

Idéskafferi

Inspiration och lärande över gränser i offentlig mat

Verktogslåda med goda exempel – VoLCS



ROMA
CAPITALE



Lifelong
Learning
Programme



Idéskafferi

Finansiering

Programmet för Livslångt Lärande (LLP) är utformat så att människor, i något skede av sitt liv, kan delta i stimulerande lärandeupplevelser, samt för att utveckla utbildningar över hela Europa. Med en budget på nästan 7 miljarder euro finansierade programmet som pågick mellan 2007-2013, ett antal utbyten, studiebesök och nätverksverksamheter.

Programmet Leonardo da Vinci delfinansierade praktiska projekt inom yrkesutbildning, initiativ som varierade från sådana som tillhandahöll arbetsrelaterad utbildning för individer, till större samarbetsprojekt.

Rapportförfattare

Gunilla Andersson (Malmö stad)

Mimmi Hägg (Malmö stad)

Helen Nilsson (Malmö stad)

Linda Gorton (Food For Life Partnership)

William O'Connell (Food For Life Partnership)

Jeanette Orrey MBE (Food For Life Partnership)

Johan Dal (Aalborg University)

Mette Weinreich Hansen (Aalborg University)

Niels Heine Kristensen (Aalborg University)

Anya Hultberg (Københavns Madhus)

Paolo Agostini (Albert Sas)

Giorgio Scavino (Albert Sas)

Anna Maria Merenda (Roma Capitale)

Patrizia Rani (Roma Capitale)

Malmö, Oktober, 2014

Inledning

Dokumentet har tagits fram för att ge inspiration till dem som arbetar med mat i den offentliga sektorn och vill ta del av utbildningsmöjligheter för måltidspersonal. Det är en samling olika exempel från projektets partners som kan förbättra förtroendet och kunskapsnivån hos måltidspersonal. Introduktionen kan ses som en vägledning och en bakgrund till de olika exemplen som följer. Varje exempel kan skrivas ut och användas individuellt eller kan hela rapporten skrivas ut och användas som ett referensdokument. Exemplen är utformade för att inspirera och skapa intresse för hållbar mat och för utbildning av kockar.

Personal som lagar och serverar mat i den offentliga sektorn måste uppfylla högt ställda krav. Maten ska vara av god kvalitet och näringsrik, samt hålla sig inom budget. Samtidigt är möjligheterna till utbildning och utveckling för dem som arbetar inom den offentliga sektorn begränsad. Samtidigt som det finns många som gillar sitt arbete och har en passion för matlagning, skulle en ökning av tillgång och kvaliteten av utbildningar öka kunskap, självförtroende och yrkesstolthet i deras arbete, liksom öppna bredare karriärmöjligheter på arbetsmarknaden.

Hållbar mat är ett system som är i balans. Detta är inte samma som lokal mat, hållbar mat tar hänsyn till sociala, ekonomiska och miljömässiga aspekter, t.ex. arbetsvillkor, bekämpningsmedelsanvändning samt ett rimligt pris till producenterna. Mat ger glädje i livet och angår oss alla och är viktigt ur flera olika aspekter. Det är en nödvändighet, i rätt mängd och kombination, för att vi ska känna oss friska och prestera i förskolan, skolan och på jobbet.

Mat är också viktigt för vår livskvalitet och vårt välbefinnande. Att äta tillsammans uppfyller en stark pedagogisk, social och kulturell funktion. Dessutom påverkar matproduktion och konsumtion både klimatet och miljön, samt arbetsförhållanden och hälsa av dem som producerar mat. Genom medvetna val kan vi påverka dessa aspekter i en positiv riktning. Det är därför vi har valt att fokusera på hållbar mat, genom att minska vår klimatpåverkan och öka mängden ekologisk mat som serveras i de offentliga köken. Utbildning är mycket viktigt för att öka kockarnas färdigheter och självförtroende samt för att stödja dem i övergången till mer hållbar mat i köket.

Resan med VoLCS

Det EU finansierade projektet, Vocational Learning for Sustainable Catering System (VoLCS) startade i november 2012 och slutade oktober 2014. Projektet finansierades genom EU:s program för livslångt lärande för yrkesinriktad lärande (Leonardo da Vinci). Målet var att öka kunskapsutbytet mellan parterna som är ledande inom området hållbar mat i den offentliga sektorn.

Vi började projektet med att lära av varandra genom att utbyta kunskap och erfarenheter kring hållbar mat i offentliga matsalar och inspirera andra att följa vårt lärande. Vi ville skapa en "verktygslåda" som kunde användas av alla som är intresserade av hållbar mat i den offentliga sektorn, och som vill ta reda på nya idéer för att inspirera sin personal, eller sig själv, i köket.

Det övergripande syftet med projektet var att öka kompetensen hos måltidspersonal inom den offentliga sektorn. Ytterligare ett syfte var att förbättra kvaliteten på maten som lagas i den offentliga sektorn. Det är viktigt att utveckla sambandet mellan de yrkesutbildningar som finns och den faktiska verkligheten i arbetsmiljön och på den europeiska arbetsmarknaden.

Målsättningarna med projektet var:

- Att etablera ett system för samarbete mellan de olika parterna så att de kan lära av varandra och skapa universella verktyg för bästa praxis som kan användas för att göra yrkesutbildningar så relevant som möjligt för personalen och för arbetsmarknaden;
- Att fastställa vilka kunskaper som krävs av arbetsgivare och beslutsfattare;

- Att fastställa vilka färdigheter måltidspersonalen behöver för att uppfylla kraven som arbetsgivare och beslutsfattare ställer,
- Att skapa en verktygslåda som innehåller element eller moduler som kan användas när man sätter ihop en utbildning eller kompetensutveckling samt guidelines vid användning och genomförandet av verktygslådan.

Vår "verktygslåda" är avsedd att användas av beslutsfattare, lärare och utbildare samt chefer och måltidspersonal, d.v.s. alla som arbetar med mat inom den offentliga sektorn. Dessa ses som slutanvändarna av de olika exemplen som illustreras i verktygslådan.

Under projektet har vi haft möten i Rom, Bristol, Malmö och Köpenhamn. I varje stad har vi träffat kockar, utbildare och beslutsfattare och i vissa fall besökte vi skolor. Vi har lärt oss om respektive stads bästa metoder och hur de arbetar för att utveckla hållbara metoder i sin matlagning. Vi har också diskuterat omfattande frågor om hur vi kan arbeta tillsammans och testa exempel på metoder från varandra inom vårt eget måltidssystem.

Vi har samlat exempel från varje stad och land och testat dessa exempel på hemmaplan. Resultaten av dessa tester presenteras nu med enkla instruktioner som visar hur man kan tillämpa exemplen i sin stad/organisation.

Partners i projektet

Det finns sex partners i projektet från fyra olika europeiska länder. Var och en av dessa partners är pionjärer och förkämpar för hållbar mat i den offentliga sektorn, och alla har inspirerats av varandra under projektet.

I början av projektet i 2012 trodde vi att vi var väldigt olika och att våra situationer var unika och inte kunde jämföras med någon annan. Efter två år har vi kommit fram till att vi har mer gemensamt än vi trodde och att det alltid finns något vi kan lära av varandra. Vi har lärt oss att vi är mer lika än olika när det gäller frågor om mat i den offentliga sektorn. Vi arbetar mot samma mål när det gäller hållbarhet, värdering av vår personal, social medvetenhet och matlagning från grunden, när det är möjligt.

Miljöförvaltningen, Malmö stad (Sverige)

Malmö har mer än ett decenniums erfarenhet av progressivt arbete i miljö- och klimatfrågor. Staden har publicerat en policy för hållbar utveckling och mat som främjar en helhetssyn på förbättring av maten i det offentliga köket. En av prioriteringarna i policyn är kompetensutveckling av personalen som arbetar i köket. www.malmo.se/atahallbart

Food for Life Partnership, Soil Association (England)

The Food for Life Partnership, lett av Soil Association, grundades 2007 och använder mat som ett medel för att förbättra hela skolupplevelsen – att göra lunchtiden till en positiv del av dagen och berika lärandet i klassrummet med gårdsbesök, undervisning i praktisk matlagning och odlingskunskap samt att ge alla i skolan möjlighet att engagera sig. Tusentals Food for Life Partnership skolor i England odlar sin egen mat, köper in lokal mat och serverar färsk lagad mat som håller den höga standarden hos Food for Lifes Catering Mark. www.foodforlife.org.uk

Aalborg Universitet (Danmark)

Forskargruppen FiNe (Foodscapes, Innovation and Network) från Aalborg Universitet är för närvarande engagerade i att främja och utveckla projekt rörande en rad olika aspekter som rör offentlig mat och

ekologisk omställning av offentliga måltider, samarbete med kommuner, institutioner, organisationer och privata aktörer och är universitetspartner i det danska Culinary Institute (Madkulturen). FINE har nyligen rapporterat resultaten från ett EU-forskningsprojekt (iPOPY) om ekologisk skolmat. AAU har som en prioritet att etablera forskning och utbildning om hållbar och hälsosam mat och hyser det enda danska mastersprogrammet för matstudier. www.fine.plan.aau.dk

Albert Sas (Italien)

Albert Sas är ett konsultföretag med ISO 9001 kvalitetscertifiering. Det är aktivt i jordbruk- och livsmedelsektorn och har specialiserat sig inom måltidsbranschen. Alla aktiviteter inom Albert Sas genomförs enligt principerna för hållbar utveckling. Sedan 2003 har Albert Sas tilldelats kontraktet för alla frågor som rör måltiderna för 160 000 av Roms barn (användare per dag). www.alberts.it

Roma Capitale (Italien)

I Rom, avdelning för utbildnings policy, ungdom och jämställdhet samordnar verksamheten som avser skolmatsalar. Mer än 160.000 måltider serveras dagligen i över 550 förskolor och grundskolor. 92% av måltiderna tillagas på plats och 69% av dem inkluderar ekologiska livsmedel. Rom arbetar stegvis för att utforma sin mat och sitt cateringanbud, för att gradvis göra det mer hållbart och innovativt. www.comune.roma.it

Köpenhamns Madhus (Danmark)

Köpenhamns Madhus startades för att nå resultat och lösa ett problem som inte kunnat lösas genom traditionella metoder. Syftet är att engagera hela institutioner, inte bara köken, för att förbättra näringskvalité och den kulinarisk kvalité på måltiderna samt att skapa en bättre måltidsupplevelse för individen. De utvecklar projekt och håller utbildningar. Många av deras anställda arbetar som förändringsagenter ute i institutionerna. www.kbhmadhus.dk

Så här använder du vår verktygslåda

Det finns ett antal exempel på pedagogiska metoder som vi har testat under projektet. Det är intressant att konstatera att majoriteten av exemplar som vi använt inte är traditionella "utbildningar", snarare en kombination av olika metoder för att höja kvalifikationsnivå, entusiasm och status hos måltidspersonal i den offentliga sektorn.

Som nämnts ovan, är detta dokument skrivet som vägledning och inspiration för dem som arbetar med mat i den offentliga sektorn och för dem som arbetar med utbildningsmöjligheter för måltidspersonal. Det är en samling olika exempel som har prövats och testats av projektdeltagarna för att förbättra kunskapsnivån hos deras personal.

Detta inledande avsnitt kan ses som en vägledning och bakgrund till de olika exemplen som följer. Varje exempel kan skrivas ut och användas individuellt eller så kan hela rapporten skrivas ut och användas som ett referensdokument. Exempelen valdes från en lång lista med praxis som alla parter hade använt i sina egna städer/organisationer. Sedan valde vi exempel från någon annan som vi trodde vi kunde prova och testade dem i våra egna städer/organisationer.

Fokusområden

Vi identifierade fem huvudområden som vi kände sammanfattar de viktigaste aspekterna av de olika exemplen i verktygslådan. Varje aktivitet kommer att inverka på dessa fokusområden i varierande grad.

Vi har identifierat de viktigaste områdena för varje exempel i verktygslådan, men många kommer, i själva verket, att omfatta flera områden.

Nätverk (deltagande)

- Inkluderar nätverk inom yrkesgrupper, till exempel bland kockar, men också över professionella gränser, till exempel mellan kockar och lärare.
- Aktiviteter som främjar dialog och möten både fysiska och virtuella är positiva för kockar och bidrar till deras kompetensutveckling och till deras arbetsglädje.

Möjligheter för lärande

- Kopplade till kunskap och utbildning samt organisationen.
- Många faktorer som skall beaktas när man försöker uppmuntra deltagarna att delta i kurser.
- Viktigt att fokusera på organisationens och personalens styrkor.
- Ha en positiv inställning.
- Tänk på att anpassa utbildningen till målgruppen.

Motivation and incitement

- Hur kan du upprätthålla drivkraften efter utbildning?
- Hur man gör saker intressant och bibehåller intresset.

Inkludering

- Ledarskap och management av organisationen.
- Arbeta med människor och hur vi värderar dem och hur de kan vara en del av organisationen.

Engagemang

- Hur man kan involvera hela "kedjan": rektor, pedagoger, barn, föräldrar, leverantörer, lantbrukare osv.

Så använder du exemplen

När du har tittat igenom alla olika exempel i de olika fokusområdena, kan du välja vilka exempel du vill arbeta med. Du kan ställa dig själv frågan, vad vill vi lära oss, eller vilka kunskapsluckor har vi?

När du beslutar vilka exempel du ska välja, kom ihåg att du är fri att anpassa exemplet för att passa din verksamhet. Varje arbetsplats är unik och har sina egna villkor. Det är därför helt naturligt att du kan behöva anpassa exemplet.

Du måste också tänka på omfattningen av exemplen. Du kan börja smått och växla upp. Det behöver inte ta lång tid; kurser kan anpassas till de tillgängliga resurserna och tidsramen. När parterna testade de olika exempel ändrade vi längden på kurserna. Till exempel, när det gäller fiskkursen, i det ursprungliga exemplet var fiskkursen ett årslångt program; men när vi testade kurser varade de bara ett par eftermiddagar.

Feedback och utvärdering

Det är mycket viktigt att utvärdera processen, för att samla in feedback och använda den för att bedöma arbetet. Innehållet i verktygslådan är inte hygget i sten. De exempel som vi har inkluderat kan ändras och justeras för att passa till lokala förhållanden. Du kanske upptäcker hur man kan förbättra ett exempel, vilket är bra! Vi vill att exemplen ska användas och utvecklas.

Slutsats

Efter två år som partner i VoLCS projektet har vi insett att vi har ett antal gemensamma mål och visioner för mat som är hållbar och av bra kvalitet som serveras inom den offentliga sektorn. Vi har fått en förståelse för varandras situationer och har lärt mycket från varandra under hela processen, som illustrerar fördelen av att samarbeta med nya aktörer.

Det finns mer och mer bevis som koppla mat och skolresultat. Barn som serveras färsk och näringsriktig mat är mer benägna att vara uppmärksamma i klassen, orsakar mindre problem och hänga med sina lektioner. De lär sig också att uppskatta färsk mat och vikten av näringsrik, god mat. Skolträdgårdar uppmuntra barn att vara intresserad av var deras mat kommer ifrån och hur det odlas. Långsiktig hållbarhet i matproduktion och konsumtion är viktig för att minska vår klimatpåverkan samt öka vår livsmedelsförsörjning.

Fiskens dag

Dagen ägnas åt fisk, med medverkan från både skolans personal och föräldrar.

"Fiskensdag" är inspirerad av Malmö festivalen där skol- och förskole kockar har möjlighet att presentera sitt arbete för alla Malmöbor, med samtal och demonstrationer av skolmat.

En relation mellan kockar och Malmöbor kan byggas upp via möten under. Med inspiration från Malmö festivalen, organiserade Albert Sas den första upplagan av "Fiskensdag" i Porto Recanati (Italien).

"Fiskensdag" hade kockarna från lokala grundskolor som huvudpersoner. De lagade rätter av färsk fisk, som var i fokus för det pedagogiska projektet, med syfte att främja hälsosamma matvanor hos barn.

Barnen själva agerade som länkar mellan kockarna, deras föräldrar och resten av publiken. Under läsåret hade barnen möjligheten att följa Albert SAS pedagogiska program, medfinansierat av regionen Marche. Det fokuserade på fisk och den marina miljön och slutade med att skriva en pjäs som spelades av en professionell teatergrupp.



Barnen fyller i ett frågeformulär om färsk fisk

Varför välja detta exempel?

Exemplet syftar till att skapa relationer mellan skolans restaurangspersonal, särskilt kockar, och barnen, föräldrarna och andra medborgare. Detta behövs eftersom nivån av sakkunskap och kvaliteten på maten och menyn som inte är tillräckligt känt av barnen.

Ett annat mål är att visa allmänheten resultatet av den pedagogiska kampanjen som främjas i skolor av Albert SAS. Det syftade till att vänja eleverna vid användningen av fiskprodukter på ett lekfullt sätt. De fick lära sig om den marina miljön, traditionerna som förknippas med fiske och aquakultur, näringsvärde i fisk och värdet av hållbarhet och respekt för miljön.



Under olika event kan barn bekanta sig med olika fiskar och skaldjur

Hur gör man?

Fiskens dag testades i slutet av en pedagogisk process för permanent införande av färsk lokal fisk på menyn i skolorna. 350 elever från offentliga skolor i Porto Recanati kommun deltog.

Den pedagogiska verksamheten byggdes runt ett kreativt berättande, "En resa till Robinsons ö" där två lågstadielklasser deltog med fyra lärare, en psykolog och en skådespelare. De simulerade ett havslandskap i klassrummen med smaker, färger och dofter från havet, barnen kom i kontakt med mat genom en berättelse.

Även skolkockarna var inblandade genom att ha deltagit i ett seminarium om tillagning av färsk fisk (som en del av forskningsprojektet SAN. PE.I. – färsk, ekologiskt-odlad fisk i skolmatsalen.

Resultaten av projektet presenterades på fiskensdag (foton, audiovisuella, grafiska representationer och ritningar). En presentation och provsmakning erbjöds och barn, i kockhatten, gav sina föräldrar och allmänheten fiskbullar lagade enligt de innovativa recepten på skolan.



Fiskbullar gjorda av barn inför fiskensdag.

Lärdomar

- Händelsen var värdefull, från olika synvinklar, för alla inblandade och barnen.
- Allmänheten hade möjlighet att lära sig nyttig och intressant information om fiskprodukter med särskild hänsyn till fisk som är färsk, kontrollerad och lokalt från en hållbar miljö. Dessutom kunde föräldrar få insikt om kvaliteten av maten och servicen på skolan.
- De som deltog i evenemanget fick visa sin kompetens, något som har varit en källa till tillfredsställelse eftersom de fick erkännande av deras professionalism.
- Barnen själva kände sig uppskattade tack vare deras roll som huvudpersoner och som länk mellan kockarna och allmänheten. Och framförallt har de fått ett lyckligt slut på deras utbildningsprocess, haft roligt och lärt sig på samma gång, samt varit medvetna om vikten av en varierad och hälsosam kost.

Information: www.alberts.it/it/festival-malmö-fish-festival-under-volcs-project

"Detta exempel har kockar, utbildare och beslutsfattare samt föräldrar som målgrupp. Det handlar om hela skolan. Det kan vara engångshändelse. Det krävs vis investering av tid och resurser."

Nyhetsmagasin för skolkokkar

Ett nyhetsbrev för kockar som arbetar i Roms skolor

Prototypen av nyhetsbrevet, kallas "Vid bordet... med flickor och pojkar" – att lära sig och prata om skolmat i Rom "syftar till att underlätta kommunikationen med användarna och bygga en ny kanal för en dialog med de som är involverade i arbetet i skolrestaurangerna.

Utformning och genomförande av prototypen av nyhetsbrev hämtar inspiration från Malmös "Nyhetsbrev & blogg", och föreslås som en första utgåva för Roma Capitale.

Fokusgrupper, brainstorming, aktiviteter och utvärderingar har genomförts av direktörer och sekreterare från rådet för utbildningspolicy och skolan, ungdom, jämställdhet och avdelning för utbildning. De har representerat informationskällan för denna tidskrift. Det har publicerats online på Roma Capitales hemsida. Det planerades på kvartalsbasis (tre nummer under året). Det kan få en annan frekvens i framtiden.



Livsmedelsexpertens kontor i Rom, ansvarig för insamling och beredning av nyhetsbrevet.

Varför välja detta exempel?

Skolmåltider i Rom håller hög kvalitet och har blivit en modell i olika internationella sammanhang. Kännetecknen av servicen är den höga kvaliteten på måltiderna som är 69 % ekologiska, välsmakande och balanserade. De tar hänsyn till miljön, är säsonganpassad och näringsberäknad. Dessutom kännetecknas de av hög hållbarhet och högkvalificerade personal inom sektorn. Dessa kvaliteter är ännu inte tillräckligt kända för kunden (barnen och föräldrarna).

Av dessa skäl kan ett verktyg som nyhetsbrevet vara mycket användbart för att ge detaljer för användare och för att undvika tvivel. Det kan också vara ett mycket användbart sätt att låta proffsen själv dela nyheter och uppdateringar om servicen, att berätta om sina erfarenheter och utmaningar att nå en mer hållbar framtid. Det gör det möjligt att nå en bredare målgrupp och informera om arbetet.



Omslag till det första numret av "nyhetsbrev", som innehåller nyheter från skolmatsalar i Rom.



En kock i skolmatsalen i Rom visar nylagad färsk fisk.

Hur gör man?

Vi gav särskilt fokus till Roms 650 offentliga skolor. Du kan läsa i nyhetsbrevet om projekt och förslag från barn, föräldrar, lärare och dietister. Avsnitten skapade för Rom inkluderade:

Avsnitten skapade för Rom inkluderade:

- *Utrymme för flickor och pojkar* – en del med teckningar, dikter, berättelser och olika bidrag på temat mat i skolmatsalen.
- *Föräldrarnas röst* – en sektion tillägnad familj.
- *Lärarens ord* – en del för lärare och deras tvärvetenskapliga upplevelser inom ämnet mat.
- *Ordet från livsmedelsexperter* – ett avsnitt om lagstiftning och genomförande (lagar om märkning, korrekt information om måltidsservice, etc.)
- *Röst från dietister* – information med fokus på den näringsmässiga kvaliteten av mat.
- *Svar till användare* – redaktionen svarar på frågor med stöd av experter.



Diagram av "nyhetsbrev" inspirerat av "Nyhetsbrev & bloggen" från Malmö stad.

Förverkligandet av informationstidningen har fått utbildningsrådet och avdelningen för skolan, ungdom och jämställdhet att arbeta tillsammans.

Personalen i Rom bidrar redan till att skapa broschyrer och publikationer, så att ägna några timmar varje kvartal på en tidskrift skapar ingen extra kostnad för den offentliga förvaltningen. Planering av nyhetsbrevet kommer att bli bättre och kommer att öka samverkan med olika aktörer inom området.

Lärdomar

- Erfarenhet av nyhetsbrevet är en värdefull möjlighet för personal och ett pedagogiskt verktyg som kan användas att förbättra kommunikationsförmågan hos personalen som vanligtvis arbetar endast med nutrition och administrativa frågor. Det var särskilt värdefullt att svara på de behoven som uppstod under den första fasen av projektet VoLCS, när behovet av kommunikationen mellan köket och eleverna kom fram.
- Alla nyckelpersoner var inblandade och svårigheter att skriva ett nyhetsbrev kunde övervinnas tack vare exemplet från Malmö stad och presstjänsten på avdelningen. Mycket mer kommer att ske, arbetet har bara börjat.

Information: www.comune.roma.it

"Detta exempel har kockar och utbildare som målgrupp. Det omfattar alla fokusområdena. Det är enkelt att göra och kräver små investeringar. Det kan bli ett återkommande inslag att skicka ut till personal."

Bondens marknad för skolan

Där elever kan sälja produkter som de odlat och kockar kan visa upp sina kunskaper för föräldrar och det lokala samhället.

Vårt mål var att utforska och utveckla hur vi kan stödja kockar att bli mer engagerade i aktiviteter inom deras skola och det lokala samhället. Vi inspirerades av Malmöfestivalen, ett årligt evenemang öppet för hela staden under en vecka i augusti. Skolkockar deltar i matlagningsdemonstrationer och visar upp vad de gör för allmänheten.

Vårt mål var att utforska och utveckla hur vi kan stödja kockar att bli mer engagerade i aktiviteter inom deras skola och det lokala samhället. Vi inspirerades av Malmöfestivalen, ett årligt evenemang öppet för hela staden under en vecka i augusti. Skolkockar deltar i matlagningsdemonstrationer och visar upp vad de gör för allmänheten.

Vi har hjälpt många av våra skolor att lansera sina egna marknader i sina lokaler. Marknaden är öppen för alla, lokala lantbrukare och leverantörer sätter upp stånd och säljer sina produkter, som lockar många människor. En framgångsrik bondens marknad är något som hela skolan och det lokala samhället kan känna sig stolt över, och vi ville att kockarna skulle vara delaktiga!



Lära sig att odla i tidig ålder.

Varför välja detta exempel?

Vi har ett perfekt tillfälle att ge våra skolkockar uppmärksamhet genom deras engagemang i skolans marknader – vi kan visa upp kvalitet och hur en skolmåltid blir till tillsammans med lokala leverantörer och skolans egenodlade råvaror.

Elever och lärare lägger mycket tid och energi på planering av en marknad. Genom att uppmuntra skolkockar att engagera sig från planeringsstadiet, ökar vi deras engagemang för hela skolan. Ett av huvudmålen för Food for Life Partnership är att uppmuntra fler elever att äta en hälsosam skollunch. Om skolkocken kan främja sin mat på ett offentligt event i närvaro av föräldrar, kommer det att bygga upp förtroendet för kvaliteten på de måltider som serveras. Det kan också bygga starkare relationer mellan skolkocken och eleverna, ge dem välgrundade beslut om maten de äter och hur den köps in – och gör dem mer delaktiga i hela livsmedelskedjan.



Hela skolan involveras.

Hur gör man?

Food for Life Partnerships gårdsgrupp har utvecklat ett utbildningshäfte som hjälper skolor med de olika stegen för att starta en marknad. Aktiviteter som vi vill uppmuntra skolkock- en att engagera sig i inkluderar:

- Att vara med på planeringsmöten
- Servera en "Bondens-marknads lunch" under marknads- dagen
- Laga och servera smakportioner av skolmat till besökare
- Vara ansvarig för förfriskningar under dagen (färsk saft/ hälsosamma smoothies osv)
- Involvera eleverna i att skapa informationstavlor som visar varifrån deras mat kommer -inklusive avstånd till leverantö- ren. Det visar att de är stolta över sin skolmat och sitt ansvar gentemot hållbara inköp.



Från skolträdgård till skollunch, att sammanföra kokkar och elever.

Marknader är säsongsbetonade och normalt hölls de under våren och sommaren, när skolans trädgårdar har ett bra utbud av frukt och grönsaker. Detta är en stor möjlighet för kocken att arbeta med eleverna för att odla mat- de utvecklar recept som inkluderar råvaror och lagar mat som kan serveras på marknaden. Vi ser detta som en stor möjlighet att sammanföra de olika delarna av en skola och fira med föräldrarna och samhället!

Lärdomar

- Vi vet genom feedback från våra nationella nätverk av kokkar, att ju större engagemang kokkar har i skolan, desto bättre resultat för dem och hela skolan. Också att detta kan fungera på olika nivåer – från små lågstadieskolor upp till stora gymnasieskolor, en bondensmarknad kan vara mycket effektiv i att engagera samhäl- let och länka lokala leverantörer och lantbrukare till helt nya grupper av människor.
- Vi uppmuntrar skolor att ta in så många lokala leverantörer och producenter som möjligt – det hjälper till att bygga nätverk och relationer inom skolan och samhället i stort, som fördel för alla.
- Tänk på marknaderna som en utmärkt pedagogisk möjlighet. Du ökar elevernas medvetenhet om var deras mat kommer ifrån och bredare hållbarhetsfrågor, och hjälper att skapa ansvarsfulla konsumenter i framti- den.
- Slutligen involvera dina kokkar från början – desto mer input de har, desto större kommer deras medverkan och engagemang att vara. Från vår erfarenhet, kokkar vill känna sig inkluderade och vill utveckla och dela sina kunskaper och färdigheter.

Information: www.foodforlife.org.uk | Kontakt: fflp@foodforlife.org.uk eller 0117 3145180 | Följ @FFLPartnership på Twitter!

"Detta exempel har både kokkar och skolpersonal, samt föräldrar och lokala producenter som målgrupp. Det täcker alla de olika fokusområdena. Det kräver investeringar i både tid och resurser. Kan vara ett framgångsrikt och regel- bundet tillägg under skolåret."

Pris till skolkockar

Utveckla ett belöningsystem som uppmärksammar det goda arbetet som utförs av skolkockar

Food for Life Partnership (FFLP) får hela skolan att arbeta tillsammans baserat runt mat – var den kommer ifrån, och hur den odlas, tillagas och serveras till eleverna. Skolor kan ansöka om brons-, silver- eller guldutmärkelse, när de gör framsteg genom nivåerna – och denna utmärkelse delas ut till skolan som helhet.

Vi var inspirerade av vår partner i Malmö, som delar ut diplom till skolor som lyckats öka sin användning av ekologiska och Fairtrade produkter. **Vi ville utveckla vårt eget pris specifikt för skolkockar, som belöning för den viktiga rollen de har.** Genom att arbeta med FFLPs nationella kocksnätverk, samlade vi in åsikter om vad de vill få utmärkelser för – priset är för kockar så det måste vara relevant för dem. Vi fick också tänka på processen – vem skulle nominera kocken; hur skulle de ansöka; hur skulle vi välja ut vinnarna och ge dem sitt pris, och vad skulle det heter? Vi håller nu på att undersöka alternativ för att testa ett pris till kockar, att lyfta och bekräfta det viktiga arbetet som våra skolkockar gör i skolor över hela England.



Hålla barnen friska och glada.

Varför välja detta exempel?

De mest framgångsrika Food for Life Partnership skolorna är de som placerar kocken i centrum av skollivet, och får dem att känna sig inkluderade och delaktiga.

Kocken kan inspirera och motivera eleverna att äta hälsosam mat; skapa en välkomnande och vänlig miljö i matsalen; dela sina färdigheter och kunskaper med den bredare skolgemenskapen; stödja event med mattema under hela året och förvandla deras kök till navet i skolan.

Skolkockar kan ibland kännas sig som om de är ensamma med inte har någon att dela problem och bekymmer med. Kockar är centrala för att säkerställa att mat serveras och äts. De arbetar bakom kulisserna och får inte alltid den bekräftelse de förtjänar för deras engagemang och ansträngningar.

Utdelning av ett pris kan därför vara ett motiverande incitament som kan leda till ytterligare integration och nätverk inom en skola, och kan bygga upp närmare relationer mellan kockar och elever och pedagoger som nominerar dem.



Allt i en dags arbete – bevakat av Jeanette Orrey!

Hur gör man?

Malmö använder ett system som spårar upphandlingsmönster i sina skolor – det gör det möjligt för dem att noggrant mäta inköp av ekologiskt och Fairtrade. Utifrån detta kan de belöna kockar vid regelbundna ceremonier.

Food for Life Partnership granskar inte på denna detaljnivå så vi ville utforska alternativa sätt att ta reda på våra kockars prestationer. Vi ville också se bortom bara måltidsingredienser för att omfatta ett bredare utbud av aktiviteter som kockar är inblandade i.

Vi har redan våra väletablerade tilldelningskriterier för skolor, från Brons, till Silver och sedan Guld. Detta skulle vara vårt riktmärke – en åtgärd för att se vilka aktiviteter kockar är engagerade i, och hur de stödjer sin skola för att uppnå ett pris.

Utmaningen med ett pris är att utveckla en process som är enkel att administrera, idealiskt spindelväv baserade. Vi vill att våra kockar nomineras av sina egna elever och lärare, så vill ha något som ses som roligt samt pedagogisk. Elever kan aktivt skicka bilder av deras favoritskolmåltider, skriva berättelser om varför deras kock förtjänar att vinna ett pris, och blogga om hur bra deras skolmåltider är!

Vi ser priset som ett sätt att fira och dela det stora arbetet kockar gör – och det ger oss en möjlighet att stödja dem på vår hemsida och via sociala medier. Vi vill skapa diskussion, inspirera andra kockar att engagera sig och dela sina fantastiska berättelser.



Serverar en närproducerad nylagad skollunch.

Lärdomar

- Vi lärde oss att en hel del planering och eftertanke behövs för att skapa ett framgångsrikt pris! För att uppmuntra deltagande, måste det klargöras fördelarna för skolan och kocken. Du bör planera vilken budget du har, och hur det ska administreras. Kommer du att hålla prisceremonier, och om så, hur ofta och var? Vad ska kockarna få för pris? Skulle du vilja att någon sponsrade priset? Kanske du vill ge ditt pris ett namn, som ett förslag vi hade, "Matsalens hjältar".
- Syftet är att skapa en process som är lätt för skolor att delta i, och inte orsakar massor av extra administration. Till "verktyslådan" skapade vi ett exempelformulär som vi kan vidareutveckla och testa – vi anser att det är bäst att testa ett nytt pris i liten skala innan man rullar ut den till alla. I Storbritannien, varierar skolcateringmodeller beroende på om skolan har en egen cateringfirma eller använder privata eller kommunala matleverantörer, så vi behöver ta med dessa fakta i beräkningen.
- Totalt sett har vi lärt oss att skolkockar själva är mycket förtjusta i idén om ett pris som är till dem, så vi vet entusiasmen att engagera sig finns och är väl värt att uppmuntra.

Information: www.foodforlife.org.uk | Kontakt: ffp@foodforlife.org.uk eller 0117 3145180 | Följ @FFLPartnership på Twitter!

"Detta exempel har kockar som målgrupp. Den motiverar och erbjuder incitament för kockarna. Det kräver investering av tid och resurser. Kan bli ett årligt event."

Ett nyhetsbrev för skolkockar

Skapar ett nyhetsbrev för att dela information och nyheter med skolkockar över hela landet

Vår vision var att skapa ett sätt att kommunicera till alla Food for Life Partnerships skolkockar. Vi utvecklade idén baserat på delat lärande från våra projektpartners i Malmö, som har sitt eget nyhetsbrev för kockar.

Vårt första nyhetsbrev "Vad blir det för mat?" har fått mycket positiv feedback och har inspirerat oss att vilja göra mer i framtiden! Vi testade det med vårt nationella nätverk av kockar – en grupp skolkockar som träffas regelbundet, delar erfarenheter och ger fortsatt stöd till varandra.

Vårt mål var att skapa en resurs som var intressant och informativ, och kan bidra till att underlätta möjligheter till nätverksarbete bland kockar. Vi ville ha ett professionellt utseende, och ett format som var passande för e-post, utskrift och tryck. Vi ville att det skulle vara lättläst med ett noga planerat innehåll och upplägg – vi anlät en designer för att ge den ett professionellt utseende med många bilder, och ge oss en mall för framtida nyhetsbrev. Vi tycker att det är en stor resurs för alla som arbetar med skolmat.



Dela nya recept och idéer.

Varför välja detta exempel?

Vi har arbetat med många skolkockar, vi förstår utmaningarna och de påtryckningar som de möter och att de kan känna sig utanför skolans gemenskap. Genom att ägna ett nyhetsbrev till kockar, ville vi låta dem veta att de inte är ensamma – andra delar med sig av sina erfarenheter, och det finns många möjligheter öppna för dem om vi kan peka dem i rätt riktning.

Ett nyhetsbrev kommer inte ersätta fysiska möten eller prata direkt med andra människor, men det kan vara en bra utgångspunkt – genom att ge uppmuntran att ta kontakt med andra kockar, ge tips för att bilda lokala nätverk och råd om var hjälp och support är tillgängligt.

Även om vi skrev denna pilotupplaga, så hör det till kockarna – det är deras nyhetsbrev! Det måste vara relevant för dem och bjuda in till att medverka. Genom att mobilisera kockar för att dela sina erfarenheter och skriva artiklar för framtida nyhetsbrev, kan vi motivera dem och underlätta utvecklingen av lärande och engagemang – vilket är vad vi har ambitioner att göra med detta projekt.



Hälsosam mat för friska barn.

Hur gör man?

För att nyhetsbrevet skall bli en succé, kom ihåg vem dina läsare är.

Vi utvecklade innehållet med hjälp av Jeanette Orreys kunskap och erfarenhet, som FFLP skolmåltiders politiska rådgivare - själv en skolkock i över 20 år och en passionerad föreläsare för bra mat i skolan. Introduktionen och innehållet fokuserade på kokkar, inklusive en "dag i arbetslivet" som gav en inblick i en skolkocka arbetsdag.

Tänk på ett nyhetsbrev som ett lärande verktyg, dela praktiska tips och råd. Vi inkluderar nya recept för skolkök; också råd om hur kokkar kan dra nytta av arbete med elever genom att odla mat i skolträdgårdar – att skapa länkar, och engagemang, att låta eleverna se att mat de har odlat faktiskt används i skolmat.

Vi fick feedback på nyhetsbrevet från vårt nationella nätverk av kokkar – de var alla angelägna om att skicka in idéer eller bidra med artiklar för framtida utgåvor. De såg det som ett bra sätt att uppmuntra fler elever att äta skolmiddagar, genom att trycka kopior till eleverna att ta med hem till sina familjer, för att visa hur mycket passion och engagemang kokkar lägga på att laga hälsosamma skolmåltider.

Vårt nätverk uppskattade att det var vinklat specifikt mot dem, snarare än ett allmänt nyhetsbrev för skolor. Så länge du har någon samordnare, kommer du alltid att ha en villig grupp kokkar som vill bidra till ett nyhetsbrev!



Kokkar är en del av hela skolan.

Lärdomar

- Detta nyhetsbrev var ett test, och feedbacken vi fick var positiv - vi vet att kokkar skulle välkomna att se framtida upplagor.
- Överväg hur ofta du ska producera det (terminsvis?) och vem som är ansvarig för samordning, redigering och distribution. Ju mer kan du använda sakkunskapen inom din organisation desto bättre. Ser till att det ser visuellt tilltalande och intressant ut. Kom också ihåg att inkludera kontaktuppgifter och uppmuntra läsarna att ge dig löpande feedback. Två sidor är tillräckligt när det skickas via e-post och som en PDF-fil för enkel utskrift. Tillgång online möjliggör en bredare räckvidd.
- Detta pilotprojekt gav oss möjlighet att arbeta med vårt nätverk av kokkar och få värdefull feedback, så använd ditt eget nätverk för råd och stöd.
- Ett sista "tips" från Food for Life Partnership - skolkokkar är verkligen en tillgång – de har så mycket kunskap och erfarenhet, och de är mer än villiga att dela detta med andra kokkar. Använda detta till din fördel, utnyttja resursen, lyssna på dem och dela deras berättelser.

Information: www.foodforlife.org.uk | Kontakt: fflp@foodforlife.org.uk eller 0117 3145180 | Följ @FFLPPartnership på Twitter!

"Detta exempel har kokkar som målgrupp. Inkludera alla fokusområden. Enkel att implementera och kan skickas ut regelbundet."

Måltidskvalitet

Kvalitetsmodell för att höja standarden på måltidsupplevelsen i skolor och förskolor.

Malmö stad inspirerades av Madhuset "Kökslyft" och "Whole School Approach" från Storbritannien. Malmö har utvecklat måltidskvalitetssäkringsmodellen för användning i förskolor för att kvalitetsförsäkra måltider genom certifiering av måltiden.

Vi tror att detta arbete kommer att höja statusen på förskolekockar och skapa mer attraktiva och hållbara förskolor i Malmö. Detta är en del av genomförandet av Malmös policy för hållbar utveckling och mat.

På en checklista finns ett antal verksamhetsområden som förskolor ska fundera över, exempelvis upphandling, samarbete, måltidssituationen, mat som pedagogiskt verktyg och engagemang. Sedan skriver de en handlingsplan för att förbättra prestanda i de olika verksamhetsområden och slutligen går de tillbaka till checklistan och noterar var det har blivit förbättringar.



Genom att arbeta tillsammans kan man öka måltidsupplevelsen hos barnen. Foto: Ewa Levau

Varför välja detta exempel?

Syftet med måltidskvalitet är att förbättra måltiderna i förskolan på många olika områden. Programmet har valts eftersom det är ett verktyg som är mycket enkelt att använda och förstå. Avsikten är att arbeta med det i ett team där kockar, pedagoger och chefer från förskolan deltar. Det är en lärandeprocess där aspekterna av olika arbetsgrupper måste beaktas, vilket förbättrar medverkan.

Programmet kan leda till förbättringar i förskolan, och vi hoppas få se fler förskolor som deltar i programmet.

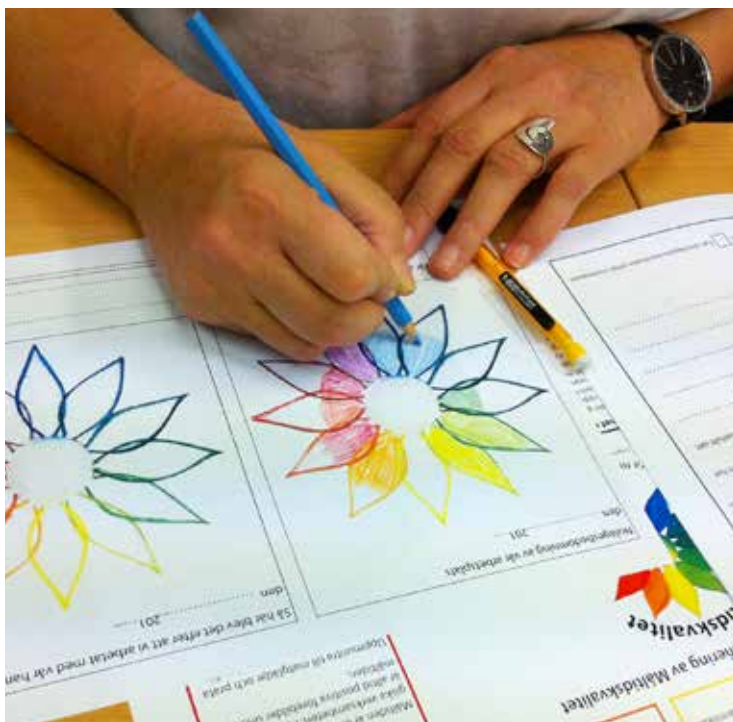


Vi vill öka statusen för våra kockar och skapa mer attraktiva och hållbara förskolor i Malmö. Foto: Johann Selles

Hur gör man?

Programmet startade november 2013 och avslutade hösten 2014. Tio förskolor deltog som pilotförskolor med både kockar och chefer som deltog i kursen. De arbetade genom checklistan på förskolan med resten av personalen. Var och en av förskolorna gick igenom en checklista tillsammans och fyllde i en tecknad blomma, med ett kronblad för varje verksamhetsområde. De konstruerade sedan en handlingsplan för att förbättra måltiderna på förskolan.

Måltidskvalitetsarbete var väldigt populärt hos både cheferna och kockarna på pilotförskolorna och arbetet med att skriva handlingsplan och förbättra måltidsupplevelsen har fortsatt. Dessutom utarbetas planer för att genomföra systemet i hela kommunen, med pilotförskolorna som inspiration för de andra förskolorna.



Vår måltidskvalitetsblomma, designad av Bodil Johansson. Foto Märta Bergkvist

Lärdomar

Våra projektpartners metoder för att arbeta med komplexa aspekter av måltidskvalitet och integration av mat i läroplanen har inspirerat oss att utveckla vårt eget program anpassat till vår situation. Programmet gjordes mycket enkelt och färgstarkt för att passa målgruppen och inte vara alltför tidskrävande när den tillämpas. Det är en viktig del av framgången. Så vårt råd är: håll det enkelt!

Information: www.volcs.eu

"Detta exempel har kockar, pedagoger och förskolechefer som målgrupp. Det arbetar med nätverk, lärande, integration och medverkan. Det är relativt enkelt, kräver ingen stor investering och kan pågå under hela läsåret."

Fiskkursen

Kockar lär sig om hantering och tillagning av färsk fisk.

Idén med fokus på en viss råvara från Rom där de har haft en fördjupningskurs i tillagning och servering av färsk fisk i skolor. I Rom har kurserna varit under ett helt läsår.

Fisk är populär på menyn, i Malmö är det oftast fisk som varit fryst. Denna kurs skulle utbilda kockar om varför man ska välja fisk från hållbara bestånd (certifierad av Marine Stewardship Council) och inspirera dem att prova matlagning med färsk fisk. Exemplet kom från Rom där de drev en liknande kurs. Målet med Roms kurs var att öka användningen av inhemska fiskarter som var lämpliga att använda i skolmaten. Projektet i Rom var mer omfattande än det första försöket i Malmö, men det skulle kunna vara ett mål att ha ett långsiktigt projekt som skulle vara i 18 månader som exemplet i Rom (SANPEI – frisk som en fisk).



Kockarna Linn och Alma lagar ugnsbakad torsk. Foto: Mimmi Hägg

Varför välja detta exempel?

Det har varit två kurser som hölls i Malmö som har inspirerats av fiskkursen som hölls i Rom.

Syftet med kursen i Rom var en förbättring av användning av inhemska arter i fiskodling som är lämpliga för konsumtion i skolans måltider. De kurser som erbjuds i Malmö ville öka intresset med färsk fisk i stället för fryst fisk i förskoleköket.

Kursen, utvecklat av Malmö, hade som mål att öka mängden färsk fisk i förskolor och skolor i Malmö stad. Just nu är fisk populärt på menyn och serveras en eller två gånger i veckan.



Skrubba, en hållbar fisk fångad utanför Malmös kust. Foto: Märta Bergkvist

Hur gör man?

En fiskkurs syftade till att lära de nio deltagande kockarna det bästa sättet att tillaga färsk fisk och hur man kan optimera användningen av ugnarna i köken. En extern kock och "ugnexpert" var inbjuden till kursen och visade deltagarna skillnaden när man lagad färsk fisk jämfört med fisk som har varit fryst. Efter denna introduktion, delades deltagarna in i tre grupper och uppmuntrades att uppfinna och laga recept med färsk fisk. Några av rätterna var torskkröketter, bakad torskfärs toppad med tomatsås, torsk toppad med svampsås, paprikatoppad torsk och cornflakestoppad torsk.

Förhoppningsvis kan en eller flera av dessa recept införas i menyerna. Efter tillagning, åt alla deltagare tillsammans och diskuterade vad de hade lärt sig. Kockarna var mycket positiva till kursen, och kände det gav värdefull information om hur man lagar fisk och att ugnarna på ett mer effektivt sätt.

Dessutom ha Miljöförvaltningen en kurs för förskolekockar, att utbilda dem i hur man väljer fisk från hållbara bestånd (certifierad av Marine Stewardship Council). Kursen var till stor del teoretisk med en presentation och diskussion om överfiskning respektive hållbart fiske. Presentationen om hållbart fiske gavs av representanter från ett lokalt marint utbildningscenter (Sea-U). Efter rasten var det en mer praktisk del med en lokal fiskare som pratade med kursens medlemmar och visade de fiskar som fångades lokalt för att inspirera dem att prova att laga mat med färsk fisk



Kockar diskuterar vilken fisk som är hållbar. Foto Märta Bergkvist

Lärdomar

- Skolkökens krav på livsmedelssäkerhet och hygien visade sig vara en av de viktigaste förutsättningar i arbetet för att öka mängden färsk fisk. I många av köken är det ännu inte tillåtet att hantera färsk fisk. Slutsatsen var att samarbete var nödvändigt mellan kockarna och livsmedelsinspektörerna baserade på Miljöförvaltningen för att få mer färsk fisk i skolorna.
- Förskolekockar som deltog i kursen via Sea-U var mycket positiva till kursen och kände att de hade lärt sig något; men de såg fram emot en mer praktisk kurs där de kunde lära sig att laga mer olika fiskrätter med färsk fisk.
- Erfarenheterna från Malmö och Rom har visat att kurserna kan variera i längd och komplexitet. De kan variera från några timmar där hållbarhetsfrågor diskuteras och kockar introduceras till några olika fiskar till en dag av matlagning och att förbereda fiskrätter. De kan även vara längre och mer komplicerade med ett antal olika delar fördelade över ett antal månader.

Information: malmo.se/volcs

"Detta exempel har kockar som målgrupp. Det motiverar dem att prova färsk fisk istället för enbart fryst fisk. Det krävs lite investering, och kurslängden kan variera från några timmer till en hel termin."

Nätverksträffar för måltidspersonal

En mötesplats för kockar från den offentliga sektorn anordnas regelbundet under hela året

Nätverksträffar är en återkommande händelse för kockar i Malmö stad. De startades av miljöförvaltningen. Malmö skolrestauranger (MSR) har också varit värd för egna möten för förskolekockar som arbetar i deras åtta förskolekök.

MSR har tidigare haft egna möten under det senaste året (fyra gånger per år). Dessa två grupper har, till följd av VoLCS, gått samman och MSR's förskolekockar har blivit inbjudna till miljöförvaltningens nätverksträffar. Hittills har tre gemensamma nätverksträffar hållits i Malmö med stor framgång.

Kockar som är inbjudna till miljöförvaltningens nätverksträffar arbetar i offentliga och privata förskolor samt på äldreboenden och gruppboenden i Malmö. Alla kockar som arbetar för Malmö stad har samma övergripande mål för att laga hållbar och god mat enligt Malmö's Policy för hållbar utveckling och mat.

Många kockar är isolerade i sina kök så träffarna är en stor möjlighet att möta andra i samma roll och byta idéer med varandra.



Träffarna hålls 4 - 6 gånger per år på miljöförvaltningen. Kockar får träffa, prata med och lyssna till inbjudna talare, t.ex. grossister.
Foto: Phaitoon Sutunyawatchai

Varför välja detta exempel?

MSR's förskolekockar har en annan meny än kockar från andra förskolor i Malmö. I samband med nätverksträffar kan detta ses som en fördel, en möjlighet att lära och inspireras av hur andra arbetar och vilken typ av mat de lagar. Detta är ett bra exempel på nätverkande, där kockar träffas från olika verksamheter och förvaltningar.

Exemplet är också kopplat till motivation och incitament, vi har lärt oss att det är en svår uppgift att motivera kockar att delta i träffar. Den knepiga biten är ofta att få tillåtelse att få delta i möten under arbetstid. Motivationen från kockar skulle kunna öka om arrangörerna av möten kan göra deras chefer mer medvetna om möten's betydelse.

Nätverksträffarna är också kopplade till inkludering eftersom MSR'S ledning finns representerad vid träffarna. Detta gör det möjligt att göra förändringar i till exempel menyer, om sådant behov kommer fram under nätverksträffen.



Nätverksträff på miljöförvaltningen i Malmö. Foto: Märta Bergkvist

Hur gör man?

Miljöförvaltningen har drivit nätverksträffar i flera år som ett svar på en direkt begäran från kökspersonalen. De ville ha en möjlighet att träffa andra kockar för att diskutera gemensamma frågor.

Malmö skolrestauranger har organiserat möten för sin måltidspersonal i många år, men var också intresserad av att veta hur mötena på miljöförvaltningen fungerade. En sammanslagning av MSR:s kockar och miljöförvaltningens nätverk var relativt enkelt. Detta berodde på att MSR:s deltagare för VoLCS hade direkt mandat att bjuda in förskolekockar från MSR, men deltagande var frivilligt.

Receptet för framgång i denna typ av sammankomst skulle, bland annat, kunna vara att lyssna till kockarnas tankar kring olika teman/ämnen/inbjudna gäster på mötena – vad är relevant för kockarna från deras perspektiv? Det är viktigt att låta kockarna sätta dagordningen för träffarna, för att motivera dem att delta på ett optimalt sätt. I Malmö finns det kurser för kockar som är obligatoriska till exempel livsmedelshygien eller specialkost men nätverksträffar är en plats där kockar är ansvarig för dagordningen. En träff har en viktig roll som ett roligt och motiverande tillfälle att lära av varandra! Ett sätt att utveckla nätverket vidare kan vara att uppmana pedagogerna att delta i träffarna i framtiden.



Genom att träffas och ha roligt tillsammans kan kockar skapa en bra relation med sina kolleger och behöver inte känna sig så ensamma.
Foto: Johann Selles

Lärdomar

- Under träffarna har det visat sig att det är viktigt att ha tid att prata med varandra utanför dagordningen. Kockar har massor av saker att prata om och de värderar tiden att prata med varandra under till exempel kaffepausen.
- Den största utmaningen i denna verksamhet är att få kockarna att delta i träffarna. Träffarna är inte obligatoriska för kockar, så de behöver incitament för att delta. Det finns många saker som tar deras tid och de kan inte alltid prioritera deltagande i träffarna. Dock kan möjligheten att träffas "över gränserna" förhoppningsvis vara tilltalande.
- För att se till att så många kockar som möjligt kan närvara vid träffarna och liknande tillställningar, är det viktigt att ledningen/chefen är medveten om nyttan av träffarna och ge sitt godkännande för kockar att närvara.

Information: volcs.eu

"Detta exempel har kockar som målgrupp. Det främjar lärande, nätverk och delaktighet. Det är lätt att ordna, kräver inte några investeringar, bara i kaffe! De kan hållas flera gånger under året."

Tio rätter

Ett exempel där kockar lär sig bemästra tio grundläggande recept

Inspirerat av partners i Rom, som i sin utbildning låtit kökspersonal skapa samma rätt tio gånger för att lära sig bemästra rätten, Köpenhamns Madhus arbetar med att införa ett liknande verktyg i sina kurser.

Målet är att **utbilda deltagarna på kursen för att kunna göra tio olika rätter till en tillräckligt bra nivå, med två eller tre möjliga variationer**, som ska ge deltagarna en lista av upp till 30 rätter de skulle kunna laga.

Madhuset arbetar på att integrera detta verktyg i sina "Menyplans" kurser, och för närvarande diskuterar man vilka tio rätter som bör inkluderas.



Deltagarna lär sig laga 10 olika rätter, som kan varieras på ett par olika sätt

Varför välja detta exempel?

Mindre erfarna kursdeltagare kan dra nytta av dessa lättillgängliga rätter som samtidigt ger ett relativt stort utbud av möjligheter.

Därför är strategin att på ett enkelt sätt lära sig laga mat som på sikt kommer gynna både kökspersonal och de verksamheter de arbetar för.

Samtidigt kan de kursdeltagare som framgångsrikt lärt sig bemästra rätterna få motivation och incitament att lära sig mer genom den erfarenheten.



Madhuset arbetar med att integrera verktyget i sina menyplans kurser.

Hur gör man?

Metoden har ännu inte utförts, men genom att integrera tekniken i befintliga kursarbetet på Madhuset, kan metoden användas på mindre erfarna deltagare som behöver ett enklare förhållningssätt till inläring av matlagningsfärdigheter.



Metoden kan användas för att fokusera på mindre erfarna deltagare som behöver ett enklare sätt att lära sig matlagning.

Lärdomar

- Verktøget har ännu inte testats men kommer att vara integrerad i framtida kurser.
- Madhuset har redan genomfört liknande steg för steg metod med succé, fördelen med metoden är att istället för att fokusera på skapandet av en enstående maträtt, är fokus på att skapa en mängd gedigna rätter.

Information: www.en.kbhmadhus.dk

"Detta exempel har kockar som målgrupp. Det kan användas för att motivera och är kopplat till lärande möjligheter. Det är billigt, enkelt att genomföra och kan användas i både korta och långa kurser."

Kökslyftet

Frågeformulär för att förstå problemområden i den första etappen i genomförandet av "Kökslyftet"

Köpenhamns Madhus har utvecklat en metod för bedömning av kvaliteten på de måltider som serveras i offentliga verksamheter.

Måltider i deltagande verksamheter bedöms av konsulter från Madhuset utifrån den kulinariska kvaliteten, kvaliteten på råvarorna, måltidsmiljön, anpassning av måltiderna till målgruppen och arbetsmiljön. **Metoden kallas "Kökslyftet".**

Madhuset har inspirerats av Food for Life Partnerships arbete och man har skapat enkäter som används innan bedömningen, för att skapa en tidig förståelse för de potentiella problemområdena som kan finnas. Detta möjliggör för Madhusets kulinariska rådgivare att starta diskussioner med verksamheter på en annan nivå.



Det är viktigt att ha en diskussion med kökspersonal och annan personal

Varför välja detta exempel?

Förståelse av problemområden kring måltiderna och faciliteterna kring måltiderna i en verksamhet kräver nytänkande och ifrågasätter ofta mångåriga traditioner och hur måltiderna är skapade och serveras. Dessa diskussioner får ofta en något personlig karaktär, kökspersonalen kan känna sig kritiserad, även om den viktigaste punkten är att hjälpa och ge stöd.

Genom att tillämpa ett frågeformulär före den faktiska bedömningen, skulle diskussioner bland kökspersonal och annan personal underlättas, vilket leder till en mindre känsla av personligt påhopp och ger ökade möjligheter till tankeutbyte.



Lyssna till personalen för att förstå situationen.

Hur gör man?

Frågeformuläret finns men syftet med det är inte att kunna besvara allt i förväg, utan snarare att skapa diskussion.

De verksamheter som omfattas av Madhusets aktiviteter är många och varierande, så frågeformulären måste anpassas till varje situation för att bli användbara.



Förhoppning är att frågeformulären ska skapa diskussion

Lärdomar

- Verktøget har ännu inte testats men kommer att vara integrerat i framtida kurser.
- Från tidigare erfarenhet med frågeformulär har Madhuset lärt sig att inte söka standardisering och ser det hellre som ett preliminärt verktyg för projektet kökslyftet.

Information: www.en.kbhmadhus.dk

"Detta exempel har kockar som målgrupp. Det kan användas för att öka möjligheter till lärande, motivering, inkludering och engagemang. Det är inte kostsam men kräver vissa investeringar i tid och planering för att frågeformuläret ska bli användbart."

Att arbeta med hela skolan

Arbeta för att inkludera hela skolan (i utbildningen) kopplat till skolmat och mat

Arbeta för att inkludera hela skolan (i utbildningen) kopplat till skolmat och mat.

Målet är att **integrera köket och andra områden i verksamheterna** för att göra det till en större del av vardagslivet. Integrering mellan olika verksamheter också aktuellt, till exempel låta elever och boende på vårdhem dela sina måltider med andra som personal, familj och besökare.



Målet är att integrera köket med resten av verksamheten.

Varför välja detta exempel ?

Det övergripande syftet är att göra måltiden till en mer integrerad del av dagen i verksamheterna och skapa mer förståelse och samtycke mellan personal, brukare och besökare.

Madhuset har hittills arbetat med att bedöma, utbilda, och att ge råd, främst i köken i de skolor och institutioner som de arbetar med. En bättre förståelse av förändringsprocesserna i köket kan bara skapas genom att föra samman de olika delarna av verksamheterna.

Det är särskilt i integrationen av skolträdgårdar och liknande projekt, som en bättre förståelse av de olika delarna av en skola eller institution kan ge värde.



Madhuset har fokuserat på köket

Hur gör man?

Några aspekter av metoden har hittills tillämpats i andra miljöer, till exempel "Matskolarnas Dag", där vårdhemsboende var inbjudna till lokala skolor.

Madhusets uppdrag är inriktat på måltiden, därför är denna integration också tillämplig inom deras ramverk. I stället för att ge färdiga lösningar på eventuella problem

i köket eller med måltider, ha syftet att bättre förstå hela situationen i en viss verksamhet och förbättra inte bara köket, utan institutionen som helhet.

Madhuset har uppdrag att ändra kvaliteten på alla offentliga måltider i Köpenhamn, så verksamheter måste själva vara motiverade att delta i en mer integrerad strategi.



Köpenhamns Madhus har uppdrag att förbättra kvalitén på offentlig mat i Köpenhamn

Lärdomar

- Verktuget har ännu inte testats.

Information: www.en.kbhmadhus.dk

"Detta exempel har kockar, utbildare och beslutsfattare som målgrupp. Det omfattar alla fokusområdena. Det kräver vissa investeringar i form av tid och resurser. Det är något som kan bearbetas under hela skolåret."

Har du tänkt på...?

Vi har testat många olika exempel och som presenterat här, men det finns massor av andra saker som ni kan prova. Här är några idéer från oss:

- Lyssna på feedback från måltidspersonal; det är alltid värdefullt och nya kurser och utbildningar kan skapas runt dessa förslag.
- Fortbilda personal till kockar. Alla som arbetar i köket är inte kvalificerade kockar; erbjud dem en chans att fortbilda sig till en kvalificerad kock och får en mer motiverad och självsäker kock.
- Sluta aldrig att erbjuda utbildning till dina kockar, även i grundläggande färdigheter, specialkost eller mat och hållbar utveckling.
- Skapa en kort film om vad som händer i köket och prata om maten som lagas. Det är ett kraftfullt verktyg som kan visas till nyanställda, föräldrar, barn, för att förklara er matpolicy.
- Arbeta med att utveckla mat som ett pedagogiskt verktyg – med fokus på pedagoger.
- Skapa ett kocksnätverk via internet - gör att kockar kan kommunicera med varandra och lära av varandra och veta att de inte är ensamma!
- Vet kunden hur kocken ser ut? Ta bilder av dem och sätt upp dem som affischer. Det ökar människors medvetenhet om kockarna som lagar deras mat, och det höjer kockarnas status och förtroende.
- Skapa dialog med grossister och leverantörer så att de vet vad ni vill och kan svara bättre på era behov.
- Arbeta med köket och kunderna för att minska matsvinn och titta på alternativ för sortering av matavfall.
- Engagera barnen genom att skapa ett matråd där barnen kan ha en röst om maten som serveras i deras skola.
- Skapa ett möte med en lokal bonde som barn och föräldrar kan besöka och plocka grönsaker tillsammans.
- Skolträdgårdar är fördelaktigt på så många sätt, uppmuntra din skola att ha en trädgård så att barnen kan lära sig hur man odlar.
- Många föräldrar klagar när deras små barn kommer hem från förskolan med smutsiga kläder, utbildade föräldrar om vikten av att låta barnen lära sig att äta själva.

