

cook.org – Økologiske Kokke i Offentlige Køkkener Organic Cooks in Public Settings



Baggrund

Offentlig catering spiller en vigtig rolle i moderne offentlig fødevarer-service, og bidrager til den daglige trivsel af et stort antal borgere. Det centrale fokus i offentlig catering har traditionelt ligget hos ernæringen, men for nyligt er der i højere grad blevet lagt vægt på miljø, lokal økonomi og sensoriske aspekter af det offentlige måltid.

I mange Europæiske lande er der en betydelig offentlig opmærksomhed omkring offentlig fremskaffelse af daglige måltider - og især blandt ungdommen - en voksende efterspørgsel på indkøb af økologiske fødevarer. Der er mange grunde til hvorfor integreringen af økologiske fødevarer er blevet et vigtigt emne de seneste år. Forhold mellem økologiske fødevarerudbud, manglende viden om fødevarernes oprindelse og ophav, spisevaner og sundhedsproblemer bliver mere og mere indlysende, og har fanget offentlighedens opmærksomhed.

Offentlig catering rummer potentialet til at blive en lovende platform for salg af økologiske fødevarer. Behandlingen af regionale økologiske fødevarer i offentlig catering-service er en vigtig faktor for at styrke regionale forsyningskæder og produktionen på regionale gårde (2014 – UN's internationale år for "family farming") og det hjælper også med at udvikle økologiske markeder på lokal regionalt og nationalt plan og bidrager dermed til en bæredygtig udvikling af landdistrikterne.

Det europæiske projekt "Økologiske Kokke i Offentlige Køkkener" finansieret af EU-programmet ERASMUS + (September 2014 - August 2017) vil imødekomme disse baggrunde med henblik på at bidrage til en bæredygtig og sund ernæring på offentlige catering faciliteter, gennem udvikling af nye og innovative måder at undervise og lære om "økologisk madlavning i offentlige køkkener", og via en avanceret bevidsthed om disse emner.

Om Projektet

Projektet har til hensigt at nå disse mål gennem udviklingen af læreplanen for supplerende kvalificering af økologiske kokke i offentlige køkkener baseret på ECVET-standarder og udformningen af et interaktivt it-værktøj for bæredygtig madlavning med økologiske og regionale produkter i offentlige køkkener, der leverer viden og foreslår tiltag til økologisk, sæsonbestemt og regional madlavning.

Konsortiet består af 6 partnere fra 5 europæiske lande. Konsortiet dækker over et bredere spektrum af samarbejdspartnere som er aktive i forskellige sektorer: formelle og uformelle uddannelsesinstitutioner / Sydbøhmens Universitet - Landbrugsfakultetet (CZ), Vestjylland Højskole (DK) /; non-profit organisationer med et stort potentiale for kommunikation og udbredelse på nationalt / regionalt plan / AIAB Liguria (IT), Thüringer Forbrugerråds Center – Netværk enhed for Skole Catering (DE), Center for miljørelaterede Aktiviteter (SK) / og proejct koordinator erfarene i europæiske projekter inden for økologisk produktion i en bredere sammenhæng / Thüringer Ökoherz (DE) /.