FIELD TO SCHOOL
CASE STUDY

LOMA-projektet

Præsentation af projektet

Nymarkskolen I Svendborg er del af LOMA-projektet (Lokal Mad). Målet med LOMA-projektet er at støtte undervisning i, helbred, velvære og bæredygtighed ved at interagere mad og måltider i undervisning hos de involverede skoler. Eleverne bliver involveret i at lave og planlægge menuen på skolen. På samme tid integreres madlavning i pensummet. en del af undervisningen tager udgangspunkt i at samarbejde med lokale fødevare producenter, f.eks. ved at besøge producenterne eller ved at invitere producenterne til at fortælle på i skolen.

Skolen har 8 forskellige madleverandører, som stammer fra 6 forskellige producenter (fisk, æg, oksekød, æbler og æblejuice, kød, morgenmadsprodukter og grøntsager). Udover at levere produkterne til skolekøkkenet, deltager de også i andre aktiviteter. Såsom facilitere undervisning i form af nogle besøg, hvor de laver undervisning som gæstelærer. Hvert år, afholdes en festival hvor der kommer forskellige producenter af mad, som har en bod hvor de viser deres produkter frem. Inspireret fra 'Farmers Market' i Storbritannien, hvor den lokale slagter inviterer eleverne, så de kan se hvordan man arbejder som slagter, hvor de bl.a. får muligheden for at skære og pakke ned.

For at vide mere, tryk på følgende link for mere information på engelsk:
http://lomaskole.dk/in-english/

Hvem er involveret

Fra skolen: Ledelsen, administrationen og køkkenpersonalet. En LOMA-medarbejder koordinerer og fungerer som bindeled mellem køkkenpersonalet og producenterne. Som arbejder videre med eleverne fra 7. til 8. klasse.

Udenfor skolen: Lokale producenter af mad, en lokal slagter, de lokale myndigheder, og et bredt netværk af andre LOMA-skoler i Danmark og University College Lillebælt (som står for

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

undersøgelser for LOMA-konceptet og har været en del af dannelsen og formidlingen af projektet).

Hvordan fungerer projektet?

LOMA-skolerne skal følge de samme regler, med at skrive en ansøgning om offentligt indkøbs kontrakter. LOMA-tilbuddet er et projekt, som inddrager producenterne med uddannelsesrelevant undervisning. Producenterne af maden, kan være gæsteundervisere eller facilitere en skoleekskursion, samt deltager de i festivalen.

I starten af projektet, holdes der åbne møder hvor alle producenterne og leverandørerne kan mødes og få information omkring LOMA-projektet og stille spørgsmål ind til projektet.

Derudover, inviterer skolen producenterne ind til et møde, hvor de får information omkring projektet, og der kan inddrages nye ideer og forslag. De afslutter mødet med et måltid. Producenterne får ikke særlig meget ud af samarbejdet, men de forstår hvor vigtigt det er at uddanne fremtidige generationer om madproduktion. Derfor er det vigtigt at producenterne er velinformerede, og er en del af planlægningen. Dette sørger også for at de føler sig værdsat, for det arbejde som de har lagt i projektet.

En LOMA-medarbejder sørger for at skabe kontakten til producenterne. Det er for at sørge for producenterne ikke bruger for meget tid og energi på projektet, da de stadig har en virksomhed som de skal holde ved lige. LOMA-medarbejderen tydeliggør overfor producenten, at de ikke skal facilitere flere skoleklasser samtidig, og at skolebesøgene/skoleundervisningen bliver begrænset til et acceptabelt niveau.

Hvordan inddrages eleverne?

Hver klasse har to LOMA-temauger i henholdsvis 7. og 8. klasse. De organiseres således at der er en uges undervisning i LOMA-relaterede emner, såsom helbred og bæredygtighed der inddrages ind over skolens pensum. Samarbejdet med de lokale producenter af mad, er en del af undervisningen gennem ekskursionerne hvor producenterne er gæsteundervisere. I den anden uge, arbejder eleverne i køkkenet og

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

påtager sig praktiske opgaver, såsom rengøring og servering. De hjælper også til med at sammensætte en menu og tilberede noget af maden.

Hvordan er projektet forbundet med mad og landbrug?

De lokale producenter af mad er meget tæt involveret i projektet. Eleverne besøger gårdene der leverer og producerer skolemaden, og producenterne tager med til skolen for at undervise. Dette giver eleverne muligheden for at stille spørgsmål omkring produktionen af maden.

De lokale producenter af mad samarbejder internt, og en elev vil typisk møde en eller flere producenter to gange om året. En gang under deres besøg, og en anden gang under festivalen.

Nogle gange bestiller en skole en hel ko, og eleverne kan se hele processen. Dette involverer at se koen på marken, se den blive slagtet og bearbejdet, og så nogle uger senere har kødet hængt til tørre og kan pakkes ned.

En anden succesfuld samarbejdspartner, er fiskerne. Under besøgene, ser og deltager eleverne i at sortere og forberede fisken, som de har købt hos fiskerne. Andre gange medbringer fiskeren forskellige fisk, og fortæller om hvordan de er forskellige. Såsom hvordan de skal forberedes, skæreteknik, og bæredygtighed i forhold til det maritime miljø.

I køkkenet servere de fisk en gang om ugen, og den serveres altid hel. Eleverne udskærer og forbereder fiskene.

Morgenmadsproducenten er ikke så selvsikker i at undervise, og er også placeret væk fra offentlig transport. Det er derfor svært at planlægge ekskursioner, men han har produceret en række kortfilm, som skolen bruger i køkkenet og til undervisning.

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

Hvordan er projektet forbundet med elevernes pensum?

Med gårdbesøgene, gæsteunderviserne og det praktiske arbejde kombineret med teoretisk undervisning, er forbundet til fagene, biologi, dansk, medier og matematik.

Eleverne som var deltagere i LOMA-uddannelsesrelevante aktiviteter udvikler kendskab til mad, sundhed og bedre motivation (Ruge et al 2016). Grundet det tætte arbejde med fiskerne, fik mange elever rigtig meget viden og kompetencer relateret til fisk.

Positive resultater

Eleverne som var deltagere i LOMA-uddannelsesrelevante aktiviteter udvikler kendskab til mad, sundhed og bedre motivation.

Referencer

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 healthrelated 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