

GASTRONOMI OG BÆREDYGTIGHED

Klassetrin: 9. årgang

Fag: Madkundskab og dansk

Verdensmål: Mål 12: Ansvarligt forbrug og produktion

Overordnede fagmål:

- Eleverne udvikler deres bevidsthed om bæredygtighed og fødevarer.
- Eleverne kender til grundmetoder og madteknik inden for kokkefaget.
- Eleverne har kendskab til og viden om måder at arbejde innovativt på.

Overordnede kompetenceområder:

- Eleverne kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.
- Eleverne har kendskab til teknikker og grundmetoder i madlavning.
- Eleverne har en erkendelse af, hvordan kvalitet hænger sammen med madlavning, smag, ressourcer, herunder hverdagens og reklamers påvirkning af madkvalitet og -forbrug.

Tværgående emner:

- Fødevarerbevidsthed og bæredygtighed
- Grundmetoder og madteknik
- Madforbrug og kvalitetsforståelse

Kort skitsering af indholdet i forløbet

Forløbet er blevet til i et samarbejde mellem skoleforvaltningen, Netværk for Grøn Detail, Fonden for Entreprenørskab og restaurant Mortens Kro i Aalborg med fokus på innovation og bæredygtighed i restaurationsbranchen.

Fra Klarup Skole deltog en 9. klasse, hvor eleverne skulle på virksomhedsbesøg på Mortens Kro og arbejde med spændende kokketeknikker og høre om, hvordan det er at være kok. Derudover var fokus på, hvordan eleverne kan være med til at gøre restaurationsbranchen grønnere med idéer, som de i grupper skulle arbejde med under besøget på restauranten.

Efter besøget arbejdede grupperne videre med deres idéer og gjorde deres grønne innovationsprojekter færdige hjemme på skolen, og 14 dage efter besøget skulle de indsende deres forslag til Fonden for Entreprenørskab, hvor en jury bedømte de indsendte forslag.

Vinderne af konkurrencen fik en middag på en af de restauranter, som var med i forløbet. De deltagende restauranter arbejder nu videre med elevernes idéer med henblik på at kunne føre dem ud i livet i den daglige praksis på restauranten.

Oversigt over kompetenceområder og læringsmål:

Fag/emne	Kompetenceområder/ mål	Læringsmål
Verdensmålene	Mål 12: Ansvarligt forbrug og produktion	Eleverne har viden om, hvilke konsekvenser fødevarernes produktion, forbrug og affald samt valg af fødevarer og behandling af disse har for miljøet.
Innovation og entreprenørskab	<ul style="list-style-type: none"> ○ Eleverne kan udvikle værdiskabende nye ideer. ○ Eleverne kan forholde sig til egne uddannelses- og erhvervsmuligheder inden for fagområdet. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Eleverne kan i samarbejde med andre gennemføre en værdiskabende og innovativ proces inden for en given ramme. ○ Eleverne kan argumentere for egne ideer og præsentere dem på en overbevisende måde.
Madkundskab	<ul style="list-style-type: none"> ○ Eleverne har en erkendelse af, hvordan kvalitet hænger sammen med madlavning, smag, ressourcer, herunder hverdagens og reklammers påvirkning af madkvalitet og -forbrug. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Eleverne kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed. ○ Eleverne har kendskab til teknikker og grundmetoder i madlavning og anvende disse.
Dansk	<ul style="list-style-type: none"> ○ Eleverne kan argumentere for og vurdere, hvordan forskellige virkemidler påvirker madkvalitet, madvaner og -forbrug, her særligt med fokus på bæredygtighed. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Eleverne kan samarbejde om at lave en overbevisende projektbeskrivelse med fokus på bæredygtighed. ○ Eleverne kan præsentere og evaluere egne ideer med valg af formidlingsform, PR, lancering og målsætning.

Klassens opgave: I skal indsamle viden om restaurationsbranchen og bæredygtighed og komme med idéer til, hvordan restaurationsbranchen kan blive grønnere.

Indledende bemærkninger

Forløbet er gennemført som del af et pilotprojekt, hvor 6 restauranter og 6 skoler i Aalborg Kommune deltog, men det kan også gennemføres i mindre skala og udvikles som et tværfagligt forløb i samarbejde med en lokal restaurant.

Skitsering af programmet for virksomhedsbesøget:

Først blev eleverne præsenteret for oplæg om, hvordan man arbejder med bæredygtighed i restaurationsbranchen, og om hvordan det er at arbejde i restaurationsbranchen. Herefter blev eleverne inddelt i 3 grupper. Et hold gik direkte i køkkenet, hvor skulle arbejde med en kok og afprøve teknikker inden for kokkefaget. De 2 andre hold gik i gang med at arbejde med en innovativ opgave, hvor de skulle

udarbejde en idé, som kan gøre restaurationsbranchen grønnere med udgangspunkt i FN's Verdensmål, her særligt verdensmål nr. 12: Ansvarligt forbrug og produktion.

Halvejs igennem (efter ca. 60 min) byttede eleverne roller, så alle fik prøvet begge dele. Til sidst fik eleverne mulighed for at spise den mad, som de havde været med til at lave.

Udfoldet lektionsplan

Aktivitet	Antal lektioner	Ansvar / lokation	Materialer
<p>Introduktion til opgaven Eleverne havde et forhåndskendskab til FN's Verdensmål, som har været på programmet i forbindelse med forskellige projektuger på skolen.</p> <p>Forud for forløbet har eleverne i undervisningen repeteret verdensmålene og haft samtaler i klassen om, hvordan man kan arbejde med disse i restaurationsbranchen og hvilke mål, der er særligt relevante for bæredygtighed i restaurationsbranchen.</p> <p>Eleverne blev desuden introduceret for forløbsplane, herunder besøget på restaurant Mortens Kro, det efterfølgende arbejde i klassen samt en mulig gevinst.</p>	2 lektioner	Dansk lærer På skolen	Planche med FN's Verdensmål: https://verdensbedsteheder.dk/verdensmaal/
<p>Virksomhedsbesøg: Indsamling af ny viden Besøget på restaurant Mortens Kro blev indledt med oplæg om:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bæredygtighed i restaurationsbranchen: Hvilke tiltag er i gang i Aalborg? Hvilke planer er der for fremtiden? • Om restaurationsbranchen: Hvad vil det sige at arbejde her? Hvilke muligheder er der? Hvad skal man være opmærksom på? Mortens egne erfaringer med branchen. • Hvordan har Mortens Kro fokus på bæredygtighed allerede f.eks. gennem brug af lokale råvarer i sæson? 	2 lektioner	Oplæg af: Morten Nielsen, indehaver af Mortens Kro Thomas Overgaard, AabenAalborg Martin Hansen, Netværk for Grøn Detail, Aalborg. Foregik på Mortens Kro.	

<p>Virksomhedsbesøg: Køkkenværksted og innovationsværksted Eleverne blev delt i grupper, som fordelte sig på 2 spor:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Køkkenværksted, hvor de sammen med en kok skulle afprøve teknikker inden for kokkefaget. 2. Innovationsværksted, hvor de med sparring fra Netværk for Grøn Detail og erhvervsplaymakeren i AabenAalborg skulle arbejde med idégenerering. Hver gruppe skulle udarbejde en idé, som kan gøre restaurationsbranchen grønnere med udgangspunkt i FN's Verdensmål nr. 12: Ansvarligt forbrug og produktion. 	5 lektioner	<p>Dansklærer sammen med: Morten Nielsen, indehaver af Mortens Kro</p> <p>Thomas Overgaard, AabenAalborg</p> <p>Martin Hansen, Netværk for Grøn Detail, Aalborg.</p> <p>Foregik på Mortens Kro.</p>	<p>Råvarer til køkkenværksted (leveret af Mortens Kro)</p> <p>Cases og oversigt over verdensmålene som inspiration til idegenerering til elevernes eget projekt.</p>
<p>Realisering af projektet Efter besøget arbejdede eleverne videre med deres idé i grupper. Eleverne skulle aflevere et produkt, som skulle vise deres tanker og deres konkrete forslag til, hvordan man kan sætte fokus på at arbejde mere bæredygtigt i restaurationsbranchen.</p> <p>Gruppernes produkter bestod af alt fra film og plancher til menukort og blev vurderet af et team med fokus på bæredygtighed, innovation og iværksætterier sammensat af Fonden for Entreprenørskab og AabenAalborg.</p> <p>Vinderne af konkurrencen kom på restaurant. Efterfølgende har de deltagende restauranter fået overleveret idéerne, så de kan lade sig inspirere og evt. føre elevernes idéer ud i livet.</p>	4 lektioner	<p>Dansklærer Maria Jensen</p> <p>Foregik på skolen og som hjemmearbejde.</p> <p>Bedømmelse af jury.</p> <p>De deltagende restauranter.</p>	<p>Eleverne brugte computer, mobiltelefoner, plancher mv.</p>
<p>Evaluerings Opsamling på forløbet i klassen gennem mundtlig evaluering.</p> <p>Netværk for Grøn Detail under Aalborg Kommune har desuden lavet en evaluering af det samlede projekt, hvor eleverne gennem spørgeskema er blevet</p>	1 lektion	I klassen	

bedt om at forholde sig til projektet. Se nedenfor.			
---	--	--	--

Evaluering af Gastronomi og Bæredygtighed i restauranterne

Kort om projektet

Pilotprojektet Gastronomi og Bæredygtighed i restauranterne udspringer af et ønske om at skabe større interesse for kokkeuddannelsen hos folkeskoleelever i 7., 8. og 9. klasse i Aalborg Kommune. Derudover har formålet været at gøre op med nogle af de fordomme, der kan være omkring kokkebranchen. Slutteligt har bæredygtighedsvinklen været vigtig at få med i projektet, da restauranterne på denne måde kan følge med og få nye inputs til at øge deres arbejde bæredygtighed. I projektet har folkeskoleelever besøgt nogle af Aalborgs fineste restauranter med det formål at prøve at arbejde med kokkefaget. I alt har seks restauranter i Aalborg deltaget i projektet.

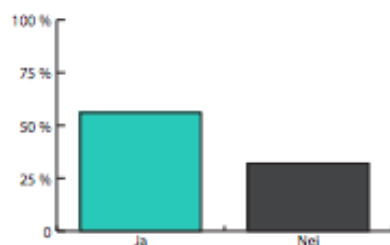
Feedback fra eleverne og restauranterne

Folkeskoleklasser fra følgende folkeskoler har deltaget: Byplanvejens Skole, Gl. Hasseris Skole, VUK Specialskole, Vester Mariendal Skole, Sofiendalsskolen og Klarup Skole – i alt 163 elever. Mellem 10 og 30 elever har på en formiddag besøgt en restaurant, som har stillet råvarer og mandskab til rådighed. Besøget har dannet rammerne for et par timer i madens og bæredygtighedens tegn.

Forløbet på de enkelte dage har været tosporet. På det ene spor har eleverne fået stillet en bæredygtighedsudfordring, som de kunne løse i restauranten og efterfølgende på deres skole eller derhjemme. Udfordringen omhandler at gøre restaurationsbranchen mere bæredygtig, og udfordrer elevernes opfindsomhed. Det andet spor er mere praktisk anlagt – her kom eleverne i køkkenet med en kok, og lærte at samarbejde om gastronomi og teknikker, som formentlig var nyt for dem.

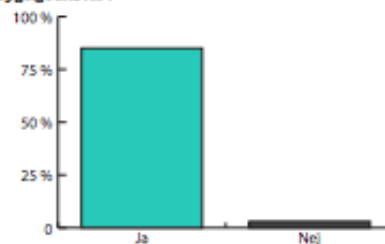
Efter forløbet modtog eleverne et spørgeskema om forløbet til udfyldelse. Besvarelserne viser tydeligt, at de har fået et udbytte af forløbet.

Spørgsmål: Har du fået større kendskab til FN's Verdensmål?



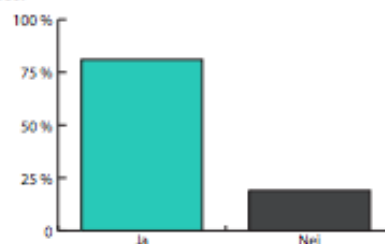
Et centralt fokuspunkt i forløbet har været FN's 17 Verdensmål for Bæredygtig Udvikling, hvor 64% af eleverne svarer, at de har fået et større kendskab til verdensmålene.

Spørgsmål: Betyder det noget for dig, om restauranten tager et bæredygtigt ansvar?



At bæredygtighed er et relevant emne at tage op, er tydeligt. Hele 97% af eleverne siger, at det betyder noget for dem, at restauranterne tager et bæredygtigt ansvar – her er det betydningen for vores klima, fremtid og ressourcer, der går igen som begrundelse for svarene.

Spørgsmål: Blev kokkeuddannelsen mere interessant via forløbet?



81% af de adspurgte elever gav udtryk for, at forløbet har gjort kokkeuddannelsen mere interessant og kun 19% har det ikke påvirket. Mange af begrundelserne for dette var, at de allerede havde valgt, hvad de skulle efter folkeskolen.

Også ejerne af restauranterne er meget begejstrede for forløbet. Flere af dem synes, at det er en rigtig god idé at hive eleverne ud af klasselokalerne og vise dem, hvordan omgivelserne i en rigtig restaurant er – i modsætning til et skolekøkken. Derudover er de også meget spændte på, om nogle af de bæredygtige idéer, som eleverne har arbejdet med gennem forløbet, kan implementeres eller modificeres til noget brugbart i fremtiden.

Alle er også enige i, at hvis der skal skabes en interesse for kokkeuddannelsen, så skal det ske i restauranterne og ikke mindst i de øverste klassetrin, hvor man kan inspirere udskolings eleverne, inden de skal vælge en bestemt studieretning.

Alle disse pointer er vigtige at have med videre i processen, og på baggrund af den overordnede positive feedback, ser vi en stor mulighed for at udvikle på projektet Gastronomi og Bæredygtighed i restauranterne.

Billeddokumentation

Køkkenværksted



Innovationsværksted



Oplæg samt formidling på sociale medier



Skole: Klarup Skole

Ophavsmænd til forløbet:

Fonden for Entreprenørskab

Netværk for Grøn Detail, Aalborg

AabenAalborg

Skoleforvaltningen i Aalborg Kommune

Fra Klarup Skole: Maria Jensen (dansklærer)