

## **SYSTER gastronomi - Styrke gjennom samarbeid, Yrkes stolthet, Samisk og lokal mat, Tradisjoner, Erfaringsutveksling og Mobilitet**

**Prosjektperiod: 2023-03-01 - 2026-02-28**

### **Prosjektsammendrag:**

SYSTERgastronomi - en grenseoverskridende satsing på lokal og samisk mat i skolen har sitt utspring i forstudien gjennomført i løpet av 2021 og 2022 innenfor rammen av Sverige-Norge Interreg regionprogram der Torsta AB og Oi! Trøndersk Mat og Drikke AS hadde tett samarbeid.

SØSTER står for - Styrkes via samarbeid/Fagstolthet/Samisk mat /Tradisjoner/ Erfaringsutveksling/ Mobilitet og har som mål å styrke læring om lokal og samisk matkultur i grunnskolen gjennom en grønnoverskridende arbeidsmåte via skolemat og mat og helsevesen/hjemkunnskap.

Prosjektet skal utvikle en praktisk verktøykasse og skape en arena for inspirasjon, nettverksbygging, erfaringsdeling og kompetanseheving. SYSTER satser på mer lokal og samisk mat i mat- og helsefaget og skolemåltidet. Arbeidet omfatter utveksling mellom landene basert på regionenes store ambisjoner på matområdet og et ønske om å styrke lokal matkultur og samisk matidentitet. I Sverige er det velfungerende skolekjøkkenet, i Norge bygges det nye, noe som gir store utvekslings- og samarbeidsmuligheter. Norge har på sin side en godt utviklet utdanning rundt mat og helse, som genererer en relevant grenseoverskridende, verdifull utveksling.

Kompetansemålene i faget mat og helse / hjemmekunnskap beskriver hvordan faget skal lære elevene om ulike sider ved mat, tilberedning og matkultur. Det er en stor andel lærere i mat og helse som ikke har formell utdanning i faget. I tillegg er det ofte en generell tilnærming til temaet, og ikke knyttet til lokalt næringsliv og reelle karrieremuligheter for studentene. Vi mener det lokale næringslivet og ressursene kan brukes mer aktivt i arbeidet, og måloppnåelsen henger tettere sammen med lokal matproduksjon og verdiskaping.

Med en tettere tilknytning til lokal matkultur og matproduksjon, samt en tettere sammenheng mellom skolemåltidet og mat og helse/hjemmekunnskap, mener vi at skolen kan oppnå flere tverrfaglige, sosiale og pedagogiske mål. Både kantina og skolekjøkkenet er gode arenaer for opplæring i store temaer som bærekraft, folkehelse og livsmestring. En sterkere bevissthet om ressursgrunnlaget vil gi bevisste forbrukere som tar kloke valg, for egen helse og for miljøet.

Sverige har skolemat, men ønsker å videreutvikle dette med en tydeligere synlighet av lokal matkultur. I Norge er det relativt få skoler som har skolemat, men dagens regjering har sagt at de ønsker å prioritere gradvis innføring av et daglig, sunt, enkelt skolemåltid. På FNs toppmøte høsten 2021 ble målet om et mer bærekraftig og rettferdig matproduksjonssystem forsøkt konkretisert. Som ett av flere tiltak ble det besluttet å innføre universell skolemat basert på lokal og nasjonal matproduksjon og industri. Det vil være nyttig å ha en verktøykasse for hvordan implementere et bærekraftig skolemåltid, enten det er snakk om å innføre et skolemåltid, eller å gjøre et eksisterende skolemåltid mer bærekraftig.



Statsforvalteren  
i Trøndelag

Tröndelagen Staathealtoje



Tröndelag fylkeskommune  
Tröndelagen fylhkentjئےلte



## Sverige – Norge

Det er mangel på arbeidskraft på de offentlige kjøkkenene på begge sider av grensen. Åpenhet og kunnskap om forutsetninger for større mobilitet over grensen og økende muligheter for den enkelte

til å søke jobb og for pedagoger til å utvikle kunnskapshevende innsats for et bredere arbeidsmarked. Økt status for yrket gjennom felles innsats gjør at attraktiviteten til yrket øker, og dermed også muligheten for økt mobilitet også mellom offentlige kjøkken og restaurantbransjen.

Koblingen mellom prosjektet og den regionale utviklingsstrategien og programmet for smart spesialisering er håndgripelig, det samme er bidraget til kommunale vekststrategier og vekstplaner. Prosjektet er forankret i 2021 og 2022 gjennom forstudien (SYSTER gastronomi) utført innenfor rammen av Interreg, og er godt i tråd med regional mat- og matstrategi og dens handlingsplan. Målet var å peke på, via dialog og studiebesøk mellom prosjektpartene i ulike aktiviteter, hovedsakelig rundt folkemat og samisk matkultur, hvilke områder der en grenseoverskridende merverdi ville gi størst utbytte. Disse studiebesøkene er gjennomført og resultatene viser et behov for å jobbe videre på tvers av landegrensene for en implementering med mål om å styrke implementeringen og læring om lokal og samisk matkultur i grunnskolen, via skolemat og mat- og helsetemaer som samt hjemmekunnskap.

Med de brede og gode nettverkene samt samarbeidsplattformer og initiativ som Torsta AB og Oi Trøndersk Mat og Drikke har, er det gode muligheter for samarbeid med andre aktører, inkludert universiteter.

**Hvorfor løses utfordringen din bedre i et grenseoverskridende samarbeid?**

Jämtland og Trøndelag har store ambisjoner på matområdet og et ønske om å styrke lokal matkultur. Våre to regioner har felles mattradisjon og matidentitet, og den sørsamiske matkulturen er sterk i begge regionene. Norge og Sverige har stort sett samme struktur og innhold i kunnskapsmålene i fagene mat og helse tilsvarende (Norge) hjem- og forbrukerkunnskap. Forprosjektet har vist at vi står overfor mange av de samme utfordringene på begge sider av grensen, og grenseoverskridende arbeid føles berettiget, nødvendig og naturlig.

Skolen er den mest effektive måten å få til en atferdsendring og for å få til en overgang mot bærekraftig forbruk, skolen er den absolutt beste arenaen. Læringsmålene sier tydelig at elevene skal kunne ta bærekraftige valg, undervisningen skal fremme livsmestring og undervisningen skal gi elevene forutsetninger for å utvikle kunnskap om kulturelle variasjoner og tradisjoner. For å kunne gjøre dette kreves det god innsikt i lokale forhold, god forankring i den lokale mattradisjonen, hvor den sørsamiske matkulturen er et hovedtrekk ved vårt fellesområde.

Når det gjelder skolekjøkken ser det annerledes ut, men synergieffektene er mange. I Sverige har vi fungerende skolekjøkken, i Norge er det ønske om å starte opp. Å få til et samarbeid mellom skolekjøkken og skole er aktuelt på begge sider av grensen. I Sverige må gamle strukturer gjennomgås og utfordres, og i Norge bygges nye, noe som gir fantastiske samarbeidsmuligheter. Å se på stedet hvordan det ser ut i virksomhetene og få nye refleksjoner rundt hvordan det ser ut på egen side av grensen gir stor merverdi. Samt over det du har som er godt og vel

Et verktøysett for hvordan implementere et bærekraftig skolemåltid, både sosialt, økonomisk og miljømessig, vil være til stor nytte for både norsk og svensk skole, enten de ønsker å innføre

Statsforvalteren  
i Trøndelag

Tröndelagen Staathealtoje

Trøndelag fylkeskommune  
Tröndelagen fylhkentjielte

## Sverige – Norge

skolemat, eller gjøre eksisterende skolemat mer bærekraftig. For å utvikle verktøykassen ønsker vi å dokumentere og systematisere de gode eksemplene og «beste praksis», og bygge på erfaringer fra både Jämtland og Trøndelag.

En stor tverrregional merverdi er en økning i den kritiske massen. Det er mangel på arbeidskraft i offentlige kjøkken og det forventes å øke hovedsakelig i Sverige på grunn av pensjonering. Åpenhet og kunnskap om forholdene og hvilke kompetansekrav som kreves på hver side av grensen gir økte forutsetninger for større mobilitet over grensen og økte muligheter for den enkelte til å søke jobb og for pedagoger til å utvikle kunnskapshevende innsats for et bredere arbeidsmarked.

Med de tidligere utviklede grenseoverskridende kontaktene og nettverkene som finnes, gis det gode muligheter for en utveksling som gir langsiktig bærekraftig utvikling og atferdsendring.

### Hovedmålgruppe

Offentlig sektor

Hovedmålgruppen er lærere i mat og helse/huskunnskap og kjøkkenpersonell til skolemat. Det er en målgruppe som til tider er vanskelig å nå ut fra kursplaner og at den kritiske massen hvor antall arbeidere i næringen er lav, spesielt etter pandemien. For å nå målgruppen vil prosjektet jobbe med god framsyning, samt føre dialog i utviklet nettverk mellom blant annet serveringsledere og enhetsledere, og forankre arbeidet i tillegg med skoleledere og rektorer. Å beskytte relasjoner og tilby relevant opplæring og utveksling over grensen vil være spesielt viktig for å nå den aktuelle målgruppen på en mest mulig vellykket måte.

Indirekte målgruppe er elevene.

### Prosjektets mål

Gjennom en inkluderende arbeidsmetode skal prosjektet styrke læring om lokal og samisk matkultur i grunnskolen, via skolemat og mat og helse. Sammen med skoler i Jämtland og Trøndelag skal vi definere hva som skal til for å få til dette, og utvikle en praktisk verktøykasse/kunnskapsbank for lokal og samisk matkultur i grunnskolen for å gi metoder som kan tilpasses og brukes av kommunene. Verktøykassen skal bidra til å styrke disse aspektene i planprosesser knyttet til offentlige måltider. En forutsetning for vellykket arbeid er en grenseoverskridende og medskapende måte å jobbe på. For at andre skoler skal ha lik tilgang til verktøykassen, må den være digital og brukervennlig med innhold og layout utviklet på en inkluderende måte. Vi skal skape arenaer for inspirasjon, nettverksbygging, erfaringsdeling og kompetanseheving. Gjennom dette utvikles tilgjengelig infrastruktur og fremmes fjernundervisning.

### På hvilken måte bidrar bærekraftsaspektene til prosjektets evne til å nå sine mål?

Prosjektet bidrar direkte til Agenda 2030 og verdensmålene, da bærekraft er en del av omstillingen som næringslivet må gjøre. Å bidra til målene og delmålene innenfor Agenda 2030 krever samarbeid på tvers av landegrenser, både organisatorisk og geografisk.

SYSTER skal aktivt bidra til bærekraftig utvikling og endring basert på alle tre dimensjoner av bærekraft. Økologisk, sosial og økonomisk bærekraft skal integreres i hele gjennomføringen av prosjektet og strukturen og innholdet i arbeidet er godt i tråd med Jämtlands läns regionale utviklingsstrategi hvor sosial, økonomisk og økologisk bærekraft går hånd i hånd som en integrert del av alle operasjoner.



Statsforvalteren  
i Trøndelag

Tröndelagen Staathealtoje



Tröndelag fylkeskommune  
Tröndelagen fylhkentjielte



## Sverige – Norge

Prosjektledere har ansvar for å sikre gjennomføring av prosjektaktiviteter sammen med prosjektmedarbeiderne og for systematisk arbeid med oppfølging, evaluering og læring.

Det er viktig å ha kunnskap og verktøy i klimaspørsmålet og hva overgangen til sosial, økonomisk og miljømessig bærekraft innebærer. Prosjektet skal arbeide for å heve og handle for å øke kunnskap innenfor rammene av Verdens mål for bærekraftig utvikling. Dette gjøres gjennom et grunnkurs med praktisk workshop rundt SDGene med mål om å skape en grunnleggende forståelse av Agenda 2030 med verktøy for å ta arbeidet videre på en systematisk måte og forståelse for hvordan man kan jobbe med dem.

Å jobbe aktivt med et likestillingsperspektiv er sentralt i prosjektet. Delmålene som berører prosjektet med utgangspunkt i det femte målet innenfor Agenda 2030 er 5.1 om å utrydde diskriminering av kvinner og jenter. For prosjektet er det på sin side også nært knyttet til delmål 5.5 om å sikre full deltakelse for kvinner i ledelse og beslutningstaking, det vil si rett og mulighet til å

påvirke det sosiale livet. Dette blir spesielt viktig ut fra prosjektets innsats som knytter seg til utdanningssystemet.

Delmål 10.2 innenfor verdensmålene har som mål å gjøre det mulig for og arbeide for at alle mennesker uavhengig av alder, kjønn, funksjonshemming, rase, etnisitet, opprinnelse, religion eller økonomisk eller annen stilling kan inkluderes i det sosiale, økonomiske og politiske livet. Delmålet er et eksempel på å skape en inkluderende og normkritisk arbeidsmetode. Det handler blant annet om å synliggjøre og synliggjøre ulike vinklinger og ståsteder ut fra ulike bakgrunner, forutsetninger og interesser. Det gjelder for eksempel samiske perspektiver, deltakelse av kvinner og LHBTQI-personer. Det er nettopp de samiske perspektivene som er toneangivende og er sentrale i SYSTER.

**Bærekraftsaspektet/-ene som verktøy i prosjektaktivitetene.**

Et fokus på lokalprodusert mat og lokal matproduksjon for barn og unge, skal vise dem bærekraft i praksis. Det vil være viktig å få dem til å forstå klart hva de kan og ikke kan gjøre for å bidra til en bærekraftig utvikling. Gjennom verktøykassen ønsker de å lære mer om lokal matproduksjon og at det de spiser ikke trenger å fraktes langt.

Skolemat i seg selv er en god måte å skape likhet, siden det å spise det samme både fjerner forstyrrende fokus på hva du spiser og bakgrunn for valg i matpakken, samtidig som man oppnår mer ernæringsmessig likhet og et tilsvarende grunnlag for prestasjoner.

Arbeidskulturen i offentlige kjøkken og restaurantbransjen har lenge vært preget av ubalanse mellom kjøkken og bad. I restaurantbransjen har det vært en overveldende andel menn, spesielt i kokkefaget, og i offentlig matlaging har det vært en overveldende andel kvinner. Det er noe vi ønsker å se nærmere på i hver forundersøkelse. Vi ønsker å kartlegge hvordan arbeidet utføres i dag når det gjelder utvikling av syltestabilitet. Vi ønsker å foreta en analyse av hvilke områder et sterkt utviklingsarbeid med syltestabilitet vil bli prioritert gjennomført i et videre hovedprosjekt. Hvordan ser dagens team ut og hvilket arbeid som må gjøres for å oppnå en forbedret posisjon for kvinner i yrket, en økt attraktivitet i yrket og en økt yrkesstolthet. Vi tror at dersom man kan jobbe videre i et hovedprosjekt med disse parameterne, kan man oppnå større mobilitet mellom fagkategoriene. I dag

Statsforvalteren  
i Trøndelag

Tröndelagen Staathealtoje

Trøndelag fylkeskommune  
Tröndelagen fylhkentjielte

## Sverige – Norge

har pandemien skapt store besparelser, fremfor alt i restaurantbransjen, og mange har mistet eller mister jobben. En økt mobilitet og samhold mellom næringene hvor vi ser store muligheter for normbrytende merverdi. Det må gjøres en jobb innen kunnskapsutvikling, forståelse for viktigheten av standarder i virksomheten og også i rekrutteringsprosesser.

**Kort og langsiktige resultat:**Resultater på kort sikt:

- Gjennomførte piloter på utvalgte skoler
- Kompetanseheving til ansatte innen mat og helse, og skolekjøkken i grunnskolen ved pilotskolene i prosjektet
- Bevisstgjøring blant ansatte om viktigheten av mat og måltider for å nå tverrfaglige, sosiale og pedagogiske mål i skolen
- Kunnskapsheving blant elevene ved pilotskolen i prosjektet
- Nettverk av matfaglige ressurser
- Nettverk av ambassadørkokker
- Verktøykasse tilgjengelig for andre skoler:
  - \* Hvordan bruke lokal og samisk mat og matkultur i mat og helse, for å nå kompetansemålene i mat og helse
  - \* Hvordan tilberede skolemat
  - \* Hvordan se mat og helsevesen og skolemåltidet i sammenheng
  - \* Beskrivelse av beste praksis, de gode eksemplene på skoler som har oppnådd gode resultater på området
- Plan for videre drift av verktøykassen

**Langtidseffekt:**

- Endret undervisning i skolen, og økt måloppnåelse i mat & helsefaget, også tverrfaglige mål
- Økt status på emnet
- Skolemat integrert i undervisningen
- Individuelt: Stolthet, Bærekraftige valg, atferdsendring
- Mer kunnskap om lokal matproduksjon og matidentitet i skolen
- Måltidsopplevelse, verdien av måltidet
- Styrket identitet via matkultur, både individuell og yrkesstolthet
- Økt bruk av lokale råvarer, sesongens råvarer og tradisjonsmat i skolen, som for lengre tid termin kan gi økt verdiskaping i næringsmiddelindustrien.  
Og at samisk mat blir sett på som naturlig og en naturlig integrert del av skolemåltidene.  
God tilgang til et bredt spekter av verktøy som aktører bruker ved å integrere den i den ordinære driften og eller tar den over for videre behandling.

Prosjektet jobber direkte for et av de spesifikke tiltaksmålene innenfor rammen av en mer sosial grenseregion gjennom en inkluderende tilgang til tjenester innen utdanning og livslang læring ved å utvikle tilgjengelig infrastruktur, også håndtere endringer, fortsette å utvikle fjernundervisning.

**Organisasjon / organisering:**

Organisasjon Prosjektorganisasjon Torsta AB har prosjektledelsen for Syster og den svenske delen av prosjektet. På norsk side har Oi! Trøndersk Mat og Drikke prosjektledelsen. I tillegg sitter

Statsforvalteren  
i Trøndelag

Tröndelagen Staathealtoje

Trøndelag fylkeskommune  
Tröndelagen fylhkentjئےلte

**Sverige – Norge**

Statsforvalteren i Trøndelag  
v/landbruksavdeling og Statsforvalteren v/  
oppvekstavdeling i prosjektgruppe /arbeidsgruppa .

Prosjektet vil også jobbe tett med de involverte skolene og andre partnere, for eksempel universiteter. Styringsgruppen består av prosjektets eiere fra norsk og svensk side, som møtes ved seks anledninger i løpet av prosjektet for å sikre at prosjektet når ut sette mål.

Prosjektleder er ansvarlig for prosjektet som helhet og for at prosjektet følger fastsatte og vedtatte mål og tilnærminger, samt kontakten med bistandsmottaker og potensielle samarbeidspartnere. Prosjektleder har også ansvar for at prosjektet rapporteres innenfor riktig tidsramme og at økonomirapport og prosjektrapporter sendes inn med riktige intervaller.

For å kvalitetssikre prosjektene skal prosjektleder og prosjektmedarbeiderne ha jevnlig avstemming og oppfølging og nøye føre prosjektdagbok. Det er viktig å følge de vedtak som finnes og holde seg til den aktivitetsplanen som er vedtatt.

Prosjektleder er også ansvarlig for å sende endringsforespørsel umiddelbart til Støttebetaler for godkjenning ved endring i prosjektet. Dersom prosjektet av ulike årsaker ikke vil klare å nå fastsatte mål, skal dette umiddelbart kommuniseres til Støttebetaler for dialog om mulige endringer eller fortsatt vei videre.

Prosjektleder har ansvaret for å ha dialog med Samarbeidspartnere:

Svensk side: Kommunene Krokmo, Østersund, Härjedalen

Norsk side: Ledelse i kommune og skole, samt lærere og kjøkkenpersonale i kommunene Snåsa, Røyrvik, Røros, Åfjord og Trondheim. Samt Nord universitet.

**Prosjektledelse og prosjektgruppe**Sverige:

Prosjektleder Ann Sparrock

Prosjektmedarbeider: Rikard Backskog

Prosjektøkonomi: Åse Bixo

Norge:

Prosjektleder: Kjersti Monsen, Oi! Trøndersk Mat og Drikke as

Prosjektmedarbeider: Liv Gystad og Beate Sørli Ålmo, Statsforvalteren i Trøndelag  
v/landbruksavdeling

Prosjektøkonomi: Aslaug Rustad, Oi! Trøndersk Mat og Drikke as



Statsforvalteren  
i Trøndelag

Tröndelagen Staathealtoje



Trøndelag fylkeskommune  
Tröndelagen fylhkentjielte

