

Referat fra møde i Cook.org på Vestjyllands Højskole

Titel: "Omstilling til økologi"

Dato: 26-10-2016

Tid: 09.00 – 16.00

Sted: Vestjyllands Højskole, Skraldhedevej 8, 6950 Ringkøbing, Danmark

Deltagere: 17

Målgrupper: Kantine ledere, relevante beslutningstagere i institutioner og pædagogisk-/uddannelsespersonale fra erhvervsskoler, samt andre relevante madlavningseksperter.

Program:

9.00 til 9.45 Ankomst og kaffe, præsentation af deltagere og af EU-projektet Cook.org – økologiske kokke i offentlige sammenhænge ved projekt konsulent Rikke Busch.

9.45 til 10.45 Økologiske Mærkning ved senior konsulent Rikke Grønning, Økologisk Landsforening

10.45 til 12.00 Præsentation af Vestjyllands Højskoles økologiske køkken: Hvordan økologi, økonomi og bæredygtighed mødes i sund og lækker kost. Køkkenleder og kostvejleder Kirsten Bjerge

12.00 til 13.00 Frokostpause

13.00 til 13.30 Præsentation af skolens økologiske have "Forundringens Have" ved daglig leder Birtha Toft og indsamling af ingredienser til eftermiddagens workshop

13.30 til 15.30 Workshop med køkkenleder og kostvejleder Kirsten Bjerge. Workshoppen vil omhandle fermentering, bagning med stenkværnet mel, mayonnaise, årstidens grøntsager, pestoer og bønne paté/hummus

15.30 to 16.00 Smagning af og snak om retter



Indhold:

Præsentation af deltagere

Alle deltagende institutioner præsenterede sig selv og deres specifikke interesser i seminaret. De forklarede også hvor de var i den økologiske omstilling og hvilke kortsigtede såvel som langsigtede mål de ønskede at nå.

Præsentation af Cook.org projektet ved konsulent Rikke Busch

Projektets målsætninger blev præsenteret sammen med den brede vifte af partnere.

Det intellektuelle output blev yderligere præsenteret i form af dets indhold og formål. Oversigten over enhederne i læseplanen blev uddelt, og indholdet blev præsenteret, en af enhederne i læseplanen blev fremhævet og uddybet. Endvidere blev anvendeligheden af læseplanen også forklaret.

Indekset over håndbogens kapitler blev også præsenteret, og det overordnede formål og målet med dette intellektuelle output, samt bogens særlige målgruppe. Deltagerne blev gjort opmærksomme på den forventede dato for færdiggørelsen af bogen.

IT-værktøjet / Opskrift App'en blev også præsenteret og funktionaliteten af værktøjet blev uddybet. Et opskrifteksempel blev set i Opskrift App'en og deltagerne stillede spørgsmål og kommenterede indholdet, hvilket gjorde diskussionen dynamisk.

Præsentation ved senior konsulent Rikke Grønning fra Økologisk Landsforening

Præsentationen fokuserede på den økologiske mærkning og Rikke Grønning har specialiseret sig i certificering af, hvad den Økologiske Landsforening kalder "mad service", som er alle måltider spist uden for hjemmet: offentlige og private kantiner, restauranter, cafeer osv.

Efter en kort præsentation af den generelle status for økologisk landbrug og økologiske køkkener i Danmark, talte hun om alle fordelene ved økologi i form af miljø, sundhed osv.

Hun uddybede vigtigheden af at sikre, at levering af økologiske fødevarer altid er muligt. Holde gang i en dialog med grossister - stille krav, række ud og oprette aftaler. Sikre godt samarbejde med lokale landmænd - løbende dialog, møder og inspirere hinanden.

Derudover uddybede hun værdierne bag den økologiske mærkning. Hvordan det symboliserer troværdighed og tilføjer branding værdi til køkkener, der har mærkningen. Alle kan servere og promovere f.eks. brugen af økologisk smør, men de kan kun få reel troværdighed og respekt ved at få mærket, fordi dette symboliserer kontrol og kvalitet.

I Rikke Grønning's præsentation var det praktiske arbejde med anvendelse af certificering, arbejdsbyrden for løbende registrering osv. varme emner blandt deltagerne. Og de blev gjort opmærksomme på den tilgængelige støtte fra Økologisk Landsforening.

Det var en meget interessant præsentation for alle deltagerne, og vi kunne have brugt 3 timer på disse drøftelser.



Præsentation af Vestjyllands Højskoles økologiske køkken ved køkken leder og kostvejleder Kirsten Bjerge.

Kirsten præsenterede succeshistorien om Vestjyllands Højskoles økologiske og bæredygtige køkken, og hvordan de nåede og holder det økologiske guldmærke (90-100%). Deltagerne blev introduceret til flere emner fra håndbogen vedrørende økologisk omlægning: det økonomiske aspekt, reduktion af madspild, mere madlavning uden kød osv.

De var meget inspirerede og stillede mange relevante spørgsmål undervejs.

Frokostpause

95-100% økologisk frokost i kantinen med de studerende på skolen - maden blev drøftet, spørgsmål blev stillet og erfaringer delt.

Præsentation af Vestjyllands Højskoles økologiske have "Forundringens have" ved daglig leder Birtha Toft

En gåtur i skolens økologiske have med præsentation af økologisk gartneri og brug i køkkenet ved Birtha. Deltagerne smagte urter, spiselige blomster mv. og hjalp med høsten af ingredienser til eftermiddagens værksted.

Madlavning med køkken leder og kostvejleder Kirsten Bjerge

Deltagerne blev parret op i hold på to og hvert hold fik en opskrift på en lille ret som skulle laves i skolens køkken. Kirsten gik rundt i køkkenet fra station til station, guidede deltagerne og fortalte dem om de særlige processer for økologisk madlavning. Deltagerne arbejdede med fermentering, at lave sundt slik, bagning med stenkværnet mel, at lave mayonnaise, sæsonens grøntsager, at lave pesto, hummus, bønnepasta osv.. Alt med 100% økologiske fødevarer.

Næste skridt:

Arrangementet var en stor succes.

Deltagerne var meget glade for og inspirerede af seminarets indhold, og fandt det meget nyttigt. Kun én af de deltagende institutioner havde allerede modtaget økologimærket (bronze). De fleste af de andre

Vestjyllands
Højskole



deltagere havde nået omkring 25-30% økologisk, men havde brug for det sidste skub og støtte til at starte processen med at ansøge om det økologiske fødevaremærke - og vejledning om, hvordan man sikrer en gennemsnitlig procent på 32 -33% økologisk mad hele året rundt (bronzemærket kræver minimum 30%). Deltagerne blev gjort opmærksomme på de store muligheder for støtte fra Økologisk Landsforening i processen med at ansøge om det økologiske fødevaremærke.

Desuden udtrykte deltagerne, at de i høj grad var inspirerede af præsentationerne fra både seniorkonsulent Rikke Grønning fra Økologisk Landsforening og køkkenleder og kostvejleder Kirsten Bjerger med hensyn til oprettelse af faste aftaler med lokale landmænd og det at kræve noget mere/bedre af deres grossister.

Deltagerne blev informeret om det forventede tidspunkt for færdiggørelsen af IT-værktøjet og håndbogen, og de var meget interesseret i at se de færdige versioner af begge. Så vi vil sende dem en påmindelse, når projektprodukterne er klar.

Vestjyllands
Højskole



Brugte materialer:

- Projektplakater på væggene
- Projektpostkort uddelt til alle deltagere
- Indeks over kapitler i håndbogen blev præsenteret
- Oversigt over læseplanen for Cook.org ECVET blev præsenteret
- Et eksempel på opskrift vist i IT-værktøj blev præsenteret.

Bilag:

- Projektplakat
- Invitation til begivenhed, med program
- Kopier til uddeling i forbindelse med Rikke Busch's præsentation
- Billeder fra hele dagen (præsentationer, gåtur i haven/høstning og madlavning)
- Deltagerliste med underskrifter

Facilitatorer:

Birtha Toft (VH), Kirsten Bjerger (VH) and Rikke Busch (VH)