

Kartlegging av mattilbudet i kantiner på videregående skoler 2014

Nordland fylkeskommune



Helsedirektoratet.no

Innhold

1. Innledning.....	s 3
2. Metode og utvalg.....	s 4
3. Sammendrag og resultater.....	s 4
3.1 Sammendrag mat i kantiner 2011 og 2014	
4. Resultater, tabeller.....	s 8
5. Avslutning.....	s15
6. Kilder.....	s15

1. INNLEDNING

I denne rapporten presenteres resultatene fra kartlegginger gjort på mattilbudet ved alle kantinenene i videregående skoler i Nordland fylke. Kartlegging er gjort i 2009, 2011 og 2014.

«Handlingsplan folkehelsearbeid 2013-2016» og «Retningslinjer for skolemåltidet grunnskole og videregående skole» ligger til grunn for kartleggingene som rapporten beskriver. Retningslinjene sier blant annet noe om hvilke matvarer som bør tilbys daglig og hvilke som ikke bør tilbys daglig.

Undersøkelsenes resultater skal kartlegge oppfølging av statlige retningslinjer for skolemåltidet. Resultatene brukes til å videreutvikle nettverket for kantinepersonell.

“Handlingsplan folkehelsearbeid 2013-2016” er Nordland fylkeskommunes plan for folkehelsearbeid. Handlingsplanens innsatsområder tar utgangspunkt i de viktigste livsstilsfaktorer som påvirker vår helse, heriblant ernæring. Sunt og godt mattilbud som oppfattes som enkelt og naturlig må utvikles på dagliglivets arenaer, slik at alle kan nås. Kombinasjonen av for lite fysisk aktivitet og usunn/feil mat i befolkningen har resultert i en vektøkning som utgjør en stor utfordring.

Barn og unge er en viktig målgruppe i fylkeskommunal politikk. Det er av stor betydning at gode levevaner etableres tidlig i oppveksten. Barnehage og skole er prioriterte arenaer. Et av hovedmålene herunder er sunnere kosthold i Nordland, skoler og barnehager som helsefremmende arenaer er prioritert. Delmål; er blant annet at på alle videregående skoler med egne kantiner skal kantinepersonell tilbys kurs. Kantiner og andre mattilbud som serverer faste gjester daglig, har et stort ansvar ved at de kan påvirke brukernes kosthold over tid. Videre kan de til en viss grad påvirke matvarevalg og gjøre de mest helsemessige gunstige måltidsvalgene enklere, gjennom aktiv markedsføring av et fristende og sunt tilbud.

Rapporten beskriver metode og utvalg brukt under kartleggingen, samt resultater og tabeller fra kartleggingen i 2011 og 2014. I 2009 og 2011 er både elever og ansatte i kantinen spurt. I 2014 er det kun ansatte i kantinenene som er spurt. I 2011 ble totalt 30 kantiner fordelt på 16 videregående skoler spurt, og svarprosenten var på 100 %. I 2014 var det totalt 25 Kantiner og svarprosenten var også på 100 %.

2. METODE OG UTVALG

Kartleggingen i 2009 og 2011 var todelt, hvorav den ene delen bestod av spørsmål til kantineansatte og den andre bestod av spørsmål til elevene. De ansatte i kantinen ble spurt om hvor ofte ulike produkter ble servert i kantinen, fiberinnhold i brød, type margarin brukt til maten som ble servert. I tillegg ble det også spurt om hvorvidt statens retningslinjer for skolemåltidet ble brukt aktivt i skolens kantine, videre om det var noe som var vanskelig/lett å følge opp i retningslinjene og tilslutt om noe fungerer spesielt godt/dårlig i kantinen. Elevene ble spurt om hva de var fornøyd med av tilbudet i skolens kantine, samt hvilke ønsker de hadde i forhold til hva som tilbys/serveres i tillegg til dagens tilbud i skolens kantine.

Før spørreundersøkelsen i 2009 ble sendt ut, ble alle rektorer informert via rektorkollegiet. I 2009 og 2011 ble spørreundersøkelsene sendt på papir i post direkte til kantinen, og til skolens elevråd. I 2014 ble spørreundersøkelsen sendt elektronisk direkte til ledere på kantinen. I 2014 ble ingen undersøkelse sendt til elevene.

Svarprosenten i 2011 var på 100 % fra kantinen, (30 svar). I elevundersøkelsene lyktes det ikke å få svar fra elevene ved skolen i sørfylket og svarprosenten i denne gruppen var på 67 % (30 svar).

I 2014 var det også en svarprosent på 100 % fra kantinen. Totalt 25 svar.

3. SAMMENDRAG RESULTATER

3.1 Sammendrag «mat i kantiner - 2011 og 2014» svar fra kantineansatte.

Hvor ofte serveres de ulike matvarene i kantinen?

Vafler, kaker boller

8 % (27 % i 2011) av kantinen oppga at de serverte kaker, vafler, boller daglig eller flere ganger i uken, mens 60 % (53 % i 2011) serverte kaker, vafler, boller kun 1 gang i uken. 20 % oppga at de serverte kake, vafler og boller sjeldent mot 18 % i 2009 (tabell 1).

Brus, saft, iste (med sukker)

24 % (57 % i 2011) av kantine oppga at de serverte brus, saft, iste (med sukker) daglig eller flere ganger i uken. 72 % mot 43 % i 2011 oppga at de sjelden eller aldri serverte brus, saft, iste (tabell 1).

Brus, saft, iste (uten sukker)

76 % (40 % i 2011) av kantine oppga at de serverte brus, saft, iste (uten sukker) daglig, eller flere ganger i uken. 16 % mot 57 % i 2011 oppga at de sjelden eller aldri serverte brus, saft, iste (uten sukker). (tabell 1).

Potetgull, snacks, godteri

16 % (7 % i 2011) av kantine oppga at de serverte potetgull, snacks, godteri daglig, eller flere ganger i uken. 84 % mot 93 % i 2011 oppga at de sjelden eller aldri serverte potetgull, snacks, godteri. (tabell 1).

Frukt (hel og i stykker)

84 % (80 % i 2011) av kantine oppga at de serverte hel frukt daglig. 4 % oppga at de serverte det 1 gang i uken. 12 % mot 10 % i 2011 oppga at de sjelden eller aldri serverte hel frukt. (tabell 1).

Når det gjelder frukt i stykker oppga 44 % (47 % i 2011) av kantine at de serverte dette daglig, 32 % mot 10 % i 2011 serverte frukt i stykker flere ganger i uken og 4 % mot 7 % i 2011 kun 1 gang i uken. 12 % (30 % i 2011) oppga at de sjelden eller aldri serverte frukt i stykker. (tabell 1).

Grønnsaker (hele og i stykker)

16 % (17 % i 2011) av kantine oppga at de serverte hele grønnsaker daglig eller flere ganger i uken, mens 8 % mot 7 % i 2011 serverte dette kun 1 gang i uken. 68 % mot 70 % i 2011 oppga at de sjelden eller aldri serverte hele grønnsaker. (tabell 1).

Når det gjelder grønnsaker i stykker, oppga 44 % (40 % i 2011) av kantine at de serverte dette daglig, mens 24 % (13 % i 2011) serverte grønnsaker i stykker flere ganger i uken og 8 % (7 % i 2011) kun 1 gang i uken. 16 % mot 40 % i 2011 oppga at de sjelden eller aldri serverte grønnsaker i stykker. (tabell 1).

Grovbrød/knekkebrød

96 % (90 % i 2011) av kantine oppga at de serverte grovbrød/knekkebrød daglig, og 4 % (3 % i 2011) serverte

grovbrød/knekkebrød flere ganger i uken. I 2011 oppga 3 % at de sjelden eller aldri serverte grovbrød/knekkebrød, mens i 2014 var det ingen som oppga dette (tabell 1).

Skummet melk, ekstra lettmelk, lettmelk

92 % (93 % i 2011) av kantinene oppga at de serverte skummet melk, ekstra lettmelk, lettmelk daglig eller flere ganger i uken. Det var ingen som oppga at de serverte dette kun 1 gang i uken eller sjeldnere. I 2011 var det 3 % som oppga det. (tabell 1).

Juice og kaldt drikkevann

92 % (100 % i 2011) oppga at de serverte juice hver dag eller flere ganger i uken, mens 100 % (97 % i 2011) serverte kaldt drikkevann daglig (tabell 1).

Fiberinnhold

84 % (47 % i 2011) oppga at de hadde mer enn 50 % grovmel eller over 6 % kostfiber i det grove brødet som ble servert. 4 % mot 3 % i 2011 svarer at de ikke vet, mens 12 % (10 % i 2011) oppga at fiberinnholdet var lavere enn 50 % grovmel eller over 6 % kostfiber i det grove brødet som serveres. Ut i fra kommentarene kan vi også se at noen lager brød og knekkebrød selv og at grovhetsgraden på disse variere. (Tabell 2).

Type margarin

12 % (7 % i 2011) bruker Vita Hjertego', 20 % (7 % i 2011) bruker Brelett, mens flest kantiner bruker (64 % mot 70 % i 2011) bruker Soft flora/Soft flora light. 4 % (16 % i 2011) oppgir andre merker (Melange, Bremykt, Tine smør, Soya Oliven, soft ekstra). (tabell 3)

Retningslinjer for skolemåltidet brukes aktivt i skolens kantine?

I kartleggingen fra 2011 ble retningslinjene for skolemåltidet brukt aktivt i 57 % av kantinene, mens 17 % oppga at de ikke brukte den, og 26 % visste ikke (tabell 4). I kartleggingen fra 2014 var tallene henholdsvis 80 %, 12 % og 8 % (tabell 4).

Oppfølging av retningslinjene

80 % av de spurte kantineansatte svarte ja på spørsmålet om de brukte «Statens retningslinjer for skolemåltidet», hvilket er en økning fra 2009 (57 %). Tallet for de som ikke aktivt brukte retningslinjene eller ikke visste om retningslinjene, har gått ned (tabell 5).

Noen svarte at det var vanskelig å få tak i økologisk frukt og grønt. Andre nevnte at det med sukkerholdige matvarer er vanskelig. Dersom de ikke selger det i kantinen går elevene på butikken for å handle det, og da kjøper de hele lunsjen der. Det var også nevnt at på grunn av økonomiske forhold og at de er en privat bedrift, er det vanskelig å ikke selge sjokolade og brus, de dette blir en stor del av omsetningen deres. Det blir også nevnt at det er vanskelig å servere fisk til middag da det ofte ikke blir kjøpt av elevene. En sier også at det er vanskelig å få tak i bakevarer med over 6 prosent kostfiber (tabell 5).

På spørsmålet om det var noe som var lett å følge opp ble følgende svart i 2011; Tilgang til vann og juice, enkel brødmatt, sunt brød og et variert utvalg av sunne pålegg, holde kaker, vafler, brus og godteri borte (tabell 11). Svar fra 2014: Nettverksmøtene gjør det enklere å forholde seg til det, lett å bruke grovbrød og brusfri skole, frukt og grønt samt det meste av drikkevarer, retningslinjene er klare og lettfattete, retningslinjene er greie å bruke, gode rutiner på frukt og grønt (tabell 6).

Mat som fungerer spesielt godt i kantinen

Mat som fungerer spesielt godt i de ulike kantinen er: Frokost, lunsj, varmmat, brødsiver, grove brød, påsmurte horn, suppe, bagetter med ost, skinke, grønt, drikke, varm mat, pizza, salatbar, havregrøt, lasagne, spagetti bolognese, chili con carne, grove baguetter med kylling eller kjøttdeig, stekt og kokt laks, taco, pølse, pommefrittes, oppskåret frukt, (tabell 7).

Svar fra kartleggingen i 2014 var ganske lik 2009, men i tillegg var det mange som syntes salatbar fungerte godt, En av kantinen forteller at det fungerte godt med gratis frokost en gang i måneden, og flere kantiner nevner at varmmat er det som er mest populært. Flere kantiner drar frem salatbaren og sier den fungerer kjempebra. En kantine nevner også kosedag på fredag, hvor det serveres kake, smoothies, grove vafler og så videre. (tabell 7)

Mat som fungerer dårlig i kantinen

Mat som fungerer dårlig i de ulike kantinen er: fisk, havregrøt, grønnsaker i biter, ekstra grove brødvarer, supper, oppkuttet frukt, brødskive og pålegg, enkelte påleggstyper, det groveste brødet, yoghurt og litago uten sukker. (tabell 8). En kantine nevner også at det er vanskelig å nå ut til de med allergier, og at det også er vanskelig å nå ut med vegartilbud til de som er målgruppen.

I kartleggingen fra 2011 oppgis følgende å fungere dårlig; beregne varmmat, lite grovt fra bakeriet, ekstra tidkrevende å tilberede sunn og delikat mat. Stort svinn på grove bakervarer, det blir krise når vi må kutte ut mesteparten av TINE produktene som er for søte, å få tiden til å strekke til (tabell 8)

4. Resultater (tabell 1-10)

4.1. Tabeller "Mat i kantiner – 2011 og 2014" svar fra kantineansatte

Tabell 1: Hvor ofte serveres noe av dette i skolens kantine (%)? -2014 (svar fra 2011)

Tilbud i skolens kantine	Daglig	Flere gang i uken	1 gang per uke	sjeldnere	Aldri
Kaffe, kaker boller	12 (20)	8 (7)	60 (53)	20 (13)	0 (7)
Brus, saft, iste (med sukker)	20 (57)	4 (0)	0 (0)	0 (6)	72 (37)
Brus, saft, iste (uten sukker)	72 (37)	4 (3)	0 (0)	0 (10)	16 (47)
Potetgull, snacks, godteri	16 (7)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	84 (93)
Frukt (hel)	84 (80)	0 (0)	4 (0)	8 (7)	4 (10)
Frukt (i stykker)	44 (47)	32 (10)	4 (7)	12 (20)	0 (10)
Grønnsaker (hele)	8 (13)	8 (3)	8 (7)	44 (40)	24 (30)
Grønnsaker (i stykker)	44 (40)	24 (13)	8 (7)	16 (20)	0 (20)
Grovbrød, knekkebrød	96 (90)	4 (3)	0 (0)	0 (0)	0 (3)
Skummet melk, ekstra lettmeik, lettmeik	88 (91)	4 (3)	0 (3)	4 (3)	0 (0)
Juice	88 (100)	4 (0)	4 (0)	0 (0)	0 (0)
Kaldt drikkevann	100 (97)	0 (3)	0 (0)	0 (0)	0 (0)

Tabell 2: Hvor høyt fiberinnhold er det i det grove brødet som serveres (%)? - 2014 (svar fra 2011)

Fiberinnhold i brød	Andel (%) som serverer brød med de ulike grovhetsgradene
Vet ikke	4 (3)
<50 % grovt mel eller >6 % Kostfiber	12 (47)
>50 % grovt mel eller >6 % kostfiber	84 (10)
<p>Andre svar: Baker selv, kan variere.</p> <p>Hjemmelagd knekkebrød og brød.</p> <p>Barnehagebrødet som serveres til frokost holder over 6 % kostfiber.</p> <p>Her er det variabelt, alt etter som hva slags brød det dreier seg om. Men det er kun fredager vi selger "fint" brød.</p> <p>Noen ganger har vi brød med 7.9 % eller 11.5 % fiber. Vi varierer.</p> <p>Har prøvd noen med 9.3% men de vil dem ikke kjøpe.</p> <p>Vi varierer ofte med innhold i brødet</p>	

Tabell 3: Hvilken type margarin brukes på maten som serveres (%)? - 2014 (tall fra 2011)

Type margarin	Andel kantiner (%) som bruker de ulike typene margarin på maten
Brelett	20 (7)
Soft flora	56 (67)
Soft flora light	8 (3)
Vita hjertego'	12 (7)
Andre (Melange, Bremykt, Soya Oliven, Tine smør,soft ekstra eller en kombinasjon av flere av disse)	4 (16)

Tabell 4: Brukes statens retningslinjer for skolemåltidet aktivt i skolens kantine (%)? – 2014 (tall fra 2011)

Ja	Nei	Vet ikke
80 (57)	12 (17)	8 (26)

Tabell 5: Er det noe som er vanskelig å følge opp i retningslinjene 2014 og 2011?

2014	2011
<ul style="list-style-type: none"> - økologiske grønnsaker - Det er vanskelig å få brødvarer som inneholder 6% kostfiber og oppover. - Av økonomiske årsaker er det vanskelig å ikke selge brus og sjokolade , vi er en privat bedrift som er avhengig av at driften ikke går i minus. Beklageligvis har leverandør fra i høst f. eks. satt opp prisene på grove baguetter til det dobbelte av fine baguetter. Vi skulle gjerne servert bare sunn mat, men vi er dessverre avhengige av et visst salg for å kunne drift våre kantiner. - Nei. - synes alt er greit å følge opp. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grove produkter fra bakeriene, sukker i produkter - Nei - Nei, men ekstra tidkrevende - Nei - Nei - Det kan være vanskelig å styre unna alle sukkerholdige drikker, iste er veldig populært, men har et godt utvalg av sunne alternativer. - Har tatt bort 1/2 liter iste og vurderer å ta 250 ml også. - Ikke annet enn at elevene ikke bestandig velger sunt. - Nei - Nei - Vi prøve, men det vanskelig å få dem til å kjøpe bare det sunne.

<ul style="list-style-type: none"> - Nei, de har ennå mer tilbud enn anbefalingen. - akkurat nå er det vanskelig på grunn av at vi skal inn i ny skole i mars 2015 - Generelt å få ned sukkerholdige varer, vi konkurrerer med dagligvarebutikkene som selger ALT, og drar de først ned dit for å kjøpe brus, handler de hele lunsjen sin der. - Kanskje det med å servere fisk til lunsj da elevene ikke kjøper det hvis det blir for ofte. - Nei 	<p>Men etter hvert blir alt av det søte kuttet ut.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maten, særlig brødmaten er dårlig merket fra leverandør. - Nei - Vi prøver så godt vi kan, vanskelig å følge opp det med muffins, selger det hver dag - At fiberinnholdet blir høy nok, finnes få alternativer fra industrien.
---	--

Tabell 6: Er det noe som er lett å følge opp i retningslinjene 2014 og 2011?

2014	2011
<ul style="list-style-type: none"> - vi har jo nettverksmøter så det gjør det enklere og holde seg til det. - Alt. - Lett å bruke grovt brød og brusfri skole. - Frukt og grønt, samt det meste av drikkevarer. - Vi har selvfølgelig i tillegg det meste av sunn og næringsrik mat som er brukelig på en kantine. - Retningslinjene er klare og lettfattelige. - Som nevnt ovenfor synes jeg retningslinjene er greie å følge. - Retningslinjene er grei å følge, etter å fått inn rutinene. - Grovt brød og sukkerfri drikke. - Nja, er ihvertfall godt å ha retningslinjer å strekke seg etter. Vi ser jo ofte på den og prøver å etterkomme alt der. - Det og bestemme seg at slik har vi det her overføres til elevene på sikt. - grovt brød og sukkerfri drikke. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tilgang til vann og juice, enkel brødmat. - Ja, stort sett det meste. - Sunt brød og et variert utvalg av sunne pålegg. - Holde kaker vafler, brus, godteri borte. - Kaker, vafler en gang i uken. - Elevenes behov i samsvar med retningslinjer. - Retningslinjene er ok å følge opp. - Ja. - Retningslinjene er greie, men det er vanskelig å holde stramt budsjett når prisene på sunne råvarer er dyre. - Det går greit å bruke grovt brød, men ikke bare det grove fordi ikke alle liker det. - Ja, det er jo bare å følge de + det interne, rektor bestemmer.

- Gode rutiner på frukt, grønt og grovt. Har gode og faste rutiner på gratis frokost hver dag til elevene.

Tabell 7: Er det noe som mat fungerer spesielt godt i kantinen 2014 og 2011?

2014	2011
<ul style="list-style-type: none"> - Salat og fruktbar. - Salatbar, havregrøt til frokost. - Salatbar. - Dagens lunsj og frukt. - Av varmretter er det mat med kjøttdeig som er spesielt populær. eks. lasagne, spagetti bolognese, chili con carne osv. - Gratis frokost en gang i mnd. Varierte varmretter. - Baguetter m ost og skinke, grove wraps m kjøttsaus og salat, grave baguetter m kylling. - Elevene er veldig glad i laks, både kokt og stekt. I tillegg går det mye i kylling. - Varme lunsjer, salatdisk og baguetter er det som går mest. Wraps er kjempepopulært, men det har vi ikke så ofte. - varmrettene som serveres i kantina er populære. Vi legger også vekt på å servere fisk fast en gang i uken. - Salat, kylling, pizza, grove bagetter. - Salatbar og fruktbar har vi 4 ganger i uka og er en vinner. Varmlunsjene fungerer rimelig bra. Har faste dager med Suppe, kjøttrett, pizza og fiskerett. Fredag er kosedag med, ostebrix, grove vafler, hjemmelaget smoothie og kaker. Det vi ser er fornøyde elever uansett tilbud i disken. - Havregrøt. - Salat bufet og ferskt brød hver dag 	<ul style="list-style-type: none"> - Frukt og grønt, det er gratis hos oss. Diverse varmretter. - Fersk hjemmelaget brød stort sett hver dag, salabuffet, rikt utvalg av pålegg. - Fruktbeger og salatbar går over all forventning. - Salatbaren. - Go' morgen, YT, Piano (vanskelig å svare mer konkret – vikar). - Salatbar, godt utvalg i disk. - Salatbaren er veldig populær. - Alt fungerer svært godt, Variert brødmat (grovt og fint) Faste dager med salater og varmretter. - Salatbaren er en suksess. - Møte elevene på det de aller helst vil spise og med jevne mellomrom få tilbakemelding på eventuelt endring på salg av matvarer. - Fredag serverer vi vafler og muffins, da er eleven kjempeglad! Varmmat(pizza, wraps) er også populært. - Salatbar, hjemmebak. grovbrød/grove rundstykker med laks, reker, pestoskinke, egg, grove bagetter med kylling/kjøtt, ost og skinke. - Havregrøt til frokost. - Alt fungerer stort sett godt. - Ciabatta, baguetter, fine horn. - Elevene er flinke til å spise grovt. - Salatbar. - Frokosten fungerer vedlig bra. -Det er stor variasjon i hva som foretrekkes, vi prøver å

<ul style="list-style-type: none"> - Påsmurt horn, havregrøt, sukkerholdig brus, varme retter, oppskjært frukt samt salatbaren. - Brødmatt og salater. - Varm lunsj, "fredagaskos", frukt med kesam :)salatbar. - Nå har vi fått godt salg på salatbaren. - Havregrøt og salatbar. - Havregrøt. - Taco, pølse og pommefrittis, kyllingsalat, laks i folie (ovnsstekt). - Varm mat. - Horn, baguetter, salat, frokost og varmmat. 	<p>tilfredsstillende de ønsker vi får fra både elever og lærere.</p>
---	--

Tabell 8: Er det noe som mat fungerer dårlig i kantinen 2014 og 2011?

2014	2011
<ul style="list-style-type: none"> - Fisk er mindre populært på middagsbordet. - Nei. - Fisk. - Det er ingenting som fungerer dårlig, men fiskeretter er det mindre salg på. - Fisk, havregrøt, frukt og grønnsaker i biter, ekstra grove brødvarer. - Hos oss har supper aldri vært noen suksess. - Suppe. Har prøvd noen ganger med oppkuttet frukt, men ingen suksess. Har også prøvd noen runder med frokost-tilbud med brødsiver og enkelt pålegg. Slår heller ikke an. En grov baguette i handa på vei til skola er det de foretrekker. - Synes det meste av mat fungerer bra i kantina. - Havregrøt, supper. - Det som kanskje fungerer dårligst er å nå ut til dem som har allergier, at vi har ett tilbud også til 	<ul style="list-style-type: none"> - Beregne varm mat, for lite grovt fra bakeriet. - Det er litt vanskelig å få salg på de groveste produktene, fiskepållegg og varmmat av fisk er ikke populært, så få en del svinn av dette. - Salg av frukt og grønt fungerer dårlig, men vi prøve å ta det med i matserveringen. - Tid! Ekstra tidkrevende med sunn og delikat mat. - Logistikken kan være et problem dersom det er veldig mange om skal handle samtidig, men jobber stadig med å forbedre oss. - Prøvde er tid med bare sunn mat og drikke, men det endte med at alle elevene dro på Prix /Ica og handler i stedet for å komme i kantina. - Lite praktisk ifht fylling av salatbar, mye kø. - Ønsker å servere delt frukt hver dag, men av og til blir det ikke nok tid da vi ikke er nok hender.

<p>dem Gluten. Vi prøver også ha noe til vegetarer av og til, men det er også vanskelig og nå ut til dem som ev. ønsker tilbudet.</p> <ul style="list-style-type: none">- Utfordring å få fisk inn flere dager i uken.- Nja, enkelte påleggstyper. Fisk spesielt.- Prøvd mye fiskeretter og fiskekaker som pålegg med det er for det meste ansatte som spiser dette.- Det groveste brødet er ikke lett å få salg på. Det er heller ikke så mye salg på fiskemat.- Nei, men det går nok mindre varmmrett ved bruk av fisk. Utenom fisk brukes det mye kylling og noe svin.- Fisk er ikke populært, yoghurt og litagod uten sukker.- Bare brød.- Vanskelig å få elevene til å spise fisk.	<ul style="list-style-type: none">- Oppskjært frukt- Har stort svinn på grove bakervarer- Nei.- Salatbar.- Elevene er ikke så glad i grov mat.- Det blir «krise» når vi må kutte ut med mesteparten av TINE. produktene som er for søte, men vi blir jo nødt til det.- Bare interiørmessig med inngang til kasse.- Å få tiden til å strekke til.- Ettersom det er mest gutter som går her, så er ikke frukt /grønt særlig in, men vi gir ikke opp.
--	--

5. Avslutning

Kartleggingen fra 2014 sammenlignet med 2011 viser at det har skjedd mange positive forandringer i mattilbudet i kantinene i Nordland fylke. Her er noen tatt trukket frem:

- Antallet som brukte statens retningslinjer for skolemåltidet aktivt har økt fra 57 % i 2011 til 80 % i 2014.
- Antallet som serverer brus, saft, iste med sukker hver dag har gått ned fra 57 % i 2011 til 20 % i 2014.
- Antall som serverte grovt brød og knekkebrød hver dag har økt fra 90 prosent i 2011 til 96 prosent i 2014.
- Antallet som serverer brød med mer enn 50 % grovt mel eller mer enn 6 % kostfiber i 2011 var 10 % og har økt til 84 % i 2014.

Kartleggingen viste at det fremdeles er et forbedringspotensial når det gjelder mat- (og drikketilbudet) i kantinene ved de videregående skolene i Nordland fylke. Brus, saft, iste (med sukker) blir fremdeles solgt daglig i 20 % av kantinene. Kaker, vafler, boller blir solgt daglig i 12 % av kantinene og potetgull, snacks, godteri i 16 % av kantinene, som for øvrig er en økning fra 7 % i 2011.

76 % bruker Soft flora eller Vita hjertego' på brødet som serveres. Det viser også av spørreundersøkelsen at det som fungerer i enkelte kantiner, ikke fungerer i andre både i 2014 og i 2011. Salatbar er noe som fungerer godt i mange kantiner, sammen med havregrøt og enkelte varmmretter som wraps og lignende. Horn og bagetter fungerer også bra i de fleste kantiner.

6. Kilder

<http://helsedirektoratet.no/publikasjoner/retningslinjer-for-skolemaltidet/Sider/default.aspx>

Handlingsplan folkehelsearbeid 2013-2016, Nordland fylkeskommune