



LOMA - LOKal MAed (Lokales Essen)

Kurzbeschreibung

Nymarkskolen in Svendborg ist Teil des LOMA-Projekts (LOkal MAed = lokales Essen). Ziel des LOMA-Projekts ist es, Lernerfolg, Gesundheit, Wohlbefinden und Nachhaltigkeit zu fördern, indem die Schüler/innen an ihrer Schule ein gutes, gesundes Essen selbst zubereiten und sich mit der Qualität und Herkunft der Lebensmittel, die sie verarbeiten, beschäftigen.

An LOMA-Schulen sind Schüler/innen der 7. und 8. Schulstufe an der Zubereitung von Speisen, der Planung des Menüs und dem Verkauf bzw. der Verteilung der Speisen beteiligt. Die Essenzubereitung ist im Lehrplan integriert. Darüber hinaus hat jede Klasse eine Woche theoretischen Unterricht zum LOMA-Konzept.



Im Rahmen des Unterrichts arbeiten die Schulen mit lokalen Lebensmittellieferanten zusammenarbeiten, z.B. indem sie Betriebe besuchen oder Vertreter/innen als Gastdozenten einladen.

Die Nymarkskolen hat acht **Lebensmittellieferanten**, von denen sechs kleine lokale Produzenten und Lieferanten sind (ein Lieferant von Fisch, einer von Eiern, einer von Rindfleisch, Äpfeln und Apfelsaft, einer von Fleisch, einer von Getreide und Mehl und ein lokaler Lieferant von Gemüse). Neben der Lieferung von Produkten an die Schulküche nehmen diese an verschiedenen Aktivitäten teil, z.B. indem sie Klassen zu Exkursionen einladen oder als Referenten in die Schule kommen. Jedes Jahr findet in der Schule ein Festival statt, bei dem alle Lebensmittellieferanten eingeladen werden ihre Produkte zu präsentieren und über sich selbst erzählen, inspiriert von den „Schul-Bauernmärkten“ in Großbritannien. Darüber hinaus ist auch **der örtliche Schlachthof am Projekt beteiligt**, und die Schüler besuchen diesen häufig, um das Schlachten von Rindern zu beobachten und sich am Schneiden und Verpacken zu beteiligen.

Siehe auch: <http://lomaskole.dk/in-english/>

Wer ist beteiligt?

In den Schulen: Schulleitung und -verwaltung und das Küchenpersonal.

Ein LOMA-Koordinator der Schule arbeitet mit dem Küchenpersonal, den lokalen Lebensmittellieferanten und den Schüler/innen der 7. und 8. Schulstufe zusammenarbeiten.





FIELD TO SCHOOL

CASE STUDY

Außerhalb der Schule: lokale Lebensmittellieferanten, ein lokaler Schlachthof, Netzwerk anderer LOMA-Schulen in Dänemark und das Universitätskolleg Lillebælt (das die Begleitforschung zum LOMA-Konzept durchführt und an dessen Schaffung und Verbreitung beteiligt war).

Die wichtigsten Punkte

Die LOMA-Schulen müssen wie auch andere Schulen ihren Lebensmitteleinkauf ausschreiben. In der LOMA-Ausschreibung ist auch festgelegt, dass Lieferanten verpflichtet sind an den Bildungsaspekten des Projekts teilzunehmen - Schulausflüge, Gastdozenten und das Festival/der Markt.

Zu Beginn des Projekts finden offene Treffen statt, bei denen lokale Lieferanten und Hersteller Informationen über das LOMA-Projekt erhalten und Fragen stellen können.

Darüber hinaus lädt die Schule ihre Lebensmittellieferanten jedes Jahr zu einem Treffen ein, bei dem sie über das LOMA-Projekt informiert werden, einschließlich neuer Initiativen oder Ideen sowie über Erwartungen und Wünsche für die Zusammenarbeit mit den Lieferanten. Diese Treffen beinhalten auch eine gemeinsame Mahlzeit.



Die Lieferanten machen in der Regel nicht viel Gewinn bei der Zusammenarbeit mit LOMA-schulen sondern engagieren sich, weil sie es für wichtig halten, zukünftige Generationen über die Lebensmittelproduktion aufzuklären. Daher ist es besonders wichtig, die Lieferanten auf dem Laufenden zu halten und sicherzustellen, dass sie Teil der Planung sind und sich für ihre Arbeit geschätzt fühlen.

Die gesamte Kommunikation mit den Lieferanten erfolgt nur über den LOMA-Koordinator, die Lehrer/innen treffen keine separaten Absprachen. Dies dient dazu, die Lieferanten nicht übermäßig zu beanspruchen – es soll ihnen weder Zeit oder Energie ausgehen. Der Koordinator stellt sicher, dass die Lieferanten nicht zu viele Besuche erhalten und sich die Besuche auf die Schulklassen gut verteilen.





Wie sind die Schüler/innen beteiligt?

Jede Klasse hat zwei LOMA-Themenwochen in der 7. und 8. Schulstufe (Sekundarschule). Diese werden als eine Woche Unterricht in LOMA-bezogenen Fächern wie Gesundheit und Nachhaltigkeit organisiert. Dieser Unterricht wird in den Lehrplan der Schule integriert. Die Zusammenarbeit mit lokalen Lebensmittellieferanten ist Teil der Lehre, der durch Exkursionen oder durch Einladen der Lieferanten als Gastdozenten umgesetzt wird.

In der zweiten Woche arbeiten die Schüler in der Küche und übernehmen praktische Aufgaben wie das Zubereiten, Servieren von Speisen und das Reinigen des Geschirrs. Sie sind auch an der Menüplanung beteiligt.



Welche Verbindung hat das Projekt zur Landwirtschaft?

Lokale Lebensmittellieferanten sind eng in das Projekt eingebunden. Die Schüler/innen besuchen die Bauernhöfe, die Produkte an die Schulküche liefern, und/oder Lebensmittellieferanten kommen als Gastdozenten zur Schule. Dies bietet den Schülern/innen die Möglichkeit, Fragen zu stellen und zu erfahren, woher ihr Essen kommt.



Manchmal bestellt eine Schule ein ganzes Rind bei ihrem Rindfleischlieferanten, und die Schüler/innen können in den gesamten Prozess einbezogen werden. Dies beinhaltet, das Tier auf der Weide zu sehen, zu beobachten, wie sie geschlachtet und zerlegt werden, und dann Wochen später nach dem Abhängen, in den Schlachthof zurückzukommen und bei „ihrem“ Rind beim Schneiden und Verpacken des Fleisches mitzumachen.



Eine ähnlich erfolgreiche Zusammenarbeit gibt es mit dem Fischlieferanten. Die Schüler/innen begleiten ihn zum Fischmarkt, sortieren und bearbeiten dann die Fische, die der Lieferant bei der Fischauktion gekauft hat.





Der Fischlieferant kommt auch im Unterricht in die Schule und bringt verschiedene Arten von Fischen mit und spricht über deren Unterschiede, Zubereitungs- und Schneidtechniken oder Nachhaltigkeit in Bezug auf die Meeresökologie.

In der Küche wird einmal pro Woche Fisch serviert und immer ganz bestellt. Die Schüler sind dann am Schneiden und Vorbereiten des Fisches beteiligt.



Der Getreideproduzent ist weniger versiert als Referent in der Schule und zudem ist sein Betrieb mit öffentlichen Verkehrsmitteln schwer zu erreichen. Daher hat er eine Reihe kleiner Filme produziert, die seinen Betrieb und die Kulturen vorstellen und die in der Schule sowohl in der Küche als auch im Unterricht verwendet werden.

Welche Auswirkungen hat das Projekt auf Lehrpläne?

Die Bauernhofbesuche, Produzenten als Gastdozenten und die praktische Arbeit werden mit theoretischem Unterricht in Biologie, Dänisch, Medien und Mathematik verknüpft.

Schüler, die an LOMA-Bildungsaktivitäten teilgenommen haben, entwickeln Handlungskompetenz in Bezug auf Ernährung und Gesundheit und sind besonders motiviert (Ruge et al. 2016). Durch die sehr enge Zusammenarbeit mit dem Fischlieferanten erwerben viele Schüler insbesondere neue Kenntnisse und Kompetenzen in Bezug auf Fisch.



Ergebnisse

Studenten, die an den LOMA-Bildungsaktivitäten teilnahmen, entwickelten praktische Fähigkeiten in Bezug auf Ernährung und Gesundheit und erlebten eine gesteigerte Motivation.

Referenzen:

<http://nymarkskolen-svendborg.skoleporten.dk/sp/file/d8536e3a-87cb-4915-a6ba-623b78fe8512> Ruge, Dorte; Nielsen, Morten Kromann; Mikkelsen, Bent Egberg; Bruun-Jensen, Bjarne (2016). Examining participation in relation to students' development of health-related action competence in a school food setting: LOMA case study. Health Education Vol. 116, Iss. 1, 69-85.

