

# Værktøjskasse

Inspiration til læring i offentlige køkkener på tværs af landegrænser

Best Practice Eksempler – VoLCS



ROMA  
CAPITALE



Lifelong  
Learning  
Programme





# Værktøjskasse

## Finansiering

Lifelong Learning Programme (LLP) er et initiativ, der skal bidrage til skabelsen af efter- og videreuddannelses-muligheder i Europa og dermed muliggøre, at folk – uanset på hvilket tidspunkt i deres liv – kan lære og uddanne sig.

Med et budget på næsten €7 milliarder har LLP initiativet finansieret en række udvekslinger, studieture og netværksaktiviteter fra 2007 til 2013.

Leonardo da Vinci programmet under LLP havde til opgave at finansiere praksisrelaterede projekter indenfor videreuddannelse og træning. Programmet understøttede både uddannelsesmuligheder på individniveau, men også større, mere overordnede samarbejder.

## Bidrag til denne brochure kommer fra:

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 (Madhuset)

Paolo Agostini (Albert Sas)

Giorgio Scavino (Albert Sas)

Anna Maria Merenda (Roma Capitale)

Patrizia Rani (Roma Capitale)

**August 2014**

## Introduktion

Denne brochure er blevet til for at inspirere alle, der arbejder med mad og måltider i den offentlige sektor, og som har en interesse i at skabe videre- og efteruddannelsesmuligheder for køkkenpersonalet. Det er en samling af forskellige eksempler fra projektets partnere, som vi mener kan styrke selvsikkerheden og færdighederne hos køkkenpersonalet. Denne introduktion kan forstås som en guide til og en baggrund for de forskellige eksempler der følger. Hvert eksempel kan printes ud og bruges enkeltvis, alternativt kan hele brochuren printes og benyttes som reference og opslagsværk. Eksemplerne er udvalgt til inspiration og til at skabe interesse for bæredygtig mad og videreuddannelse af kokkene, der tilbereder den.

Køkkenpersonale, der arbejder i den offentlige sektor skal opfylde mange krav. Maden skal være af god kvalitet, velnærende og lækker, samtidig med at budgettet skal holdes. Men mulighederne for videreuddannelse og kompetenceudvikling kan være begrænsede: mens der er mange, der nyder deres arbejde og er passionerede omkring madlavning, vil et øget udbud af uddannelsesmuligheder og bedre kvalitet i de eksisterende tilbud kunne bidrage til mere viden, selvsikkerhed og professionel stolthed, samtidig med at åbne op for bredere jobmuligheder.

Bæredygtige fødevarer systemer er systemer, der er i balance. Det er ikke det samme som et lokalt system, men systemer, der kan tage højde for sociale, økonomiske og klimatiske forhold, såsom arbejdsforhold, brug af pesticider samt retfærdige lønninger til fødevarerproducenter og produktionsarbejdere. Mad er en af livets glæder og noget, vi alle bliver nødt til at forholde os til, samtidig med at være vigtig fra forskellige synsvinkler. Det er en nødvendighed, i den rette mængde og sammensætning, for at vi kan føle os sunde og give os en god hverdag, hvad enten det er i vuggestue, i skole eller på arbejde.

Mad er også vigtig for vores livskvalitet, sundhed og sociale sammenhænge. At dele et måltid udfylder en vigtig plads i forhold til udvikling, uddannelse, social adfærd og kulturel forståelse. Desuden har produktion og forbrug af fødevarer en effekt på klimaet, på forholdene i landbrugsområder, og på arbejdsforholdene for dem, der producerer vores mad. Ved at træffe de rigtige valg, kan vi få positiv indflydelse på disse områder. Derfor har vi valgt at fokusere på bæredygtig mad, ved at nedbringe vores effekt på klimaet og øge andelen af økologisk mad i det offentlige. Uddannelse er vital for at øge køkkenpersonalets færdigheder og hjælpe dem med omlægningen af deres køkkener til mere bæredygtig mad.

## VoLCS rejse

Det EU finansierede projekt VoLCS, der står for Vocational Learning for Sustainable Catering Systems (videreuddannelse indenfor bæredygtige catering-systemer) startede i november 2012 og kørte frem til oktober 2014. Projektet er finansieret gennem EU's livslang læring program for efter- eller videreuddannelse (Leonardo da Vinci).

Målet var at øge niveauet af vidensdeling mellem europæiske partnere, der hver især er ledende indenfor aspekter af bæredygtige offentlige måltider.

Vi startede projektet, så vi kunne lære af hinanden, vidensdele og dele oplevelser omkring bæredygtige offentlige måltider for derigennem at inspirere andre interesserede til at lære af disse erfaringer. Derfor var målet at skabe en "værktøjskasse", der kan blive brugt af enhver, der er interesseret i bæredygtige måltider i det offentlige, til at finde nye idéer til inspiration af deres ansatte, eller dem selv, i køkkenerne.

Det overordnede mål med projektet var at øge kompetencerne indenfor offentlige måltidssystemer

og øge kvaliteten af den mad, der bliver produceret. Det er vigtigt at udvikle forbindelsen mellem den udbudte videre- og efteruddannelse og de reelle behov og forhold på arbejdspladserne og på det europæiske jobmarked.

Projektets mål indebærer at udvikle et samarbejde mellem projektets forskellige partnere så disse kan lære fra hinanden og skabe universelle redskaber, baseret på gode erfaringer, der kan anvendes til at gøre deres efter- og videreuddannelse så relevant som mulig for køkkenpersonalet og jobmarkedet, ved at undersøge hvilke krav der stilles af arbejdsgivere og beslutningstagere, ligesom at etablere hvilke færdigheder, køkkenpersonalet har behov for hvis de skal leve op til disse krav. Dette skal bruges til at skabe en "værktøjskasse" indeholdende forskellige elementer, der kan bruges, når man skal udvikle nye initiativer, der dækker alle behov.

Vores "værktøjskasse" er lavet til at kunne bruges af beslutningstagere, undervisere ligesom køkkenledere og -personale, som således udgør de mangfoldige målgrupper for de forskellige eksempler samlet her.

I løbet af projektet holdt partnerne møder i Rom, Bristol, Malmö og København. I hver by besøgte vi skoler, mødte kokke, undervisere og beslutningstagere, lærte om de respektive byers erfaringer og hvordan de alle arbejder for opbyggelsen af bæredygtige processer i deres offentlige måltider. Desuden diskuterede vi de forskellige udfordringer ved samarbejdet og implementeringen af de forskellige modeller for offentlige måltider, samt hvordan vi kunne inspirere andre til at tænke i de samme baner.

Vi har her samlet eksempler fra de forskellige byer og testet eksemplerne i vores egen virkelighed. Resultaterne af disse testforløb præsenteres i denne brochure i simple beskrivelser, der gør det muligt at anvende eksemplerne som inspiration og guide.

## **Projektets partnere**

Projektet består af seks partnere fra 4 forskellige europæiske lande. Hver af disse partnere er pionerer og nogle af de mest succesfulde eksempler på implementeringen af bæredygtige fødevarer-systemer i de offentlige måltider.

Disse har været indflydelse på og inspiration for hinanden i løbet af projektet. I projektets begyndelse i 2012, var alle partnerne overbeviste om at være meget forskellige og svært sammenlignelige med andre. Efter to års samarbejde er det tydeligt, at vi havde mere til fælles end vi troede og at der altid er mere at lære af hinanden. Vi har især lært, at vi er mere ens end forskellige i forhold til de offentlige måltider og bæredygtighed. Vi har meget ens målsætninger om bæredygtighed, anerkendelse af personale, social ansvarlighed og god madlavning.

### **Miljøforvaltningen, Malmö kommun (Sverige)**

Malmö har mere end ti års erfaring med progressivt arbejde med bæredygtigheds- og miljøproblematikker. Byen har for nyligt vedtaget retningslinjer om bæredygtig udvikling og mad, der indbefatter anbefalinger angående et holistisk perspektiv i forhold til mad og måltider i det offentlige. En af prioriteterne er kompetenceudvikling for køkkenpersonalet i de offentlige køkkener.

[www.malmo.se/sustainability](http://www.malmo.se/sustainability)

### **Food for Life Partnership, Soil Association (England)**

Projektet Food for Life Partnership, under Soil Association, blev skabt i 2007 og benytter sig af mad som et redskab til at forbedre hele skole-oplevelsen – for eksempel ved at gøre frokosten til en af dagens højdepunkter og bidrage til læringen ved landbrugsbesøg, madlavningsundervisning og skolehave-projekter, alle har mulighed for at involvere sig i projektet. Tusindvis af "Food for Life Partnership" skoler i England dyrker deres egne afgrøder, indkøber lokale råvarer og serverer friskt tilberedte målti-

der der lever op til "Food for Life Catering"’s høje standarder.  
[www.foodforlife.org.uk](http://www.foodforlife.org.uk)

### **Aalborg Universitet (Danmark)**

Forskningsgruppen FINE (Foodscapes, Innovation and Networks) fra Aalborg Universitet København er involveret i faciliteringen og udviklingen af projekter vedrørende en lang række aktiviteter angående offentlige måltider og økologisk omlægning, i partnerskaber med kommuner, institutioner, organisationer og private virksomheder, og er universitets-partner til Madkulturen. FINE har for kort tid siden færdiggjort og afleveret et EU projekt (iPOP) om økologisk skolemad. En af AAU’s prioriteter er etableringen af forskning og uddannelse der relaterer sig til bæredygtig og sund mad og er initiativtager til og overordnet ansvarlig for Danmarks eneste Food Studies uddannelse.  
<http://www.fine.plan.aau.dk>

### **Albert Sas (Italien)**

Albert Sas er et konsulentbureau med ISO 9001 certificering. Det beskæftiger sig med alle dele af fødevarereproduktion og distribution og er specialiseret på serviceydelser i catering branchen. Alle Albert Sas’ aktiviteter bliver gennemført i overensstemmelse med retningslinjerne for bæredygtig udvikling. Siden 2003 har Albert Sas haft det overordnede ansvar for måltiderne til Roms 160.000 skolebørn.  
[www.alberts.it](http://www.alberts.it)

### **Roma Capitale (Italien)**

I Rom bliver aktiviteter relateret til skolens kantiner koordineret af Afdelingen for Uddannelse, Skole, Unge og Ligestilling. Mere end 144.000 måltider serveres dagligt i kommunens 550 børnehaver og skoler. 92% af måltiderne er tilberedt på stederne, 69% af økologiske råvarer. Rom har længe arbejdet på at tilpasse det offentlige udbud til stadigt stigende krav om bæredygtighed og innovation.  
[www.comune.roma.it](http://www.comune.roma.it)

### **Københavns Madhus (Danmark)**

Københavns Madhus blev startet for at opnå resultater og løse problemer, som ikke kunne nås ved hjælp af traditionelle midler. Målet er at inddrage hele institutionen, fremfor kun at inddrage køkkenerne, for at øge den kulinariske kvalitet, forbedre næringen i måltiderne, samt skabe bedre måltidsoplevelser for individet. Københavns Madhus udvikler projekter og holder uddannelseskurser. Mange af de ansatte arbejder som omlægningskonsulenter i direkte samarbejde med institutionerne.  
[www.kbhmadhus.dk](http://www.kbhmadhus.dk)

## **Hvordan skal brochuren bruges?**

Denne brochure indeholder en række eksempler på udviklingsprojekter, der er blevet testet af partnerne i projektet. Hoveddelen af eksemplerne der er nævnt her, er ikke som sådan uddannelseskurser, men snarere en kombination af forskellige metoder til at øge færdighederne, entusiasmen og anerkendelsen af køkkenpersonalet i den offentlige sektor.

Som tidligere nævnt, er denne brochure skrevet som en guide og en kilde til inspiration for dem, der arbejder med offentlige måltider og gerne vil afdække mulighederne for efter- eller videreuddannelse af køkkenpersonalet.

Det er en samling af forskellige eksempler der er blevet afprøvet og testet af project-partnerne for at forbedre køkkenpersonalets færdigheder.

Denne introduktion kan forstås som guide til og baggrund for de forskellige eksempler, der følger.

Hvert eksempel kan printes og bruges enkeltvis, alternativt kan brochuren bruges som reference og til inspiration generelt. Eksemplerne blev valgt fra en liste over forskellige projekter og projektidéer, projektpartnerne har testet og implementeret i deres organisationer. Vi valgte de mere generelt anvendelige til denne publikation.

## Fokusområder

Vi har identificeret fem fokusområder, som vi mener opsummerer det overordnede udbytte og potentielle de forskellige eksempler i denne "værktøjskasse" kan bidrage til. Hver aktivitet har forskellig indflydelse på disse områder – vi har forsøgt at henvise til disse fokusområder i de enkelte eksempler, men i realiteten vil mange af eksemplerne dække over flere eller alle af disse områder.

### *Netværk (Deltagelse)*

- Dækker over at skabe netværk indenfor professionelle grupper, for eksempel mellem kokke, men også på tværs af professioner, for eksempel kokke og undervisere.
- Aktiviteter der skaber dialog og mødeaktivitet både fysisk og virtuelt er positive for kokke og bidrager til udviklingen af disses kompetencer og deres overordnede tilfredshed med arbejdet.

### *Muligheder for læring*

- Viden og uddannelsesmuligheder i eller for en organisation.
- Mange faktorer er medbestemmende for hvem der deltager i kurser.
- Nødvendigt at overveje uddannelsens niveau (målgruppe)
- Vigtigt at fokusere på personalets og organisationens styrker.
- Vælg en positiv tilgang.

### *Motivation og incitament*

- Hvordan holdes momentum efter et uddannelsesforløb?
- Hvordan kan ting gøres relevante og interessen bevares?

### *Inklusion*

- Lederskab og organisering i organisationen.
- Samarbejde med andre og anerkendelse af andres evner, inddragelse og inklusion i organisationen.

### *Involvering*

- Hvordan kan hele kæden involveres, fra skoleledere, lærere, elever, forældre, producenter, kokke, leverandører osv.?

## Hvordan skal eksemplerne bruges?

Når du har set eksemplerne i denne brochure igennem, kan du vælge hvilket eksempel eller flere eksempler, du gerne vil arbejde med. Spørg dig selv; hvad vil vi gerne lære eller hvor mangler vi noget viden i vores institution?

Når du vælger hvilket eksempel, du skal vælge, husk at du har friheden til at tilpasse eksemplet til din givne situation. Hver arbejdsplads er unik og har sine egne forhold, derfor er det relativt sandsynligt, at eksemplerne her skal tilpasses.

Du skal også tage stilling til i hvilken skala, du vil teste. Start småt og byg op derfra. Test-perioden be-

høver ikke være lang, kurser kan tilpasses til at passe med tidsrammen. I de tests partnerne her gennemførte, ændrede vi også tidsperspektivet, for eksempel blev fiske-kurset oprindeligt kørt over et år, men i de gennemførte tests, organiserede vi kurser af langt kortere varighed.

## Feedback og evaluering

Det er yderst vigtigt at evaluere processen, få feedback fra målgrupperne og anvende disse informationer til at bestemme successen af det givne eksempel. Værktøjskassens indhold skal ikke ses som uforanderligt. Eksemplerne vi har inkluderet her kan modificeres og justeres, så de passer til den lokale kontekst, de skal bruges i.

Muligvis vil det vise sig, at eksemplerne kan gøres bedre og anderledes, efter de er blevet anvendt i forskellige sammenhænge, hvilket er dejligt – vi håber på at eksemplerne bliver anvendt og udviklet efterhånden.

## Konklusion

I løbet af de to år projektsamarbejdet er foregået, har partnerne i VoLCS projektet forstået, at vi deler en række mål og visioner om bæredygtig mad af god kvalitet i den offentlige sektor. Vi er begyndt at forstå de forskellige kontekster, strukturer og situationer, der gør sig gældende hos partnerne og har lært meget af hinanden i løbet af processen, hvilket illustrerer fordelene ved at samarbejde med forskellige aktører.

Der er meget, der tyder på at læring og resultater i skolen også afhænger af maden og måltiderne. Børn, der får serveret friske og nærende måltider er tendentielt mere opmærksomme i undervisningen. De lærer også at værdsætte frisklavet mad og fornøjelsen ved et velsmagende måltid. Skolehaver er med til at skabe interesse for hvor maden kommer fra og hvordan den er produceret. Bæredygtighed i fødevarerproduktion og forbrug er vigtige faktorer i nedbringelsen af negative effekter på klimaet og i et langsigtet perspektiv medvirkende til at bevare fødevarer sikkerheden.



# Fiskedagen

*En dag for skolebørn helliget fisk, med inddragelse af både skolens personale og forældre.*

”Fiske Dagen” er inspireret af Malmö Festival, hvor skole- og børnehave-køkkenpersonale har mulighed for at præsentere deres arbejde for borgerne, gennem samtaler og smagsprøver. Køkkenpersonalet og borgerne får lejlighed til at mødes under andre forhold og på lige fod. Efter inspiration fra Malmö Festival, organiserede Albert Sas den 10. maj 2014 den første udgave af ”Fiske Dagen” i Porto Recanati (Italien).

Personalet fra de lokale skolekøkkener medvirkede på dagen og tilberedte fiskeretter, som var i fokus for projektet, der vil fremme sunde spisevaner for børn.

Børnene selv fungerer som bindeled mellem kokkene, forældrene og resten af publikum. I løbet af skoleåret fik børnene mulighed for at følge Albert SAS uddannelsesprogram, der var finansieret af regionen Marche. Det var dedikeret til fisk og havmiljø og endte med et teaterstykke opført af et professionelt teater.



*Børn udfylder et spørgeskema om fisk*

## Hvorfor vælge dette eksempel?

Eksemplet har til formål at skabe relationer mellem brugere af og ansatte i skolernes kantiner, især kokke og brugere, men også elevernes forældre og andre borgere generelt, da der er ikke tilstrækkeligt kendskab til arbejdet i skolekantinerne, graden af ekspertise og kvaliteten af maden og de menuer, der tilbydes.

Et andet formål med projektet er at vise offentligheden resultaterne af en kampagne Albert Sas har gennemført, der havde til formål at vænne eleverne til brugen af fiskeprodukter ved hjælp af lege og andre tiltag, der fik eleverne til at opdage marinemiljøet, traditioner forbundet med fiskeri og produkter fra havet, fisks ernæringsmæssige egenskaber og disses betydning for sundheden, og sidst, men ikke mindst værdien bæredygtighed og respekt for miljøet.



*I undervisningen kan børnene røre ved og føle på lokale fisk og skaldyr*

## Hvordan?

Fiske Dagen blev afprøvet efter en oplysningsproces angående permanent indførelse af friske lokale fisk på menuen i skolens kantine, hvilket involverede 350 elever på offentlige skoler i kommunen Porto Recanati. De pædagogiske aktiviteter er bygget op omkring kreativ historiefortælling med udgangspunkt i "En rejse på Robinsons ø" og har ført til to pilotprojekter i de tidlige klassetrin med 4 lærere, en psykolog og en entertainer. Et hav landskab blev skabt i klasseværelserne med smage, farver og dufte, så børnene kunne komme i kontakt med madvarer gennem en historie, de selv er med til at skabe. Kantinekokkene var også involveret efter at have deltaget i et seminar om behandlingen af friske lokale fisk (med udgangspunkt i forskningsprojektet SAN. PE.I. - frisk økologisk opdrættede fisk i skolens kantine).

Projektets resultater blev præsenteret på Fiske dagen ledsaget af dokumentation (billeder, audio-visuelle og grafiske fremstillinger samt tegninger). Der var også smagsprøver, som børnene, iført kokkehatte, delte ud til deres forældre og andre deltagere.



Fiskefrikadeller tilberedt af børnene i en af dagens workshops

## Erfaringer

- Arrangementet var tilfredsstillende, fra forskellige synsvinkler, for alle de involverede mennesker og brugere.
- Publikum havde mulighed for at få nyttige og interessante oplysninger om fiskeprodukter med særligt fokus på fersk, kontrolleret fisk fra et bæredygtigt miljø. Hertil kommer, at især forældre var i stand til at opleve kvaliteten af maden og måltidsservicen i skolen. Personalet, der deltog i begivenheden fik mulighed for at fremvise deres kompetencer, hvilket for dem har været meget tilfredsstillende, da de blev anerkendt for deres håndværk og kunnen. Børnene følte sig belønnet på grund af deres rolle som link mellem kokke og offentlighed. Og frem for alt skabte begivenheden rammerne for en god afslutning på et undervisningsforløb, der både var sjovt og lærerigt og har givet eleverne et indblik i betydningen af en varieret og sund kost.

For mere information: [www.alberts.it/it/festival-malmö-fish-festival-under-volcs-project](http://www.alberts.it/it/festival-malmö-fish-festival-under-volcs-project)

*"Målgruppen er både kokke, undervisere, beslutningstagere og forældre og involverer hele skolen. It can be a one off event. Eksemplet kræver en del ressourcer og logistisk overblik."*

# Tidsskrift om skolemad

*Et tidsskrift for kokke og køkkenpersonale, der arbejder på skolerne i Rom.*

Konceptet for tidsskriftet "Til bords... med piger og drenge" – er, at det skal udkomme hvert kvartal og fortælle om skolemaden i Rom. Formålet er at lette kommunikationen med brugere og bygge et nyt forum for dialog mellem dem, der er involveret i skolekantiner. Designet og udførelsen af den første udgave, er inspireret af Malmö kommunes nyhedsbrev og blog, og var den første case, Roms kommune trak ud af VoLCS projekt samarbejdet.

I realiseringen af projektet, blev der afholdt fokusgruppe interviews, brainstorming og evalueringer under ledelse af medarbejdere fra det uddannelsespolitiske område samt skole-, ungdoms- og ligestillingsområdet. Disse faggrupper har leveret størstedelen af input til tidsskriftet, som er blevet offentliggjort online på kommunens hjemmeside Roma Capitale. Foreløbig er planen, at tidsskriftet udkommer hvert kvartal (tre gange hvert skoleår), men antallet kan ændre sig efterhånden.



*Fødevarereksperter i Roms kommunes kontor samler og forbereder tidsskriftet*

## Hvorfor vælge dette eksempel?

Kantinedriften i skolerne i Rom leverer en service, der er blevet en model i forskellige internationale sammenhænge. Driften er kendetegnet ved måltidernes høje kvalitet, der er 69% økologiske, velsmagende og afbalance-rede. Den respekterer miljøet, og samtidig de sæsonbestemte og ernæringsmæssige behov hos piger og drenge. Herudover er servicen kendetegnet ved en høj grad af bæredygtighed og ved de ansattes høje niveau. Alt dette er dog ikke tilstrækkelig kendt blandt brugerne. Derfor kan oplysningsarbejde som dette eksempel bidrage til at sprede kendskabet til de faktuelle forhold blandt brugerne. Det kan også være et meget nyttigt middel for de ansatte selv til at dele nyheder og opdateringer, for at tale om deres oplevelser og udfordringer. Samtidig skaber det også større tilfredshed blandt de ansatte, da det giver et bredere publikum indblik i kvaliteten af det udførte arbejde.

*Forsiden på første udgave af tidsskriftet*



*En skolekok i Rom fremviser en fiskeret*



## Hvordan?

Der bliver i tidsskriftet lagt særlig vægt på Roms 650 offentlige skoler og ungdomsuddannelser. I tidsskriftet kan man finde oplysninger om projekter og tiltag, samt indslag fra børn, forældre, lærere og ernæringseksperter.

De foreløbige afsnit er:

- "Plads til eleverne": tegninger, digte, historier og forskellige bidrag til temaet mad i skolens kantine;
- "Forældrenes stemme": en sektion dedikeret til brugernes forældre eller andet familie;
- "Lærernes ord": lærerne kan dele deres erfaringer på området;
- "Fødevarer-eksperten": et afsnit om lovgivning og implementering på skolemadsområdet (lovgivning om mærkning, gennemførelse af direktiver, præcise oplysninger om madservice, etc.)
- "Diætisterne": rådgivning og indsigt om den ernæringsmæssige kvalitet af fødevarer;
- "Svar til brugerne", en sektion hvor redaktionen, støttet af eksperter, svarer på brugernes spørgsmål.



Diagram der viser tilblivelsen af tidsskriftet

Tidsskriftet er et samarbejde mellem forskellige dele af Roms kommunalforvaltning. Dele af medarbejderne i Rom har allerede tidligere bidraget til udgivelsen af brochurer og publikationer og bruger et par timer hver kvartal på frembringelsen og udsendelsen af tidsskriftet, der er ingen yderligere omkostninger for den offentlige administration. Planlægningen af tidsskriftet kræver dog visse kommunikationsevner, i arbejdet med at skabe kommunikation og interaktion mellem de forskellige kontorer.

## Erfaringer

- Tidsskriftet giver personalet, der til daglig for det meste beskæftiger sig med ernæring og administration, mulighed for at forbedre deres kommunikative færdigheder. Første fase af VoLCS projektet var medvirkende i at klargøre behovet for bedre kommunikation til og med brugerne.
- Alle nøglemedarbejdere indenfor skolemads tjenesten er blevet involveret i processen, og startvanskelighederne blev overvundet takket være erfaringerne fra Malmö. Arbejdet er kun lige begyndt, men foreløbig er det en succes.

Her kan du finde mere information: [www.comune.roma.it](http://www.comune.roma.it)

*Dette eksempel er for kokke og undervisere. Det dækker alle fokusområder. Det er simpelt at gennemføre og kræver få ressourcer. Det kan potentielt blive et tilbagevendende tiltag.*

# Bondens marked på skoler

Afholdelse af et marked på skolen, hvor eleverne kan sælge produkter, de selv har groet i skolens have, og skolens køkkenpersonale kan fremvise deres kunnen til forældre og lokalsamfundet.

Målet var at udforske og udvikle hvordan vi kan støtte køkkenpersonalet til at blive mere involveret i aktiviteter på deres skole. Inspirationen kom fra Malmö-festivalen, en årlig begivenhed, der involverer hele byen en uge i August. Skolens kokke deltager i madlavnings-opvisninger og fremviser deres arbejde, viden og kunnen for de interesserede deltagere.

Food for Life partnerskabet er et britisk nationalt skole program, så for at overføre denne idé til skole niveauet valgtes et spændende og voksende område af projektet – bondens marked på skolerne - og hvordan dette kan skabe større integration for skolekøkkene.

Mange af skolerne er blevet inspireret og hjulpet til at lancere deres egne bondens markeder i skolens lokaler. Det er åbent for alle lokale landmænd og leverandører at oprette boder og sælge deres produkter, hvilket tiltrækker mange mennesker. Et vellykket bondens marked kan være med til at få hele skolen og lokalsamfundet til at føle sig stolt, så vi ønskede at sørge for køkkene var involveret også!



Man kan ikke starte for tidligt...

## Hvorfor vælge dette eksempel?

Deltagelse i skolens bondens markeder er en god mulighed for at profilere skolekøkkene – der får en mulighed for at fremvise kvaliteten og oprindelsen af deres skolemad sammen med de lokale leverandører og råvarer produceret direkte på skolen.

Det kræver en del planlægning fra elever og lærere at skabe et marked. Ved at opmuntre skolekøkkene til at blive involveret i planlægningsfasen, øges deres engagement i resten af skolen. Det giver dem også indflydelse på, hvordan de kan deltage på dagen.

Et af de centrale mål for Food for Life partnerskabet er at tilskynde flere elever til at spise sunde måltider på skolen. Hvis skolens kok kan promovere sin mad ved et offentligt arrangement med deltagelse af forældrene, vil dette bidrage til at opbygge tillid og tillid til kvaliteten af måltiderne, der bliver serveret.

Det kan også skabe tættere relationer mellem skolens kok og eleverne, hjælpe brugerne til at træffe informerede valg om den mad, de spiser, og hvordan den er produceret - og få dem til at føle sig mere involveret i hele fødekæden.



Hele skolen er involveret

## Hvordan?

Food for Life partnerskabets Farm Links medarbejdere har udviklet en Bondens Marked informationspakke til skolerne, der støtter skolerne gennem de forskellige stadier af projektet. Planlægningen, der også kan involvere skolernes køkkenpersonale, omfatter:

- deltagelse i ugentlige planlægningsmøder
- Servering af en "bondens marked frokost" på dagen
- Smagsprøver af skolemaden til besøgende
- Forfriskninger på dagen (frisk limonade, sunde smoothies osv.)
- Inddragelse af eleverne i skabelsen af informationstavler, der viser, hvor deres mad kommer fra – herunder hvor det kommer fra og detaljer om leverandørerne, som viser, at de er stolte af deres skolemad og deres ansvar for bæredygtigt indkøb.



Fra skolehave til skolemåltid: elever og kokke forenes

Bondens markeder er sæsonbestemte og afholdes normalt i løbet af foråret og sommermånederne, når skolehaverne er på deres højeste og bugner af frugt og grøntsager. Dette er en mulighed for skolens kok til at arbejde med de elever, der er involveret i at dyrke fødevarerne. En anden mulighed er at udvikle opskrifter sammen med producenterne. Projektet er en mulighed for at samle alle skolens forskellige elementer og åbne skolen for forældrene og lokalsamfundet.

## Erfaringer

- Feedback fra det engelske Cooks Network viser, at jo mere skolens kokke og køkkenpersonale er involveret i skolens liv, desto bedre fungerer dagligdagen for dem og dermed også for hele skolen. Det kan der arbejdes for på forskellige niveauer - fra små folkeskoler til store gymnasier kan et marked være yderst effektivt til at engagere lokalsamfundet og forbinde lokale leverandører og landmænd til helt nye grupper af mennesker.
- Vi opfordrer skolerne til at samle så mange lokale leverandører og producenter som muligt, for at hjælpe med at opbygge netværk og relationer både i skolen og lokalsamfundet, til gavn for alle.
- Man kan også tænke på markederne som en fremragende pædagogisk mulighed, der skaber bevidsthed blandt eleverne om, hvor deres mad kommer fra, men også tager en større debat op om bæredygtighed, hvilket bidrager til at skabe ansvarlige forbrugere i fremtiden.
- Det er en god idé at involvere kokkene fra start - jo mere input, de kan give, jo større er deres involvering og engagement. Kokkene vil ofte gerne inkluderes, og er motiverede til at udvikle og dele deres færdigheder og viden.

Mere information: [www.foodforlife.org.uk](http://www.foodforlife.org.uk) | Kontakt: [fflp@foodforlife.org.uk](mailto:fflp@foodforlife.org.uk), 0117 3145180 | @FFLPPartnership på Twitter

*Målgruppen for dette eksempel er både kokke og lærere skolerne, men også forældre og lokale producenter. Det kræver bade tid og ressourcer at planlægge. Kan blive en tilbagevendende begivenhed på skolerne.*

# Prisuddeling til skolekokke

*Projektet handler om udviklingen af en prisuddeling til skolekokke, der anerkender deres gode arbejde*

Food for Life Partnership (FFLP) arbejder for at bringe skole og lokalsamfund tættere sammen med udgangspunkt i fødevarer og mad - hvor det kommer fra, hvordan det er dyrket, tilberedt og serveret for eleverne. Skolerne kan ansøge om en pris i Bronze, Sølv eller Guld, der præmierer fremskridt og det gives til skolen som helhed.

Inspirationen kommer her fra projektpartnerne i Malmö, der udsteder diplomer til skoler, som viser en stigning i anvendelsen af økologiske og Fair Trade produkter. Der ud fra ville vi udvikle vores egen pris specielt til skolens kokke, for at belønne dem for den centrale rolle, de spiller.

I samarbejde med et netværk for kokke, FFLP National Cooks Network, undersøgte det, hvilke områder kokkene gerne vil anerkendes for - denne pris er for kokke, så det skal være relevant for dem. Der bliver også arbejdet på andre dele af projektet: hvem skulle udnævne kokkene, hvordan ville en pris kunne bruges, hvordan vælges en vinder og hvordan skulle prisoverrækkelsen fungere og hvad skulle prisen hedde?

I skrivende stund er vi ved at undersøge mulighederne for afprøvning af en prisuddeling, der fremmer og anerkender det store arbejde vores skolekokke gør i skoler over hele England.



*Hålla barnen friska och glada.*

## Hvorfor vælge dette eksempel:

De mest succesfulde Food for Life partnerskabsaftaler med skoler er dem, der placerer kokken i centrum for skolens liv, hvilket får dem til at føle sig inkluderet og involveret.

Kokken kan inspirere og motivere eleverne til at spise sund mad; skabe et indbydende og venligt miljø i spisestuen; dele deres færdigheder og viden med lokalsamfundet; støtte arrangementer med fødevarer i centrum i løbet af året, og gøre deres køkkener til skolens centrum.

Skolekokke kan somme tider føle, at de er på egen hånd og ikke kan dele deres problemer og bekymringer med nogen. Kokkene er centrale for at sikre, at sund mad serveres og spises. De arbejder bag kulisserne og får ikke altid den kredit, de fortjener for deres engagement og indsats.

En pris kan således være en motiverende faktor, der kan føre til yderligere integration og netværk inden for skolen, og det kan være med til at opbygge tættere relationer mellem kokkene og de elever og lærere, der nominerer dem.



*Resultatet af dagens arbejde – under kyndig ledelse af Jeanette Orrey*

## Hvordan?

Malmö bruger et system, der sporer indkøbsmønstre i deres skoler, hvilket gør dem i stand til nøjagtigt at måle andelen af økologi og fairtrade i skolens mad. Der ud fra kan de uddele priser til deres kokke.

Food for Life Partnership har ikke samme detaljekendskab, så vi ønskede at udforske alternative måder at måle vores kokkes resultater på. Vi ønskede også at se ud over det enkelte måltids ingredienser til at omfatte en bredere vifte af aktiviteter, som kokke er involveret i.

Vi har allerede veletablerede tildelingskriterier for skoler, fra Bronze, til sølv, så guld, som vi valgte som benchmark for at se, hvilke aktiviteter kokkene er involveret i, og hvordan de støtter deres skoler.

Udfordringen med enhver pris er at udvikle en proces, der er ligetil at administrere, ideelt webbaseret. Vi ønsker at vores kokke bliver nomineret af deres egne elever og lærere, så processen bliver både sjov såvel som pædagogisk. Eleverne kan aktivt indsende fotos af deres favorit skolemad, skrive historier om, hvorfor deres kok fortjener at vinde en pris, og blogge om hvor gode deres skolemad er.

Vi ser prisen som en god måde at fejre og synliggøre det store arbejde kokkene gør - og det giver os en mulighed for at promovere dem på vores hjemmeside og via sociale medier. Vi ønsker at skabe en opmærksomhed, inspirere andre kokke til at involvere sig og dele deres fantastiske historier.



*Et frisktillavet måltid lavet på lokale råvarer bliver serveret*

## Erfaringer

- Vi lærte, at en masse planlægning og tanker skal til for at skabe en succesfuld prisuddeling! Det skal stå klart, hvad skolerne skal bidrage med og kan få ud af det. Budgettet skal diskuteres, pengene rejses og administreres. Der skal være en plan for, hvor ofte prisuddelingerne skal afholdes og i hvilken skala. Hvilken præmie eller pris vil kokkene modtage? Kan der findes sponsorer? Navnet, vi fandt frem til, er "Kantinens helte".
- Målet er at skabe en proces, der er nem for skoler at deltage i, og ikke giver anledning til en masse ekstra administration. Til denne "værktøjskasse" udarbejdede vi et ansøgningskema, som pilotprojekt, som vi kan videreudvikle - vi synes, det er bedre at teste en ny prisuddeling i en mindre skala, før den rulles ud til alle. I Storbritannien varierer skolemadsordninger og modeller afhængigt af, om skolen har sin egen restauratør eller bruger en ekstern privat udbyder eller lignende, så vi er nødt til tage højde for disse forskelligheder.
- Samlet har vi lært, at skole kokke selv er meget opsat på idéen om en prisuddeling rettet mod dem, så vi ved, entusiasmen til at få målgruppen involveret er til stede.

Mere information: [www.foodforlife.org.uk](http://www.foodforlife.org.uk) | Kontakt: [fflp@foodforlife.org.uk](mailto:fflp@foodforlife.org.uk), 0117 3145180 | @FFLPartnership på Twitter

*Målgruppen er kokke. Enkelt at gennemføre, kræver enkelte ressourcer.  
Kan blive en tilbagevendende begivenhed.*



# Nyhedsbrev for skolekokke

Projektet handler om oprettelse af et nyhedsbrev til at dele informationer og nyheder med skole kokke over hele landet

Vores vision var at skabe en måde at kommunikere til alle vores Food for Life Partnership (FFLP) skolekokke på. Vi udviklede denne idé baseret på fælles læring fra vores projektpartnere i Malmö, som har deres egne kokke nyhedsbrev.

Vores første nyhedsbrev "What's Cooking?" blev modtaget med meget positive tilbagemeldinger og har inspireret os til at fortsætte med arbejdet i fremtiden! Vi afprøvet det i samarbejde med vores nationale Cooks Network - en gruppe af skolekokke, der mødes eller taler regelmæssigt, udveksler erfaringer og løbende giver støtte til hinanden.

Vores mål var at skabe en ressource, der var interessant og informativ, og kunne bidrage til at lette muligheder for netværk blandt kokke. Vi ønskede et professionelt look i et format, der var egnet til at blive udsendt per mail.

Der skulle ikke være alt for meget tekst og planlagte derfor nøje indhold og præsentation. Vi fik en designer til at give det et professionelt look med masser af billeder, og give os en skabelon til fremtidige nyhedsbreve. Vi synes, det er en stor ressource for alle, der arbejder med kokke.



Deling af nye opskrifter og idéer

## Hvorfor vælge dette eksempel?

Vi har arbejdet med mange skolekokke, og forstår de udfordringer og det pres, de står over for, og at de kan føle sig løsrevet fra skolens fællesskab. Ved at dedikere et nyhedsbrev til kokke, ønskede vi at lade dem vide, at de ikke er alene - andre deler deres erfaringer, og der er mange muligheder for dem, hvis vi kan vise vejen for dem.

Et nyhedsbrev kan ikke erstatte møder med eller direkte taler til andre mennesker, men det kan være et godt udgangspunkt - ved at tilskynde at de kommer i kontakt med andre kokke, der giver tips om at danne lokale netværk, og rådgivning om hvilken hjælp og støtte er tilgængelig.

Selvom vi skrev denne første udgave, er nyhedsbrevet ikke vores - det tilhører kokkene! Det skal være relevant for dem og de skal levere deres input. Ved at mobilisere kokke til at dele deres erfaringer og skrive artikler til fremtidige nyhedsbreve, kan vi motivere dem og fremme udviklingen af læring og engagement - hvilket er, hvad vi satte os for at gøre med dette projekt.



Sunde måltider til sunde børn

## Hvordan?

For at en kokke nyhedsbrev bliver en succes, skal man huske på, hvem læserne er.

Vi udviklede indholdet ved hjælp af den viden og erfaring Jeanette Orrey, FFLP Policy Advisor på skolemadsområdet – der selv har været kok på en skole i over 20 år, og er en lidenskabelig fortæller for god mad i skolerne. Indholdet var rettet mod kokke, herunder rubrikken »en dag i livet...«, som gav et indblik i en skolekoks verden.

Tænk på nyhedsbrevet som et læringsredskab til deling af praktiske tips og råd. Vi inkluderede idéer til ny opskrifter i skolekøkkenet;

men også råd om, hvordan kokke kan drage fordel af at arbejde med elever, der gror mad i skolehaver – som kan skabe sammenhæng, engagement og lade eleverne se den mad, de har groet faktisk blive brugt i skolemaden.

Vi fik feedback på nyhedsbrevet fra vores National Cooks netværk - de var alle ivrige efter at indsende ideer eller bidrage med artikler til fremtidige udgaver. De så det som en god måde at tilskynde flere elever til at spise skolemaden, ved at give eleverne nyhedsbrevet med tage hjem til deres familier, så de kan se, hvor meget lidenskab og engagement kokkene har til at producere sund skolemaden.

Vores netværk forstår, at det var rettet specifikt mod dem, snarere end et generelt nyhedsbrev til skoler. Så længe der er ressourcer til koordineringen, vil der være en masse kokke, der gerne vil bidrage til et nyhedsbrev.



*Kokkene er integreret i skolen*

## Erfaringer

- Nyhedsbrevet var et pilotprojekt, og den feedback, vi modtog var positiv – vi fandt altså ud af, at kokkene gerne ville have fremtidige udgaver.
- Man skal overveje, hvor ofte et nyhedsbrev skal udkomme og hvem der er ansvarlig for at koordinere, redigere og distribuere. Jo mere du kan trække på ekspertisen i din organisation, jo bedre. Det er vigtigt, at det er visuelt tiltrækkende og interessant. Husk også at inkludere kontaktoplysninger og at opfordre dine læsere til at give dig løbende feedback. To sider er tilstrækkeligt til at sikre, at du kan sende det via e-mail og som en pdf til nem udskrivning. Online adgang vil muliggøre en bredere rækkevidde.
- Dette pilotprojekt gav os mulighed for at arbejde med vores netværk af kokke og få noget værdifuld feedback, så brug dit eget netværk for at få rådgivning og støtte.
- Et sidste vigtigt tip fra Food for Life partnerskabet er at huske på, at skolens kokke er en kæmpe aktiv - de har så meget viden og erfaring, og de er mere end villige til at dele det med andre kokke. Brug dette til din fordel, i arbejdet med dette projekt, lyt til dem og del deres historier.

Flere informationer: [www.foodforlife.org.uk](http://www.foodforlife.org.uk) | Kontakt: [fflp@foodforlife.org.uk](mailto:fflp@foodforlife.org.uk), 0117 3145180 | @FFLPPartnership på Twitter

*Målgruppen er kokke. Projektet skal motivere skolekokkene.*

*Kræver noget tid og ressourcer. Kan blive en tilbagevendende begivenhed.*

# Malmö's køkkenløft

*En model til kvalitetssikring og til at hæve standarden for måltidsoplevelsen i skoler og børnehaver.*

eksempler fra VoLCS partnerskabet. Køkkenløftet fra Københavns Madhus og den integrerede skole i Food for Life's arbejde med skoler i Storbritannien. Denne model er nu blevet udviklet til brug i børnehaver til at kvalitetssikre måltider gennem certificering af måltidets kvalitet.

Denne proces vil kunne være med til at hæve kokkens status og samtidig skabe mere attraktive og bæredygtige børnehaver i Malmø, som et led i Malmö's politik om bæredygtig udvikling og mad.

Tiltaget består af en række indsatsområder på en checkliste, som børnehaverne skal overveje, såsom indkøb, samarbejde, måltidssituationen, mad som en pædagogisk redskab og engagement. Derefter skrives en handlingsplan for at forbedre ydeevnen i de forskellige indsatsområder og til sidst går de tilbage til checklisten efter noget tid og undersøger udviklingen og forbedringerne.



*Samarbejde kan skabe bedre madoplevelser for børnene*

## Hvorfor vælge dette eksempel?

Formålet med køkkenløftet er at forbedre måltider i førskolealderen på mange forskellige områder. Programmet er valgt, fordi det er et værktøj, der er meget enkelt at bruge og forstå. Hensigten er at arbejde med det i et team der involverer kokke, lærere og ledere i en børnehave. Det er en læringsproces, hvor forskellige fagfolks holdninger skal tages i betragtning, hvilket forbedrer engagement. Programmet kan føre til forbedringer for både børn og voksne, og vi håber at se flere børnehaver, der er involveret i programmet.

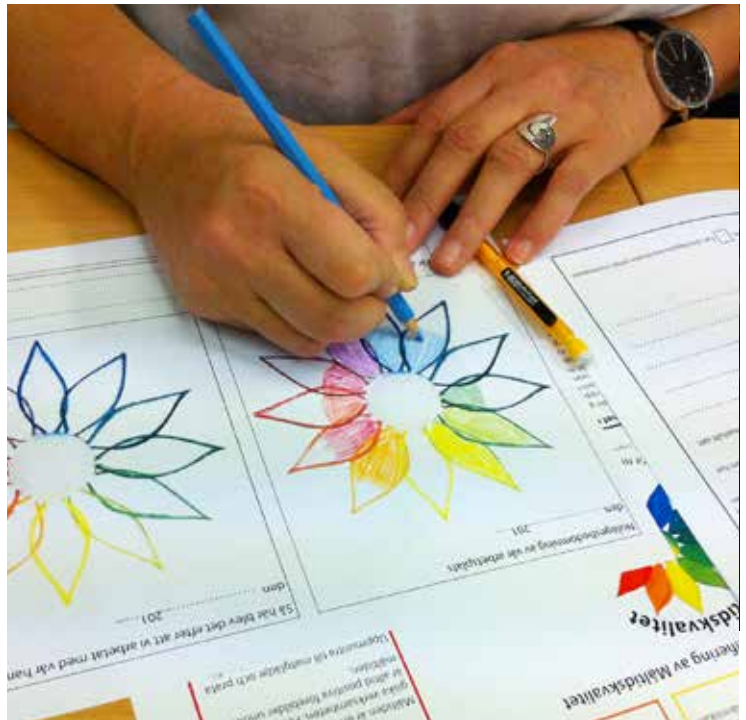


*Vi arbejder for at promovere vores kokke og skabe bedre skoler i Malmö. Foto: Johann Selles*

## Hvorfor?

Programmet startede i november 2013 og vil fortsætte i hele 2014. 10 børnehaver er involveret som pilotprojekt, hvor både kokke og ledere deltager i et kursus. De arbejder sig igennem checklisten med resten af personalet. Hver af børnehaverne gennemgår en tjekliste i fællesskab og udfylder et skema med et felt for hvert af indsatsområderne, der markerer deres niveau. Efterfølgende konstrueres en handlingsplan for forbedringen af visse områder.

Køkkenløfte-ordningen har været en stor succes blandt både ledere og kokke i pilotprojektet og arbejdet vil fortsætte i hele 2014. Hertil kommer, at der arbejdes på at udbrede ordningen til hele kommunen, med erfaringerne fra pilotprojektet som grundlag.



Vores måltidsblomst, designet af Bodil Johansson. Foto Märta Bergkvist

## Erfaringer

Vores projektpartneres måder at arbejde med komplekse aspekter af måltidskvalitet og inddragelse af mad i undervisningen, har inspireret os til at udvikle vores eget program justeret til vores situation og kontekst. Programmet blev forenklet og farverigt for at passe til målgruppen og ikke være alt for tidskrævende i anvendelsen, hvilket er en vigtig del af succesen. Så vores råd er: hold det enkelt!

Information: [www.volcs.eu](http://www.volcs.eu)

*Projektets målgruppe er kokke, men også undervisere og skoleledere. Grundlaget er at skabe netværk, forstå mulighederne, inklusion og engagement. Det er relativt enkelt, kræver ikke store investeringer og er et kontinuerligt projekt.*

# Fiskekurser

*Køkkenpersonalet lærer om håndtering og klargøring af frisk fisk.*

Idéen om at fokusere på ét fødevarerprodukt er inspireret af Roms kommune, hvor de har afholdt kurser i tilberedning og servering af frisk fisk for kokkene fra skolerne i Rom.

Fisk står ofte på menuen, men i Malmö er det normalt frossen fisk. Dette kursus vil undervise kokkene i, hvorfor Malmö skole-restauranter bør vælge fisk fra bæredygtige bestande (certificeret af Marine Stewardship Council) og inspirere dem til at prøve at arbejde med frisk fisk. Eksemplet kom fra Rom, der har gennemført lignende kurser. Formålet er også at øge brugen af de lokale fiskearter, der er egnet til at blive brugt i skolemad. Projektet i Rom var mere omfattende end det pilotprojekt, der skal forsøges i Malmö, men et mål kunne være at skabe et langsigtet projekt, af 18 måneders varighed, som eksemplet i Rom.



*Kokkene Linn og Alma laver topping til deres bagte torsk. Foto: Mimmi Hägg*

## Hvorfor vælge dette eksempel?

Der er allerede blevet afholdt to kurser i Malmö, inspireret af projektet i Rom. Formålet med kurset i Rom var at øge andelen af lokale fisk fra økologisk fiskeopdræt i skolemaden. Kurserne, der udbydes i Malmö, er ikke helt så ambitiøse som kurset i Rom, men forventes at øge interessen for at bruge frisk fisk i modsætning til frossen fisk i køkkenerne.

Kurset i Malmö havde til formål at øge mængden af frisk fisk i børnehaver og skoler. I øjeblikket er fisk populært at have på menuen og serveres en gang eller to gange om ugen, men det er normalt frossen fisk.



*Rødspætte, fanget lokalt ud for Malmös kyst. Foto: Märta Bergkvist*

## Hvordan?

Et kursus blev planlagt for at sørge for at de ni deltagende kokke lærte den bedste måde at tilberede frisk fisk på og hvordan man optimerer brugen af køkkenernes ovne. En ekstern kok blev inviteret til kurset og viste deltagerne forskellene på tilberedning af friske fisk i forhold til fisk, der har været frosset. Efter denne introduktion blev deltagerne delt op i tre hold, i hvilke de fik til opgave at opfinde og tilberede opskrifter med frisk fisk. Nogle af disse retter var torsk croquettes, bagt torsk toppet med tomat sauce, torsk toppet med champignon sauce, torsk med paprika og torsk med en skal af cornflakes. Forhåbentlig vil en eller flere af disse opskrifter blive introduceret til skolens menuer. Efter madlavningen, spiste deltagerne sammen og diskuterede, hvad de havde lært.

Kokkene var meget positive over for kurset og følte, at det gav værdifulde oplysninger om, hvordan man kan tilberede fisk og bruge ovnene på en mere effektiv måde.

Derudover blev der også afholdt et kursus for kokke i børnehaver for at uddanne dem i, hvordan man vælger fisk fra mere bæredygtige bestande (Certificeret af Marine Stewardship Council). Kursets første del var teoretisk med en præsentation og diskussion om overfiskning og bæredygtigt fiskeri. Præsentationen om bæredygtigt fiskeri blev givet af repræsentanter fra et lokal uddannelsescenter (Sea-U). Efter pausen fulgte en mere praktisk session med en lokal fisker, der talte med kursisterne og viste dem fisk, der var blevet fanget lokalt og inspirerede dem til at prøve madlavning med frisk fisk.



*Kokkene diskuterer hvilke fisk er mest bæredygtige.*

## Erfaringer

- Kravene til sikkerhed og hygiejne i skolekøkkener viste sig at være et af de vigtigste spørgsmål i arbejdet med at øge mængden af frisk fisk. I mange af køkkenerne er det endnu ikke tilladt at håndtere fersk fisk. Det blev konkluderet, at samarbejdet mellem kokke og fødevarer sikkerheds- og hygiejneinspektører fra miljøafdelingen i Malmö var afgørende, for at mere frisk fisk kan blive serveret i skolerne.
- Kokkene, der deltog i kurset var meget positive over for kurset og følte, at de havde lært noget; men de så samtidig frem til et mere praktisk kursus, hvor de kunne lære at lave flere forskellige fiskeretter med frisk fisk.
- Oplevelserne fra Malmø og Rom var, at kurserne kan variere i længde og kompleksitet. De kan variere fra nogle få timer, hvor der drøftes spørgsmål om bæredygtighed og kokkene bliver introduceret til et par forskellige fisk til en dag med madlavning og tilberedning af fiskeretter. De kan endda være længere og mere komplekse med en række forskellige sessioner fordelt over flere måneder.

Information: [malmo.se/volcs](http://malmo.se/volcs)

*Eksemplets målgruppe er kokke. Det motiverer dem til at prøve at bruge frisk fisk fremfor frossen fisk. Det kræver ikke større investeringer og kan variere i længde fra et par timer til længerevarende uddannelsesforløb.*

# Kokkenes café

*Et mødested for kokke fra den offentlige sektor afholdt med jævne mellemrum.*

## **Kokkenes café er en tilbagevendende begivenhed for kokke og køkkenpersonale i Malmö.**

Det blev startet af miljøafdelingen i Malmö kommune. Samtidig er Malmö Skole Restauranter (MSR) begyndt at organisere møder mellem de kokke, der arbejder i de otte børnehavekøkkener, der drives af MSR. MSR har været vært for deres møder i løbet af det sidste år (fire gange om året). Disse to grupper har, som et resultat af VoLCS, fusioneret, da MSR kokkene blev inviteret med til Miljøafdelingen kokkecafé. Hidtil er tre fælles kokkecaféer blevet afholdt i Malmö med succes.

Kokkene inviteret til caféen arbejder i offentlige og private børnehaver, alderdomshjem og andre offentlige institutioner i Malmö. I deres arbejde har de alle et overordnet mål om at lave bæredygtige og velsmagende måltider i henhold til Malmö's politik om bæredygtig udvikling og mad.

Kokkene er meget isoleret i deres køkkener, så caféerne er en stor chance for at møde hinanden og udveksle idéer.



*Kokkenes café afholdes 4-6 gange årligt i kommunens miljøafdeling, der står for te og kaffe. Kokkene mødes og har tid til at snakke eller høre oplæg fra inviterede oplægsholdere.*

## **Hvorfor vælge dette eksempel?**

MSR kokkene arbejder med en anden menu end kokkene fra andre køkkener i Malmö. I forbindelse med kokkenes café kan dette ses som en fordel, en mulighed for at lære og blive inspireret af, hvordan andre arbejder, og hvilken type mad, de laver. Dette skaber et stærkt netværk, hvor kokke mødes på tværs af organisationer.

Eksemplet er også knyttet til motivation og incitamenter, da vi har lært, at det er en vanskelig opgave at motivere kokkene til at deltage i kokkenes café. Det kan ofte være svært at få tilladelse fra ledelse eller chef til at deltage i møderne indenfor arbejdstiden. Kokkenes motivation kunne måske blive større, hvis arrangørerne af møderne kan gøre forvaltningen eller lederen mere bevidst om mødernes betydning.

Kokkenes café er også knyttet til inklusion, da MSR's ledelse er repræsenteret på møderne. Dette gør det muligt at foretage væsentlige ændringer i for eksempel menuer, hvis et sådant behov bliver diskuteret i løbet af kokkenes café.



*Kokkenes café i Malmö*

## Hvordan?

Miljøforvaltningen har organiseret kokkenes café i flere år som et tiltag efter en direkte henvendelse fra køkkenpersonalet, at de ønskede en mulighed for at mødes med andre kokke for at drøfte fælles emner. Malmø Skole Restauranter har gennemført organiserede møder for deres skolekøkken-personale i mange år, men var også interesseret i at finde ud af, hvordan de møder, som Miljøforvaltningen organiserer, fungerede. Sammenlægningen af MSR kokke og miljøforvaltningens kokke café blev opnået relativt let. Det er vigtigt at inddrage de potentielle deltagere, kokkene, i forberedelserne af møderne, da det er vigtigt, at temaerne berører de emner, de selv synes er spændende og relevante og at der inviteres de rigtige oplægsholdere eller andre gæster.

Det er vigtigt at lade kokkene sætte dagsordenen for møderne for at motivere dem til at deltage. I Malmø er der mange obligatoriske kurser for kokke - fx om fødevarerhygiejne eller specielle diæter – men kokkenes café kan være et sted, hvor kokkene står på og for dagsordenen. Det spiller en vigtig rolle som et sjovt og motiverende sted at lære af hinanden og at lære hinanden at kende! For at udvikle dette netværk yderligere, kunne en mulighed være også at invitere lærerne til fælles møder i fremtiden.



*Ved at møde hinanden kan kokkene danne netværk og vidensdele, få et godt forhold til deres kolleger og føler sig ikke så alene. Foto: Johann Selles*

## Erfaringer

- Under møderne har det vist sig at være vigtigt at have tid til at tale med hinanden uden for dagsordenen. Kokkene har masser af ting at snakke om og har brug for tid til at tale med hinanden, for eksempel i kaffepauser.
- Den største udfordring i denne aktivitet er at få kokkene til at deltage i møderne. Mødedeltagelse er ikke obligatorisk for kokkene, så de har brug incitament for deres deltagelse. Der er mange ting, der konkurrerer om deres tid, og de kan ikke altid prioritere at deltage i møderne. Men muligheden for at mødes "på tværs" kan forhåbentlig være tiltrækkende.
- Det er vigtigt, at ledelsen og eller chefen er klar over funktionen af disse møder, og vil give sit samtykke til at kokken kan deltage.

Information: volcs.eu

*Målgruppen er kokke, men beslutningen om at arbejde med dette eksempel ligger hos fx beslutningstagerne.*

*Det skaber læring, netværk og inklusion. Det er ikke svært at organisere, det er så godt som gratis og kan blive afholdt et par gange af løbet af et skoleår.*



# 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.



*Deltagerne lærer at lave ti retter, hver med to-tre mulige tilføjelser*

## 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.



*Københavns Madhus arbejder på at optage eksemplet i deres 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 bruges til at hjælpe fagligt svagere kursister til at få relativt mange retter, de er gode til at lave*

### 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](http://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.”*

# Spørgeskemaer

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

Københavns Madhus har udviklet en metode til vurdering af den overordnede kvalitet af de måltider, der serveres i offentlige institutioner. De deltagende institutioners måltider bliver vurderet af konsulenter fra Københavns Madhus efter den kulinariske kvalitet, råvarernes kvalitet, omgivelserne for måltidet og hvordan måltidet passer til målgruppen og arbejdspladsen. Denne metode kaldes "Køkken-Løftet".

Københavns Madhus er blevet inspireret af Food for Life partnerskabet til at oprette spørgeskemaer, der skal anvendes inden for disse vurderinger, for at skabe en for forståelse af de potentielle problem-områder før man kommer ud til den givne institution. Dette ville muliggøre for Københavns Madhus' kulinariske rådgivere at påbegynde samarbejdet med institutionerne med en bedre forståelse for og bevidsthed om institutionernes måltidsprocedurer.



*Vigtigt at skabe diskussion mellem køkkenpersonale og andre ansatte*

## Hvorfor vælge dette eksempel?

Forståelse af problemområder indenfor måltider og faciliteterne omkring måltider i en given institution kræver nytænkning af ofte gamle traditioner og at sætte spørgsmålstejn ved, hvordan de måltider bliver skabt. Da disse diskussioner ofte kan få en lidt personlig karakter, kan køkkenets personale hurtigt føle sig angrebet, selvom det vigtigste punkt er at hjælpe og yde bistand i samarbejde.

Ved at anvende et spørgeskema forud for de faktiske vurderinger, kunne diskussioner mellem køkken personalet og den faciliterende institution lattes, hvilket fører til mindre indtrængen og giver flere muligheder for at udveksle produktive tanker.



*Det er vigtigt at høre og forstå hinandens udfordringer*

## Hvordan?

Spørgeskemaerne er endnu ikke oprettet, men deres pointe vil ikke være at skulle kunne svare på præfabrikerede svar, men snarere at skabe diskussion. Da de institutioner, der er omfattet af Københavns Madhus er mange og forskelligartede, vil spørgeskemaerne også skulle tilpasses til hver enkelt situation for at give et brugbart resultat.



*Spørgeskemaet skaber forhåbentlig rammerne for god diskussion*

## Erfaringer

- Redskabet er endnu ikke testet, men bliver (med forbehold) integreret i fremtidige kurser.
- Tidligere erfaringer med spørgeskemaer har dog forberedt København House of Food på ikke at søge standardisering, men derimod specialisering gennem spørgeskemaerne, hvilket på sigt vil kunne gøre det til et redskab i Køkkenløftet.

Information: [www.en.kbhmadhus.dk](http://www.en.kbhmadhus.dk)

*This example targets cooks. It can be used to increase learning opportunities, motivate, include and involve. It is inexpensive but requires some investment of time and planning for the questionnaire to be successful.*

# Integreret køkken

Arbejde hen imod at inddrage hele skolen i undervisning og uddannelse i tilknytning til skolen måltid og fødevarer generelt.

Københavns Madhus er blevet inspireret af Food for Life og deres arbejde med inddragelse af hele skolen til at begynde at arbejde på en lignende integreret tilgang.

Målet er at integrere køkkenet med andre sfærer i institutionerne for at gøre maden til en større del af hverdagen i institutionerne.

Også integration mellem forskellige institutioner er på tegnebrættet, for eksempel lade elever og plejehjemsbeboere dele deres måltider.



Målet er at integrere køkkenet i institutionerne, så det bliver en større del af hverdagen

## Hvorfor vælge dette eksempel?

Det overordnede formål er at gøre måltiderne til en mere integreret del af hverdagen i institutionerne og skabe mere forståelse og enighed mellem medarbejdere, brugere og besøgende på en given institution.

Københavns Madhus' arbejde består hovedsageligt af at tilbyde vurderinger, rådgivning og uddannelse til køkkenerne på de skoler og institutioner, de arbejder med. En bedre forståelse af de forandringsprocesser, der anvendes i køkkenet i institutionerne kan dog kun skabes ved at integrere og inddrage de forskellige dele af institutionerne.

Især i integrationen af skolehaver og lignende projekter, kunne en bedre forståelse af de forskellige elementer og dele af en skole eller institution være frugtbar.



Københavns Madhus har foreløbigt mest fokuseret på selve køkkenerne

## Hvordan?

Hidtil er nogle aspekter af denne metode blevet anvendt i andre sammenhænge, såsom i projektet "Madskolernes Dag", hvor plejehjemsbeboere er blevet inviteret ind i skolerne.

Københavns Madhus fokuserer på måltidet, hvorfor tiltag som dette, fokuseret på at udvikle forståelsen for måltidet og køkkenet ville være



*Københavns Madhus opgave er at skabe bedre offentlige mad og måltidsordninger*

brugbare i denne forbindelse. I stedet for at implementere præformede løsninger på de potentielle problemer i køkkenet eller med måltider, er formålet at skabe bedre forståelse for hele situationen i en bestemt institution og som sådan ændre ikke kun køkkenet, men institutionen som helhed.

For at dette tiltag kan lykkes, er det dog nødvendigt, at den givne institution er villig og motiveret til at implementere forslaget og arbejde aktivt med den integrerede tilgang til måltider og køkkenet.

## Erfaringer

- Værktøjet er endnu ikke blevet testet.

Information: [www.en.kbhmadhus.dk](http://www.en.kbhmadhus.dk)

*Målgruppen for dette eksempel er kokke, konsulenter og beslutningstagere. En del tid, engagement og ressourcer skal afsættes til implementeringen af dette eksempel. Tilgangen kan udformes i løbet af skoleåret.*

# Har du *tænkt* over ...

Denne brochure indeholder mange forskellige eksempler, som vi har testet og præsenteret, men der er en masse andre ting, du kan gøre. Her er et par ideer fra os til andre ting, som du kan tænke over.

- Lyt til feedback fra køkkenpersonalet; det er altid værdifuldt og kan føre til nye kurser og uddannelsesforløb.
- Ikke alle, der arbejder i køkkener er kvalificerede kokke: Giv dem chancen til at uddanne sig og blive kvalificerede, det giver en mere motiveret, selvsikker kok.
- Hold aldrig op med at tilbyde videreuddannelse til dine kokke, det være sig i grundlæggende færdigheder, særlige diæter eller kompetenceudvikling.
- Potentialer i mad og den kulturelle mangfoldighed, der ligger i den.
- Lav en kort film om, hvad der foregår i køkkenet og hvordan fødevarer er fremstillet. Det er et kraftfuldt værktøj, der kan vises til forældre, nye medarbejdere, børn og offentligheden for at forklare din fødevarepolitik.
- Mad som et pædagogisk værktøj - målrettet til lærere / pædagoger
- Opret en kokke-netværk ved hjælp af internettet, der giver kokke muligheden for at kommunikere med hinanden og lære af hinanden, så de ved, at de ikke er alene!
- Må folk vide, hvordan jeres køkkenpersonale ser ud? Tag billeder af dem og hæng dem op som plakater, det styrker folks bevidsthed om de mennesker, der tilbereder deres mad, og styrker køkkenpersonalets status og selvtillid.
- Gå i dialog med grossister og leverandører, så de ved, hvad du vil have og kan reagere bedre til dine behov.
- Samarbejd med køkken og brugere for at reducere madspild og se på mulighederne for genanvendelse af affald.
- Få børn eller elever involveret ved at skabe et udvalg, der kan have en stemme om den mad, der serveres i deres skoler.
- Opret et event med en lokal landmand, hvor børn og forældre kan høste afgrøder sammen.
- Skolehaver er gavnlige i mange fag, du kan opmuntre din skole til at få en have, så børnene kan lære, hvordan planter gror.

