FIELD TO SCHOOL

CASE STUDY

LOMA - LOkal MAed (Lokales Essen)

Kurzbeschreibung

Nymarkskolen in Svendborg ist Teil des LOMA-Projekts (LOkal MAed = lokales Essen). Ziel des LOMA-Projekts ist es, Lernen, Gesundheit, Wohlbefinden und Nachhaltigkeit zu fördern, indem Beschäftigung mit Lebensmitteln und Mahlzeiten in den Unterricht der teilnehmenden Schulen integriert werden.

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

Im Rahmen des Unterrichts müssen die Schulen mit lokalen Lebensmittellieferanten zusammenarbeiten, z.B. indem sie Lebensmittelbetriebe besuchen oder Vertreter/innen in ihre Schule 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 sie 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 im Rahmen eines Standes auszustellen 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 und den lokalen Lebensmittellieferanten zusammen, und den Schüler/innen der 7. und 8. Schulstufe zusammenarbeiten.

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Außerhalb der Schule: lokale Lebensmittellieferanten, ein lokaler Schlachthof, ein großes 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 die gleichen Verfahren wie andere öffentliche Aufträge befolgen, indem sie eine Ausschreibung einreichen. Die LOMA-Ausschreibung wird als separates Dokument im Rahmen der Ausschreibung der örtlichen Behörden formuliert, in dem festgelegt ist, 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. Sie beenden das Treffen mit einer gemeinsamen Mahlzeit. Die Lieferanten machen in der Regel nicht viel Gewinn mit der Zusammenarbeit, sondern engagieren sich, weil sie verstehen, wie wichtig es ist, zukünftige Generationen über die Lebensmittelproduktion aufzuklären. Daher ist es 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 muss über den LOMA-Koordinator erfolgen, sodass die Lehrer/innen keine separaten Absprachen treffen. Dies dient dazu, die Lieferanten nicht übermäßig zu beanspruchen und dadurch das Risiko einzugehen, dass ihnen Zeit oder Energie ausgehen. Der Koordinator stellt dabei sicher, dass die Lieferanten nicht zu viele Besuche erhalten und sich die Besuche auf die Schulklassen gut verteilen.

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Wie sind die Kinder 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 und Reinigen von Speisen. Dabei sind sie 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

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

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 Meeresumwelt.

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 verbunden.

Schüler, die an LOMA-Bildungsaktivitäten teilgenommen haben, entwickeln Handlungskompetenz in Bezug auf Ernährung und Gesundheit und erfahren eine gesteigerte Motivation (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.

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union