

Bli deltakerskole i prosjektet Bærekraftig og lokal mat på folkehøgskolene!

Et prosjekt i regi av Framtiden i våre hender, støttet av Sparebankstiftelsen og Bergesenstiftelsen

For å være deltakerskoler forplikter dere dere til å **arbeide for bærekraftig mat på menyen og inn i undervisningen**. Dere bestemmer hvordan dere skal jobbe. Vi vil hjelpe og inspirere!

Prosjektperioden er fra høsten 2022 til og med våren 2026. Pilotperioden har vart fra høsten 2022 til og med våren 2023. Disse skolene har vært pilotskoler: Arbeiderbevegelsen, Elverum, Nordfjord, Rønningen, Seljord, Sogndal og Trondheimsfjord.

Hovedprosjektet starter høsten 2023.

Mål for prosjektet

Formålet er å gjøre folkehøgskoleelevene bevisste på maten de spiser: *Hvor kommer egentlig maten fra? Hvor mye jobb ligger det egentlig bak, og hva skjer i de ulike leddene av matproduksjonen? Hva er egentlig sunn og «bærekraftig» mat? Hva kan du gjøre selv for å kaste mindre mat, og hjelpe butikkene og bøndene med det samme?* Elevene skal finne svar på disse spørsmålene gjennom praktisk arbeid, oppgaver, aktiviteter, og å jobbe med mat- og måltidstilbudet på folkehøgskolene som praksiseksempler. Mange elever har mye kunnskap, men det er et gap mellom kunnskap og praktiske ferdigheter. Vi ønsker at elevene skal få bruke hele seg og at kunnskap skal bli omsatt i livsnyttig og praktisk handlingskompetanse. Fra å høre og å se, til å gjøre og å leve.

Det er mange engasjerte kjøkkensjefer og kjøkkenansatte som kan mye og er opptatt av å servere god, sunn og bærekraftig mat til elevene. Prosjektet vil være en arena for erfaringsutveksling og ny kunnskap. Maten som serveres på folkehøgskolene, er en del av elevenes dannelsesreise og bevisstgjøring om egne matvalg og -vaner. Prosjektet skal bidra til flere bærekraftige måltider på menyen på folkehøgskolene.

Faglig innhold:

Vi ønsker å bistå slik at deltakerskolene kan arbeide med ett eller flere tema på flere måter: Ved at elevene involveres i praktisk arbeid i samarbeid med kjøkkenet, at kjøkkenet tilbyr bærekraftige menyer gjennom å se på hvilken mat som serveres, hvilke matvarer som kjøpes inn, og hvor maten kjøpes eller skaffes på andre vis.

Matproduksjon på skolen	<i>eks: matlaging, sanking, fising, jakt, skolehage, spiring, konservering osv</i>
Lokal mat og samarbeid med lokal matprodusent	<i>eks: gårdsbesøk, gårdsarbeid, ettersanke etter høsting, besøk fra Grønt Spatak eller en lokal matprodusent, praksis i matbedrift, avtaler om å kjøpe direkte fra produsent osv.</i>
Matsvinn og overskuddsmat	<i>eks: kartlegging og aksjoner rundt matsvinnet på skolen, matlaging av rester eller svinnet mat, avtale med dagligbutikk om å få overskuddsmat til FHS, Hjelp butikkene med å kaste mindre mat, dumpster-diving-aksjon, elevene bidrar til å levere ut overskuddsmat osv.</i>
Mer grønt på menyen	<i>eks: nudging eller dulting for mer grønnsaker, belgvekster og korn på tallerkenen, matlagingskurs, smaksprøver, vegetarchallange, osv.</i>

Dette får deltakerskolene:

Prisen være deltagerskole er kr **10.000 per år**, og for disse pengene får dere:

- *Delta på en kick-off samling i starten av skoleåret sammen med de andre deltagerskolene, uke 38 i Oslo*
- *Nye skoler får oppstartbesøk fra FIVH, høsten*
- *Delta på samling for kjøkkenpersonale*
- *Oppfølging fra FIVH gjennom året*
- *Tilgang til materiell og ressurser som kan brukes til f.eks. matuke, undervisning, morgensamling og lignende.*

Deltakerskolene kan få lørdagsseminar til rabattert pris: 2000kr + reiseutgifter.

Kick-off samling:

Vi arrangerer en samling for alle deltagerskolene i uke 38. Vi ønsker at skolene deltar med prosjektgruppen: en fra ledelsen, en fra kjøkkenet, en lærer og en til to elever.

Formålet med samlingen er erfaringsdeling, inspirasjon og faglig påfyll om bærekraftig mat og hvordan skolene kan jobbe med dette i prosjektet. Samlingen er viktig både for å skape en felles forståelse for innholdet i prosjektet og for å fylle det med innhold. Prosjektet skal utvikles i et samarbeid med skolene, matfaglige aktører og Framtiden i våre hender

Oppstartbesøk fra Framtiden i våre hender:

Til høsten får nye deltagerskoler tilbud om et besøk av en fra prosjektgruppa i FIVH for å bidra med tilrettelegging av prosjektet på den enkelte skole. På denne måten får vi mer kunnskap om hva som allerede gjøres på skolen. Vi vil bidra til at det lages en plan for hva som skal være fokus på skolen. Vi ønsker å få oversikt over hva vi eller samarbeidspartnere kan bidra med, enten det gjelder mer bærekraftig mat på menyen eller i undervisningen. Vi ønsker å møte prosjektgruppa og snakke med kjøkkenet. Dette arbeidet vil vi følge opp gjennom skoleåret. Det kan også være aktuelt at vi holder en undervisningsøkt eller morgensamling om bærekraftig mat når vi er på skolen.

Samling for kjøkkenpersonalet

I løpet av skoleåret vil det arrangeres samlinger for kjøkkenpersonalet på en folkehøgskole. Det ligger an en samling i uke 8 og en i uke 23. Disse samlingene er åpne for alle skolene, men deltagerskolene vil ha fortrinnsrett og det er inkludert i prisen for deltakerskoler. Disse samlingene er gode arenaer for å dele erfaringer og få faglig påfyll innenfor bl.a. disse områdene: Redusere matkasting, bærekraftige menyer, sunne og bærekraftig innkjøp, mattrygghet og elevinvolvering.

Lørdagsseminar og undervisning

Deltagerskolene tilbud om at Framtiden i våre hender kommer på skolebesøk og holder en interaktiv undervisningsøkt eller et lørdagsseminar om et eller flere av temaene innenfor et av de fire bærekrafttemaene: *Matproduksjon på skolen, Lokal mat og samarbeid med lokal matprodusent, matsvinn og overskuddsmat og mer grønt på menyen.*

Oppfølging gjennom året

Deltagerskoler vi få tilbud om oppfølging og kontakt gjennom året. Dette vil være direkte kontakt med deltager fra prosjektgruppa i FIVH eller tilbud om digitale møter eller lignende. På denne måten vil vi samle erfaringer og dele kunnskap.

Tilgang til materiell og ressurser - fordypning

Det finnes allerede mange gode eksempler fra skoler med forslag til undervisningsmetoder og materiell. Dette og nye opplegg som utvikles, vil legges ut på en egen ressurside for deltagerskolene. Dette vil være eksempler på menyer og tiltak på kjøkkenet, forslag til aktiviteter for skolene og undervisningsmateriell bl.a. videoer og digitale foredrag i tillegg til mer løse ideer og konkrete oppskrifter på hvordan undervise innenfor temaene. Vi har også forslag til innhold i aktivitetsuker/perioder.

Samarbeidspartnere vår så langt i prosjektet

- **Matvalget** – en ideell praktisk veiledningstjeneste for virksomheter som ønsker å servere flere bærekraftige måltider.
- **Plateful** – leverandør som får råvarene sine fra kjente leverandører, som av ulike årsaker ikke blir solgt i tradisjonelle salgskanaler. På denne måten bidrar de til at mer av maten som produseres når helt fram til tallerkenen.
- **Grønt Spatak** – Et prosjekt i regi av Natur og Ungdom og Bonde og småbrukarlaget, hvor ungdom kan arbeide på gårder i sommerferien. De har et stort nettverk av gårder, som også kan samarbeide med FHS.
- **Matsentralen** – Et nettverk av åtte matsentraler som legger til rette for å omfordele overskuddsmat fra matbransjen til ideelle organisasjoner som hjelper vanskeligstilte.

Samarbeidspartneren vil kunne tilby egne opplegg og møter. De vil også være aktuelle deltagere på samlinger og digitale møte. Etter hvert som prosjektet utvikler seg, vil vi utvide antallet samarbeidspartnere.

Meld dere som deltagerskole

Skoleåret 23/24 åpner vi for maksimalt 15 deltakerskoler. Det er førstemann til mølla som gjelder. Prisen er kr 10 000,-.

Påmeldingsfrist er 1. juni 2023.

Vi oppfordrer skolene til å bli med i hele prosjektperioden, og at hver deltakerskole setter ned en prosjektgruppe med representanter fra ledelsen, kjøkken, lærere og elever.

Grønn hilsen fra prosjektgruppen: Line, Hanna-Marie, Sainiga og Astrid

Meld dere på til: Astrid Bjerke astrid@framtiden.no tel. 97012631

Om dere har spørsmål er det bare å ta kontakt!