordland.

Tiltakene bygger også på de aktuelle satsingsområdene mat, helse, utdanning, fysisk aktivitet og barn. Med de gjennomførte tiltakene, har:

- Prosjektet bidratt til økt fokus og kunnskap i skolene i Nordland mht tema mat og mattradisjoner.
- Prosjektet har kartlagt etablerte og potensielle produsenter som ønsker å levere bær, poteter og grønnsaker til skoler i nærområdet.
- Prosjektet har bidratt til at skolens elever og lærere, har økt kjennskap til produsenter i nærmiljøet.
- Prosjektet har bidratt til at Grønt Forum i Nordland vil arbeide videre med en strategisk plan for potet og grønnsaker i Nordland, hvor et av tiltakene er strategier for utvikling av tilbudssiden på grøntområdet til spesielt barn og unge som sluttbrukere.
- Prosjektet har gjennom god deltakelse på de aktiviteter som har vært gjennomført bidratt til å gi aktørene motivasjon, kompetanse og tilgang til nettverk.
- Prosjektet har avholdt flere møter med næringsutøvere, veiledere og skoleverket for gjensidig informasjonsutveksling.
- Prosjektet har bidratt til å senke terskelen mellom produsenter og skoleverket.
- Prosjektet har for en stor del bidratt til å sette mer fokus på frukt og grønt. I et folkehelseperspektiv er det særlig viktig at barn og unge har rikelig tilgang på frukt og grønnsaker. Frukt og grønnsaker er viktige næringsmidler som bidrar til et bedre kosthold med vitaminer, mineraler og fibre og som i tillegg bare er nyttig, og ikke gir tomme kalorier.
- Fysisk aktivitet i form av gårdsbesøk og innhøsting av grønnsaker samt fisketurer, jakt, har helt klart bidratt i forståelse av at mat og fysisk aktivitet henger sammen.
- Prosjektet har ført til mer fysisk aktivitet og stedsbasert læring.
- Prosjektet har vist at skolene ser sammenhengen mellom fysisk aktivitet – kosthold og læring

9.2 utfordringer

Hovedutfordringen må kunne sies å ha vært **korte tidsfrister** og **svært mange aktører** å forholde seg til. Prosjekteier bestemte tidlig at prosjektet ikke skulle ansette en egen prosjektleder, slik at prosjektkoordinator og deltakerne i prosjektgruppa har jobbet med dette prosjektet i tillegg til allerede fullbookede arbeidsplaner. Dette har til tider vært utfordrende og vi har måttet arbeide meget effektivt og stolt på at involverte parter har gjort det de lovte. Hadde prosjektet hatt egen prosjektleder, hadde det nok vært enklere å pushe på og følge opp høyskolestudentene som skulle lage studentbedrift med opplæring av elever ved grunnskolene.

Samtidig så har prosjekteier vært klar over denne utfordringen, og hatt fokus på at tildelte midler skal få mest mulig effekt ute i skolene og landbruksnæringa i Nordland.

I et par skoler har **menneskelige ressurser** vært en flaskehals, da vi har vært avhenging av engasjerte og kunnskapsrike personer med interesse for mat og mattradisjoner. Videre har det vært nødvendig med fagpersoner som har hatt tid til det ekstra arbeidet festmåltider, egne fagplaner og kantinedrifting medførte.

Prosjektkoordinator har erfart tidligere, at det ikke har vært like enkelt å komme i kontakt med skoleverket. Men dette hadde prosjektgruppa aldri problemer med ved dette prosjektet. Sannsynligvis kan en av årsakene være at prosjektgruppa var så bredt anlagt at prosjektet fikk den nødvendige tyngde. Videre var det perfekt timing for slik satsing i Nordland. Faglagene i Nordland har hatt økt fokus på ”nye næringer” i de siste 2-3 årene, og dette prosjektet kom som en positiv ”vind” blant næringsutøverne. Videre står ”Ungt entreprenørskap” sterkt i mange skoler i fylket. Mindre skoler i distriktene har potensielle råvareressurser i nærmiljøet og nærheten til produsentene er stor. Det var dermed lett å opprette samarbeid mellom aktørene.

10. Regnskap

Prosjektet er i sluttstadiet og i tildelingsbrevet ble det presisert at prosjektet må være ferdig innen 15.12.05. Det samme gjelder sluttrapporten. To av tiltakene blir ikke ferdig innen fristen pga for sen oppstart av tiltakene i skoleverket. Planen var å få startet med tiltakene i høst mens elever, studenter og lærere var engasjerte og avtaler inngått. Uheldige omstendigheter gjorde at ikke alle avtaler ble godt nok forankret hos de aktuelle partene, men tiltakene er nå alle avklart og vil bli gjennomført i løpet av første halvdel av 2006. Dette gjelder tiltak A) og C1). Den 03.11.05 hadde prosjektkoordinator telefonisk kontakt med prosjektansvarlig Silje Johnsen i LMD, hvor utfordringene vi stod overfor ble lagt fram. Hun bekreftet at det var mulig å overføre midlene til helt konkrete tiltak til 2006, dersom situasjonen ble forklart i sluttrapporten og vi hadde helt konkrete tiltak som er avtalt.

Kostnader fordeles slik, og da er ikke Fylkesmannens og Fylkeskommunens egenandeler tatt med i oppsettet.

Hovedtiltak	Forbruk	Merknad	Inn	Merknad	SUM
A) Entreprenørskap: Ue. / elevbedrifter	20 000,-	Overført til mellomregnskapskonto			20 000,-
B) Kortreist mat-skoler	113 000,-	21 skoler	35 000,-	LMD	78 000,-
C) Andre tiltak:					
C1) Støtte høgskolen i Bodø og Nesna	25 000,-	Overført til mellomregnskapskonto			25 000,-

C2) Dialogmøte	15 000,-				15 000,-
C3) Kartlegging av primærprodusenter – oversikt til skolene	20 000,-				20 000,-
C4) ”Bær for livet”	20 000,-				20 000,-
Restbeløp		Sjekk kommentarer			22 000,-
Sum totalt 2005					200 000,-

Kommentarer:

- Summen **45 000,-** er overført til en mellomregnskapskonto, hvor Solveig Johnsen Hovet ved Helseavdelinga hos Fylkesmannen i Nordland, er kontaktperson for oppfølging av disse pengene. Midlene er besluttet brukt til tiltak ved Høgskolen i Bodø og Nesna samt til Ungt entreprenørskap /elevbedrifter, jfr foreløpig sluttrapport til LMD datert 13.08.05.
- Restbeløpet **22 000,-** er brukt til 3 sjekker (kr 1 500,-) til de 3 beste kortreist mat-skolene med ekstra innsats innen frukt, bær og grønt i fylket. Og resterende (17 500,-) er satt av til oppfølgingsarbeid med kartlegging av primærprodusenter som er interessert i å samarbeide med skoler. Dette arbeidet gjøres av Fylkesmannens landbruksavdeling i løpet av våren 2006.
- De 21 Kortreist mat skolene som har vært med i prosjektet, har levert sluttevalueringer og arbeidet er gjennomført etter planen. Noen skoler har valgt å videreføre satsinga i 2006. Siden Fylkesmannen i Nordland har valgt å samkjøre dette prosjektet med Mat og kulturlandskap 2005 sitt Kortreist mat prosjekt, har vi fått en delfinansiering på kr 35 000,-. Vi har mottatt belastningsfullmakt på fond 810340 LUF og utbetalingen skjedde til FM i Nordland den 31.10.05.

Vedlegg:

Oversikt over skoler i Nordland som har bidratt aktivt med ”Kortreist mat , frukt, bær og grønt i skolen”