

Framtidens offentliga måltider- i klassrummet, i skolrestaurangen och i utemiljön.



Måndag 8/5 arrangerade Länsstyrelsen i Värmland slutkonferens för sitt projekt Framtidens offentliga måltider.

Camilla Andersson och Isabell Sjödin, projektledare för detta EU-finansierade arbete, presenterade om hur de arbetat med studieresor, gårdsbesök, seminarier och odling med målet att skapa en process som ser till helheten av kedjan från producent till upphandlare och konsument.

Kunskapen om maten måste lyftas och det måste satsas mer på närproducerad och lokal mat.

I projektet har studiebesök gjorts till både Tjeckien och England för att titta närmre på modellen "Food for life" och hur man applicerar den i respektive land, för att se om det kan vara en modell att använda i Sverige. Raksha Mistry från Soil Association, England, berättade bland annat om den stora avsaknad av kunskap kring mat som fanns hos både föräldrar och lärare, där utbildning krävdes för att hejda denna negativa trend. En annan lösning har även varit att man involverar pensionärer, som till exempel en elevs mormor, i matsalen för att lära ut grundläggande kunskaper som hur man använder bestick. Äldre har även varit delaktiga i skolträdgårdar för att lära ut sina odlingskunskaper. En ovärderlig kunskap som barnen inte får från så många andra håll, men även ett enormt mervärde hos de äldre som både får spendera mer tid med sina barnbarn och en betydelsefull sysselsättning. Barnen får även besöka äldreboenden och vara med de äldre i deras trädgård för att odla.

Tom Václavík från programmet Really Healthy Schools i Tjeckien, gav exempel på hur man kan jobba runt systemet när staten inte vill lyssna och hur alla bör vara involverade i skolan, även föräldrar. Han menar att man måste få föräldrar att förstå att tid och kunskap de investerar i skolan främst gynnar deras barn, inte skolan i sig. De har som återkommande del i undervisningen att varje klass får varje år åka ut till en bonde för att se odlingar och djur för att förstå hela processen och vad som krävs i kedjan av matproduktion.

Därefter fick vi lyssna till Andreas Andersson, pedagog och grundare till odlaiskola.se. På ett inspirerande sätt visade han hur odling är en permanent del i skolarbetet och öppnar upp för ett ämnesöverskridande arbete. Detta möjliggör för måluppfyllelse på ett sätt som är tydligt för eleverna. Andreas redovisade flertalet konkreta och viktiga tips, men kanske framförallt – VAD ska utvärderas när man jobbar på ett liknande sätt? Har arbetssättet misslyckats om det inte blir någon skörd, eller ska vi ta med oss vad eleverna lärt sig längs vägen?

Efter god lunch bar det av till Västerstrandsskolan som i en del av detta projekt startat upp sin skolträdgård. De fick visa hur de inkluderar skötseln av denna i sitt aktivitetsschema på rasten. Vi som deltagare på denna dag fick även se deras hydroponiska odlingssskåp i matsalen där det fullkomligt sprutade ut örter, sallad och skott som användes i skolans kök.

En väldigt matnyttig dag med flertalet gemensamma nämnare:

- Läroplanen måste finnas som stöd och underlag för att få till förändring
- Politiska beslut måste underlätta, inte vara ett hinder!

- Hur ska man jobba med pedagogikens del i maten?
Förutsättningar och strukturer måste skapas för samarbete mellan måltidspersonal och lärare och helst inte hänga på en eldsjäl.

Tack Länsstyrelsen Värmland för en inspirerade dag!

