

A WHOLE SCHOOL FOOD APPROACH

Retningslinjer for skoler og byer/regioner

Rikolto Belgium



INDHOLDSFORTEGNELSE

A WHOLE SCHOOL FOOD APPROACH

Retningslinjer for skoler og byer/regioner 4

Del 1: Ramme for Whole School Food Approach 7

1.1 SØJLE A: POLITIK OG LEDERSKAB 8

1.1.1 Arbejdsgruppe 8

1.1.2 Planlægning, overvågning, evaluering og læring 8

1.1.3 Kommunikation 8

1.1.4 Elevernes deltagelse 9

1.2 SØJLE B: FØDEVARER OG BÆREDYGTIGHED 9

1.2.1 Attraktiv spiseplads 9

1.2.2 Bæredygtige offentlige fødevareindkøb 10

1.2.3 Sunde madkasser og snacks 10

1.2.4 Fødevarer sikkerhed 10

1.2.5 Madspild 10

1.3 Søjle C: Uddannelse og læring 11

1.3.1 Mad i læseplanen 11

1.3.2 Uddannelse af personale 11

1.3.3 Autentisk læring 11

1.4 Søjle D: Fællesskab og partnerskab 12

1.4.1 Inddragelse af omsorgspersoner 12

1.4.2 Samarbejde med lokale aktører og lokalsamfund 12

Del 2: Implementering af Whole School Food Approach 13

2.1 Interessenters roller 13

2.1.1 Skoleledere og skoleråd 13

2.1.2 Lærere og personale 14

2.1.3 Skolemad og kantine 14

2.1.4 Elever 15

2.1.5 Omsorgspersoner og familier 15

2.1.6 (Lokalt) fællesskab 15

2.2 Udvikling af en hel skolemadspolitik 16

2.3 Trin-for-trin plan for en WSFA-politik 18

Del 3: De lokale og regionale myndigheders rolle	20
3.1 Søjle A: Politik og lederskab	21
3.2 Søjle B: Fødevarer og bæredygtighed	22
3.3 Søjle C: Uddannelse og læring	22
3.4 Søjle D: Fællesskab og partnerskab	23
Del 4: De 3 niveauer i WSFA	24



A WHOLE SCHOOL FOOD APPROACH

Retningslinjer for skoler og byer/regioner

SAMMENHÆNG/KONTEKST

Det børn og unge i skolealderen spiser, har betydning for både deres helbred og miljøet. Usund kost påvirker elevernes trivsel og koncentration negativt. Ifølge Verdenssundhedsorganisationen er omkring 20% af børn i skolealderen i Europa overvægtige eller fede, og antallet stiger i mange lande. Sårbare børn fra lavindkomst- eller dårligt stillede husstande er mere tilbøjelige til at spise usund kost, der mangler ernæring, hvilket forværrer ulighederne. I EU kan 33 millioner mennesker kun købe et ordentligt måltid mad en gang hver anden dag, et tal, der risikerer at stige, hvis fødevarerpriserne fortsætter med at stige. Investering i sunde og bæredygtige kostvaner for unge vil give mulighed for betydelige besparelser i de fremtidige offentlige sundhedsudgifter og vil bidrage til personlig og social trivsel. Det vil også afspejle målene i EU's strategi for børns rettigheder. I denne strategi forpligtede Europa-Kommissionen sig til at revidere både EU's retlige rammer for skoleordningen (med større fokus på sunde og bæredygtige fødevarer) og den europæiske børnegaranti, i henhold til hvilken EU's medlemsstater udarbejder nationale gennemførelsesplaner for at sikre, at børn i nød har adgang til sund mad og mindst ét sundt måltid pr. skoledag.

Bæredygtig fødevarerproduktion og bæredygtigt fødevarerforbrug er vigtige forudsætninger for at nå de miljø- og klimamål, der er opstillet i den europæiske grønne pagt, jord til bord-strategien og EU's biodiversitetsstrategi for 2030. Ifølge Europa-Kommissionens gruppe af ledende videnskabelige rådgivere har fødevarerproduktionen en dybtgående indvirkning på miljøet. Det forbruger store mængder naturressourcer som vand og energi og bidrager til klimaændringer: 21-37% af drivhusgasemissionerne skyldes fødevarerproduktion. Produktion af fødevarer resulterer også i tab af biodiversitet – en bekymrende tendens, fordi biodiversitet understøtter sunde og nærende kostvaner, forbedrer landdistrikternes levebrød og landbrugets produktivitet og er et centralt aspekt af vores fødevarer system og fødevarer sikkerhed.

Som led i sin jord til bord-strategi fremmer Europa-Kommissionen bæredygtigt fødevarerforbrug og overgangen til sunde, bæredygtige kostvaner. Strategien er central for at nå FN's verdensmål for bæredygtig udvikling. Den lægger særlig vægt på byernes, regionernes og de offentlige myndigheders rolle med hensyn til at skaffe bæredygtige fødevarer til skolerne. SchoolFood4Change-projektet, der støttes af Horizon 2020-programmet, har til formål at lette et bredt skift til bæredygtige, sunde kostvaner ved direkte at påvirke mere end 3 000 skoler og 600 000 elever i 12 EU-lande.

Whole School Food Approach (WSFA), der er indrammet i dette dokument, bidrager til dette skift. Det bygger på arbejdet i eksisterende initiativer, såsom UK Food for Life-initiativet, Fair Trade-skole- og universitetskampagner, Slow Food-bevægelser, WWF, Rikolto Good Food @ School-kampagnen og WSFA-uddannelsesprogrammet i Tjekkiet og Slovakiet. WSFA er en metode til at opnå en sund og bæredygtig madkultur i og omkring skolerne. Det bidrager til systemiske forandringer i hele samfundet og påvirker uddannelse, skoledemokrati, bæredygtighed, uligheder, samfund og sundhed positivt. WSFA gør samfundene mere modstandsdygtige – territorialt, socialt og miljømæssigt.



OPLYSNINGER I DETTE DOKUMENT

Dette dokument indeholder retningslinjer, som skoler og lokale og regionale myndigheder kan bruge til at forklare de forskellige komponenter i WSFA på en sammenhængende måde. Fordi det kun er en ramme, skal den bruges i kombination med værktøjer til, hvordan man implementerer den.

- **Del 1: Whole School Food Approach framework:** WSFA er en intervention i skoler for at fremme sundhed og velvære, uddannelse til bæredygtig udvikling, bæredygtighed og ligestilling.
- **Del 2: Implementering af en Whole School Food Approach:** For at implementere WSFA på en skole skal alle aktører i og omkring skolen inddrages og tage ansvar. Denne del af dokumentet illustrerer, hvordan man opnår det, forklarer, hvordan man udvikler en fødevarepolitik for hele skolen og giver en trinvis vejledning.
- **Del 3: De lokale og regionale myndigheders rolle:** Nationale, lokale og regionale myndigheder kan støtte gennemførelsen af en WSFA i skolerne gennem skræddersyet vejledning og coaching og ved at lette fælles projekter og partnerskaber med andre lokale aktører.
- **Del 4: De tre niveauer i WSFA:** Skoler, der gør fremragende arbejde med hensyn til skolemad og maduddannelse, kan gå til det næste niveau. Skoler, der påtager sig opgaven med at arbejde struktureret på en WSFA, beslutter også, hvilket niveau de vil nå: bronze, sølv eller guld. På denne måde kan de fremvise deres indsats over for det bredere skolesamfund.



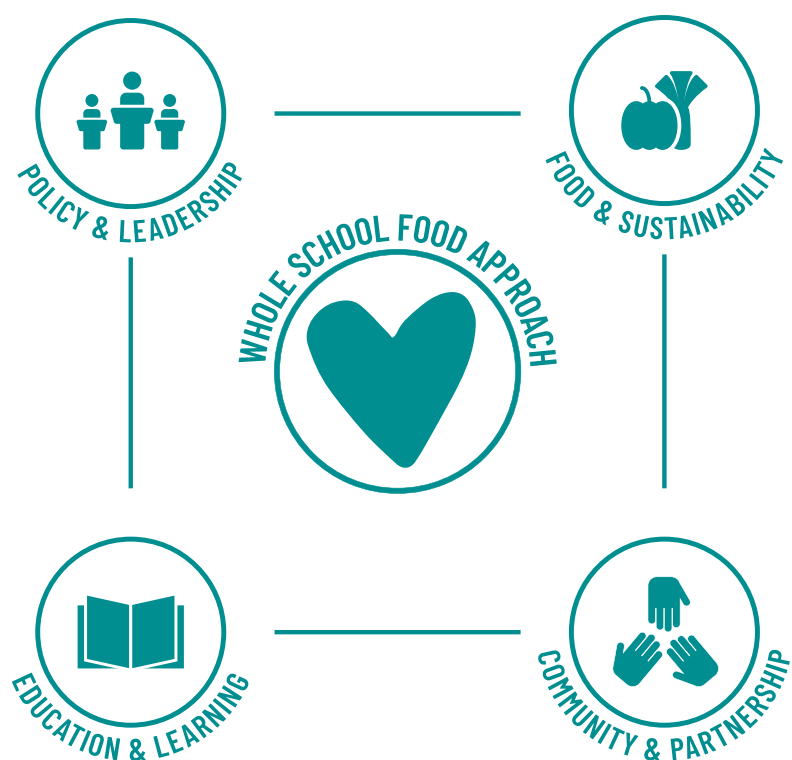
Del 1: Ramme for Whole School Food Approach

OM WSFA

“Whole School Food Approach” (WSFA) er en metode til at udvikle en sund og bæredygtig madkultur i og omkring skolerne. Det er en evidensbaseret intervention, der bidrager til samfundsdekkende systemiske ændringer og positivt påvirker uddannelse, bæredygtighed, uligheder, samfund og sundhed. WSFA ser skoler - fra børnehaver til gymnasier - som katalysatorer for bæredygtig ændring af fødevarsystemet. Metoden integrerer mad og uddannelse: Den omhandler sammensætningen af skolemåltider og skolekantinernes funktion, omfatter praktisk undervisning, læringsaktiviteter og aktiv deltagelse af elever og lærere og involverer det bredere skolesamfund (herunder omsorgspersoner, landbrugere, virksomheder og civilsamfundet).

FIRE SØJLER

WSFA består af fire gensidigt forstærkende søjler: (A) Politik og lederskab, (B) Mad og bæredygtighed, (C) Uddannelse & Læring og (D) Fællesskab og Partnerskab. For at kunne gennemføre en WSFA med succes bør en skole arbejde på alle fire søjler, da de alle er væsentlige elementer i tilgangen. Søjlerne indeholder forskellige byggesten til at hjælpe en skole med at implementere en WSFA. Nedenfor præsenterer vi et ideelt scenario.



1.1 SØJLE A: POLITIK OG LEDERSKAB

Denne søjle handler om at overbevise alle interessenter – skolens personale, elever, omsorgspersoner og det bredere skolesamfund – om at deltage og gøre mad til en integreret del af livet i skolen. Det omhandler en skoles tilgang til sund og bæredygtig mad gennem planer, politikker, aktiviteter, værdier og uddannelse. Med en bred vision og strategi kan skolerne maksimere deres indflydelse.



At give eleverne mulighed for at gå forrest og invitere dem til at deltage i madbeslutninger og madrelateret undervisningsindhold er ikke kun lærerigt, men hjælper også med at gøre sund og bæredygtig mad til det nemme og mest naturlige valg for alle.

Denne søjle sikrer, at WSFA er godkendt af skolens ledelse og nedfældet i skolens vision, mission, værdier, politikker, udviklingsplan og læseplan, så det gennemsyrrer hele skoleoplevelsen.

1.1.1 ARBEJDSGRUPPE

Nedsættelse af en arbejdsgruppe for skolemad er et af de første skridt, skolerne bør tage. Arbejdsgruppen vil være en drivkraft, der får WSFA op at køre og opretholder momentum. Gruppen forener lærere, kantinepersonale, elever og skoleledere. Omsorgspersoner, naboer eller andre, der ønsker at interagere med skolen om fødevarer spørgsmål, kan også deltage.

1.1.2 PLANLÆGNING, OVERVÅGNING, EVALUERING OG LÆRING

Skolemadsarbejdsgruppen gennemgår, hvad skolen i øjeblikket gør med hensyn til mad- og fødevareruddannelse og kickstarter WSFA-processen med inddragelse af alle relevante interessenter. Den resulterende handlingsplan er retningsgivende for gennemførelsen af WSFA. Alle planer bør følges op og evalueres hvert år. anbefalinger og indsamlede erfaringer kan derefter danne grundlag for næste års planer.

1.1.3 KOMMUNIKATION

En WSFA's succes afhænger i høj grad af synligheden af de foranstaltninger, der træffes. Kommunikation skal udløse entusiasme, skabe støtte og bringe flere mennesker om bord, der ønsker at hjælpe med at udvikle WSFA. Skolerne kan stole på deres eksisterende kommunikationskanaler og samarbejde med lokale medier.

1.1.4 ELEVERNES DELTAGELSE

En WSFA er mest virkningsfuld, hvis de involverede børn og unge virkelig bekymrer sig om mad. At appellere til elevernes kreativitet og positive energi vil fremme en følelse af ansvar og ejerskab – og gøre projektet langt mere effektivt, end hvis det kun var lærere eller skolens ledere, der havde handlet. Inddragelse af eleverne i skolens madbeslutninger baner vejen for et bæredygtigt skift i spisevaner. Det øger også elevernes selvtillid og lederevner og gør dem til forandringsskabere og bevidste forbrugere. Eleverne bør styrkes, idet indsatsen også inddrager det bredere samfund uden for skolens porte.

1.2 SØJLE B: FØDEVARER OG BÆREDYGTIGHED

Skolemad er ikke kun en kommerciel aktivitet, en pause fra klasser eller en måde at fylde sultne maver på: det er en del af en skoles uddannelsesmæssige mission. At servere sund og bæredygtig skolemad er et glimrende fundament for at arbejde hen imod projektets bredere mål (som at fremme en positiv madkultur i skolen). Det er også en god mulighed for at introducere eleverne til forskellige former for mad og tænde deres entusiasme.



Denne anden søjle handler om at gøre en skoles spiseplads til et læringsmiljø (uanset om skolen serverer varme måltider eller ej). Ved at opfylde høje fødevarerstandarder kan en skole forsikre elever, omsorgspersoner og det bredere samfund om, at den serverer bæredygtigt fremskaffet, sporbar og nærende mad. Skolerne bør gøre sund og bæredygtig kost til normen, hvor personalet sætter et godt eksempel.

1.2.1 ATTRAKTIV SPISEPLADS

En attraktiv skolespiseplads vækker elevernes interesse og gør dem ivrige efter at lære. Den måde, en skole kantin ser ud på, om det er et behageligt miljø, hvordan maden er placeret, og hvilke oplysninger den kommer med, har alle indflydelse på de valg, eleverne træffer. At styrke eleverne og inddrage dem i udformningen af skolens kantin bidrager til sunde og bæredygtige madvalg.

1.2.2 BÆREDYGTIGE OFFENTLIGE FØDEVAREINDKØB

Offentlige fødevarerindkøb er den proces, hvor offentlige myndigheder køber fødevarer og cateringtjenester. Det har stor betydning for, hvad og hvordan eleverne spiser og drikker. Når udbudskontrakter omfatter bæredygtighedskriterier (som økologisk, Fairtrade eller sæsonbestemt), forbruges mere nærende, afbalanceret og bæredygtig mad og drikke i skolerne.

1.2.3 SUNDE MADKASSER OG SNACKS

I løbet af skoledagen er der mange lejligheder til at spise og snakke. I pauserne kan eleverne henvende sig til automater eller kiosker; de spiser frokost i skolens kantine; og de kan tage mad hjemmefra ved særlige lejligheder, som fødselsdage eller udflugter. Det er op til skolen og elevernes omsorgspersoner at tilskynde til sund morgenmad, snacks og frokoster, hvilket gør skolen så sundt et miljø som muligt. Skolerne bør også altid sikre, at der er gratis drikkevand til rådighed.

1.2.4 FØDEVARESIKKERHED

Et sundt måltid er afgørende for, at børn kan komme igennem dagen. At lære, lege og koncentrere sig er umuligt på tom mave. Det er meget vigtigt at sikre adgang til mad for alle børn, især socialt udsatte børn. Alle måltider, der leveres, bør pleje kulinarisk mangfoldighed og respektere en bred vifte af kostbehov.

1.2.5 MADSPILD

Reduktion af madspild gennem måltidsplanlægning sparer mad til konsum, sparer penge og sænker miljøpåvirkningen fra fødevarerproduktion og -forbrug. Skolerne bør samarbejde med leverandører, spiseteams, omsorgspersoner og elever om at forebygge, reducere og håndtere madspild.

1.3 SØJLE C: UDDANNELSE OG LÆRING

At lære børn at lave mad, vokse og forstå, hvor deres mad kommer fra, og hvilken effekt det har på miljøet, udstyrer dem med færdigheder og viden til at træffe fornuftige beslutninger, både nu og i fremtiden, om deres eget helbred og planetens. At lære om sund kost, dyrevelfærd og bæredygtig og etisk mad hjælper ikke kun børn med at træffe informerede fødevarervalg, men hjælper dem også med at forstå den bredere fødevarer- og sundhedsdebat. Uddannelse i fødevarer- og fødevarer-systemet



berører alle tre dimensioner af bæredygtig udvikling: økologisk, social og økonomisk.

1.3.1 MAD I LÆSEPLANEN

Som emne bør mad være en del af skolens læseplan, tilpasset elevernes forskellige aldre og udviklingsstadier. Det kan integreres i mange fag, og fødevarer-spørgsmålene bør behandles på en tværfaglig måde, hvor flere lærere samarbejder. Emnet kan endda behandles under fritidsarrangementer, for eksempel under en kantinefest.

1.3.2 UDDANNELSE AF PERSONALE

For at integrere mad i så mange som muligt og anvende en WSFA i skolen skal personalet - både lærere og kantinepersonale - få den rigtige uddannelse og information. Temaspecifikke workshops og målrettede uddannelsesressourcer kan støtte lærere, personale og endda undervisere eller omsorgspersoner, der ikke nødvendigvis er en del af skolens personale. Skolens spiseområder og klasselokaler kan blive læringsmiljøer, hvor lærere, kantiner og andet skolepersonale samarbejder.

1.3.3 AUTENTISK LÆRING

Teoretisk læring gennem bøger og kurser bør suppleres med praktisk læring: gårdbesøg, samarbejde med lokale fødevarer-virksomheder, dyrkning af afgrøder i skolen, madlavning sammen osv. Praktisk læring øger elevernes forståelse af fødevarer-systemet, lærer dem nye færdigheder og gør dem mere tilbøjelige til at gøre sunde og bæredygtige fødevarer til en fremtrædende del af deres liv. Praktiske projekter kan være tværfaglige eller tværgående og kan endda involvere aktører i skolens miljø.

1.4 SØJLE D: FÆLLESSKAB OG PARTNERSKAB

Den sidste søjle fokuserer på samarbejde med en bred vifte af aktører i miljøet omkring skolen. En WSFA er mere virkningsfuld, når mange aktører arbejder sammen, herunder plejere, fødevarerbutikker, gårde, lokale foreninger og kvartersudvalg. Fordi princippet i hjertet af WSFA er, at sunde og bæredygtige fødevarer skal være det nemmeste valg for alle, uanset hvem eller hvor de er. Tilgangen handler ikke kun om at træffe de rigtige madvalg: Det handler om at fejre god mad og madens rolle ved vigtige lejligheder i mange forskellige kulturer.



1.4.1 INDDRAGELSE AF OMSORGSPERSONER

Inddragelse af elevernes omsorgspersoner og familier i WSFA sikrer, at mad også bliver et emne derhjemme. En åben og imødekommende madkultur kan gøre omsorgspersoner bekendt med emnet og tilskynde dem til aktivt at fremme bæredygtig og sund mad derhjemme, for eksempel når de tilbereder madkasser. Nogle omsorgspersoner kan endda tilbyde at hjælpe i skolen.

1.4.2 SAMARBEJDE MED LOKALE AKTØRER OG LOKALSAMFUND

Skoler opererer ikke i et vakuum. Bæredygtige og sunde fødevarer er det fælles ansvar for mange partnere, herunder lokale foreninger, lokalsamfund og virksomheder:

- En lokal butik kan fremme sund og bæredygtig mad frem for usunde snacks;
- Skolen kan købe produkter fra en lokal gård, hvor eleverne lærer om/deltager i gårdens aktiviteter;
- Skolen kan påtage sig en lokal fødevareraktivitets overskud, som lærer eleverne, hvordan en fødevareraktivitet fungerer;
- Skolen kan arrangere udvekslingsarrangementer med et lokalt flygtningecenter, der introducerer eleverne til forskellige kulinariske traditioner;
- Skolen kan samarbejde med en lokal forening, der er forpligtet til principperne om fair trade, for at lære eleverne om sund og bæredygtig mad i forhold til det globale syd.

Del 2: Implementering af Whole School Food Approach

For at implementere en WSFA skal forskellige aktører i og omkring skolen alle deltage, fra skolens ledelse og skoleråd til lærere og elever samt skolemad og kantinekokke, elevernes familier og det samfund, skolen er baseret i.

2.1 INTERESSENTERS ROLLER

Nedenfor har vi listet, hvad forskellige interessenter kan gøre for at støtte en WSFA.

2.1.1 SKOLELEDERE OG SKOLERÅD

- yde lederskab og støtte til at gennemføre en sund og bæredygtig fødevarepolitik på alle områder af skolens drift (f.eks. politikker, fødevaretjenester, klasseværelsesaktiviteter, fundraising, projekter, særlige arrangementer og sportsdage).
- integrere relaterede strategier i skoleplaner for at forbedre sundhed og trivsel
- sørge for de nødvendige fysiske rammer, herunder faciliteter og udstyr, der understøtter sund kost
- informere og tilskynde hele skolesamfundet til at blive involveret i at udvikle, gennemføre og evaluere skoleplaner, politikker, aktiviteter og arrangementer, der fremmer sund kost
- tilskynde til sund kost som normen og tjene som rollemodel
- tilskynde til alle familiers lige adgang til og deltagelse i skolens madkultur, uanset social eller kulturel baggrund
- sikre, at lærerne er i stand til at planlægge og arbejde tværfagligt og samarbejde med lokalsamfundet (planlægning, tid til fælles møder osv.)
- sikre, at lærere og kantinepersonale får uddannelse og har mulighed for at arbejde sammen

2.1.2 LÆRERE OG PERSONALE

- inkludere sund kost og maduddannelse i læseplanen på tværs af læringsområder og niveauer
- give eleverne mulighed for at udvikle og anvende viden og færdigheder, der fremmer sund kost (f.eks. dyrkning af mad, budgettering, indkøb, madlavning og afprøvning af forskellige fødevarer)
- tage føringen i at fremme sundhed og sund kost aktiviteter i skolen
- tilskynde til sund og bæredygtig kost som norm og tjene som rollemodel
- udvikle positive visioner for fremtiden og understøtte elevernes aktive engagement i problemløsning
- samarbejde med kantinepersonale eller dem, der er til stede til frokost
- inddrage eleverne i lektionsplanlægningen
- åbne klasseværelset og prioritere gensidig udveksling med det omgivende samfund

2.1.3 SKOLEMAD OG KANTINE

- levere mad og drikke, der opfylder SchoolFood4Change-kriterierne
- sikre, at sunde og bæredygtige fødevarer og drikkevarer altid er tilgængelige som det nemme / standardvalg
- prøve-server ny og kulturelt forskelligartet mad og drikke, og saml derefter feedback fra skolesamfundet
- præsentere nærende mad og drikke på attraktive og appetitvækkende måder (f.eks. navne på retter)
- promovere menupunkter via plakater, opslagstavler, meddelelser, nyhedsbrevsartikler og skolens hjemmeside
- arbejde med de lærere og omsorgspersoner, der hjælper til under frokosten

2.1.4 ELEVER

- deltage aktivt i skolens madaktiviteter i og uden for klasseværelset
- være en rollemodel for sund og bæredygtig spiseadfærd og -holdninger
- blive involveret i sund og bæredygtig kost derhjemme (f.eks. hjælpe med indkøb af dagligvarer og madlavning)

2.1.5 OMSORGSPERSONER OG FAMILIER

- være en rollemodel for sund og bæredygtig spiseadfærd og -holdninger
- inddrage børn i sund og bæredygtig kost derhjemme (f.eks. budgettering, indkøb, madlavning, tilberedning af madkassen)
- sørge for sund og bæredygtig mad og drikke i hjemmet og i madkasserne
- bistå skolen med planlægning, gennemførelse og evaluering af sunde og bæredygtige fødevarerinitiativer

2.1.6 (LOKALT) FÆLLESSKAB

- virksomheder støtter skolens sunde og bæredygtige spiseaktiviteter, såsom fundraisers, ved at levere udstyr, menneskelige ressourcer og præmier (f.eks. Nonfood-varer, rabatkuponer og tjenester)
- virksomheder samarbejder med elever omkring mad, beder dem om at give udtryk for deres mening og byder støtte velkommen
- sundhedsprofessionelle, -tjenester og -organisationer styrker skolens kapacitet til at fremme sund og bæredygtig kost (f.eks. ved at yde sundhedsrelateret information, rådgivning og støtte)
- lokale landmænd, fødevarerproducenter og detailhandlere støtter skolens budskaber om sund og bæredygtig kost (f.eks. gennem et skolebesøg eller en udflugt til et lokalt marked eller en gård)
- lokale eller (inter)nationale fair trade-sammenslutninger bidrager til at øge elevernes bevidsthed om den indbyrdes afhængighed i fødevarekæden i det globale nord og det globale syd ved at give information og f.eks. oprette webinarer med kakao-, kaffe- eller bananbønder i udlandet
- de lokale og regionale myndigheder kan støtte en WSFA på mange niveauer - se del 3 i dette dokument.

2.2 UDVIKLING AF EN HEL SKOLEMADSPOLITIK

En Whole School Food Policy er et fælles, udviklende dokument for alle interessenter, der interagerer med skolen. Det udtrykker en fælles vision om etos, status og rolle for alle aspekter af mad inden for skolen (herunder fødevarerforsyning og fødevareruddannelse). Det viser offentligt, at skolen bekymrer sig om og bidrager til bæredygtighed og sundhed og trivsel for elever, personale og andre interessenter.



EN WSFA-POLITIK

- fastlægger en koordineret tilgang til levering af mad og drikkevarer for at afspejle WSFA's mål om at gøre god mad til det nemme valg for alle
- kommunikerer denne tilgang til elever, personale, omsorgspersoner og det bredere skolesamfund
- forbedrer trivsel
- sikrer lige adgang og deltagelse for alle
- sikrer, at læseplanen og leveringen af mad og drikke i skolen er i overensstemmelse med hinanden
- etablerer effektive partnerskaber for at arbejde hen imod et fælles mål
- sikrer større bæredygtighed gennem planlagte foranstaltninger ved at stille ressourcer og uddannelse af personalet til rådighed for at nå sine mål
- Politikken samler alle aspekter af mad og drikke og uddannelse på en klar, sammenhængende og konsekvent måde. Disse aspekter omfatter:
 - den formelle læseplan, f.eks., udstyr og ressourcer, ingrediensforsyning og personaleudvikling
 - uddannelse til bæredygtig udvikling som en tilgang til fødevareruddannelse. Det betyder, at skolen har en holistisk tilgang til mad, baseret på de økologiske, sociale og økonomiske aspekter af bæredygtig udvikling.
 - praktiske intra- og fritidsaktiviteter, f.eks. madlavning og havearbejde
 - udbud af mad og drikke i skolen, f.eks. morgenmadsklubber, madbod, skolemad, tilgængeligt drikkevand

- indtagelse af mad og drikke i skolen, f.eks. spisepladsmiljø, serveringsmåde, tid, elever, der medbringer mad til skolen hjemmefra (herunder information til omsorgspersoner) og kommercielle fødevarerleverandører
- fremme af mad og drikke, herunder reklame og sponsorering
- udflugter og arrangementer, f.eks. skolefestivaler
- trivsel og velfærd, f.eks. adfærd, gratis skolefrokost



2.3 TRIN-FOR-TRIN PLAN FOR EN WSFA-POLITIK

En WSFA-politik etableres gennem diskussion med alle interessenter: elever, lærere, kokke, skoleledere, omsorgspersoner, guvernører og samfundspartnere. Sammen gennemgår de mad og drikkes rolle og profil på skolen – som regel gennem et skoleråd eller en arbejdsgruppe for skolemad

Fordi det hjælper med at etablere ejerskab, er selve processen vigtigere end det endelige politikdokument. Når en skole har etableret en WSFA-politik, kan den begynde at gennemføre målrettede, koordinerede foranstaltninger.

1. Kom godt i gang

- Identificer behovet for og hindringerne for en politik og de opfattede muligheder/fordele for skolen
- Opret en arbejdsgruppe bestående af lærere, skoleledelse, kantinepersonale og elever
- Diskuter konceptet med en WSFA-politik med Arbejdsgruppen for Skolemad, skoleledelse, lærere og kommunale repræsentanter
- Bestem, hvorfor skolen ønsker en WSFA-politik
- Etablere klare kort- og langsigtede mål, dvs. hvad skolen gerne vil opnå
- Planlægge for, hvordan og hvornår der skal gennemføres foranstaltninger, følge op, udvikle og evaluere disse handlinger

2. Gennemgå skolens madkultur

- Udnævn nogen til at føre tilsyn med dette arbejde
- Gennemfør en madkulturgennemgang: Er der mad- og drikkerelaterede problemer på skolen? Hvilken mad og drikke tilbydes? Hvordan forbruges de? Hvordan behandler den formelle læseplan og ekstra-curricular begivenheder mad og drikke? Hvordan behandler den formelle læseplan og ekstra-curricular begivenheder mad og drikke fra et holistisk perspektiv. Denne gennemgang vil tjene som udgangspunkt for at overvåge fremskridtene senere
- Analyser resultaterne af gennemgangen. Hvad går godt, hvad kunne skolen være bedre til?
- Del disse oplysninger med alle interessenter
- Bestem skolens behov og prioriteter
- Formulere politikens mål med disse prioriteter i tankerne
- Etablere succeskriterier, en tidslinje og roller

3. Udkast til politikken

- Skriv et foreløbigt udkast i tråd med resultaterne af madkulturgennemgangen og skolens vision
- Bede skolens ledelse og Skolerådet/Skolemadsarbejdsgruppen om at gennemgå udkastet. Velkommen konstruktiv feedback
- Rediger kladden

4. Ændring af udkastet til politik

- Analysér eventuelle modtagne bemærkninger
- Ændre udkastet til politik i overensstemmelse hermed
- Få skolens guvernør og øverste ledelse til at underskrive politikken
- Ratificere den endelige version på et møde i Skolerådet/Skolemadsarbejdsgruppen
- Udgiv Policy

5. Gennemfør politikken

- Omsætte politikken til handling
- Uddelegere ansvaret for hvert mål til et gruppemedlem
- Lad forskellige interessenter vide, hvad der forventes af dem, og samarbejde med dem
- Giv den uddannelse og de ressourcer, som politikken nævner
- Vis skolen, hvordan politikken implementeres

6. Overvåge, evaluere og tilpasse politikken

- Gør politikken til et fast dagsordenspunkt for guvernører og medarbejdere
- Dokumentér eventuelle foranstaltninger, der er truffet
- Fortsæt med at engagere alle interessenter
- Fejr og kommuniker succeser
- Gennemgå styrke og svaghed
- Tilpas politikken (om nødvendigt), når der er gået et år, del den med alle interessenter

Del 3: De lokale og regionale myndigheders rolle

HVORFOR DE LOKALE OG REGIONALE MYNDIGHEDER BØR STØTTE SKOLERNE

Lokale og regionale myndigheder såsom byer og regioner kan være katalysatorer for forandring og gøre en reel forskel for folkesundheden, samfundet og miljøet. De spiller ofte en væsentlig rolle inden for uddannelse og fremme af bæredygtige offentlige indkøbspolitikker for fødevarer.

Da de lokale og regionale myndigheder arbejder tæt på forskellige interessenter, kan de hjælpe med at gennemføre en WSFA i skolerne: tilbyde coaching, skræddersyet vejledning og netværksmuligheder for at lette partnerskaber med lokale forandringsaktører.

SÅDAN KAN LOKALE OG REGIONALE MYNDIGHEDER STØTTE SKOLER

Lokale og regionale myndigheder er komplekse institutioner. Det er ikke altid klart, hvilke fødevarerinitiativer der allerede findes, og hvem der er ansvarlig for dem - ikke til by- eller regionalpersonale og bestemt ikke til skoler, der søger støtte til deres WSFA-indsats.

For at hjælpe skolerne skal de lokale og regionale myndigheder samle politisk og offentlig støtte, gå sammen med forskellige afdelinger og overveje, hvilke kortsigtede foranstaltninger de i første omgang kan fokusere på.

Der er sjældent en one-size-fits-all-tilgang, men et godt første skridt kan være at nedsætte en taskforce med entusiastiske kolleger fra forskellige afdelinger (f.eks. fødevarer, uddannelse, miljø/bæredygtighed). Politiske ledere og entusiastiske lærere eller skoleledere fra byen/regionen kan også deltage i taskforcen.

Dernæst kan det være nyttigt at undersøge, hvad der allerede gøres på lokalt plan, hvilken ekspertise og ressourcer de forskellige afdelinger har, og om der kan opnås hurtige gevinster på visse områder for at generere støtte til en WSFA. I første omgang er det nok bedst at fokusere på et begrænset antal skoler, der allerede er ivrige og villige til at vedtage en WSFA.

KONKRETE EKSEMPLER PÅ MÅDER AT STØTTE SKOLERNE PÅ

Nedenfor opregner vi eksempler på måder, hvorpå lokale og regionale myndigheder kan støtte skoler, struktureret i henhold til WSFA's fire søjler.

3.1 SØJLE A: POLITIK OG LEDERSKAB

- Stille budget til rådighed for skoler, der arbejder hen imod en WSFA
- Få arbejdsgrupper om skolemad i gang på forskellige skoler, f.eks. ved at arrangere en infoaften, hjælpe dem med at udarbejde en handlingsplan (med eksempler, skabeloner og en facilitator)
- Hjælp skolerne med at gennemføre en gennemgang af madkulturen: tilbyd metodologisk støtte, bed medlemmer fra forskellige arbejdsgrupper for skolemad om at deltage i anmeldelser på andre skoler
- (Med)arrangere et årligt evaluerings- og planlægningsmøde med skolerne med fokus på resultater og indsamlede erfaringer
- Engager sig med partnere, NGO'er eller foreninger, der kan coache skoler
- Fremme WSFA i deres egne kommunikationskanaler og i lokale/nationale medier og fremhæve resultaterne af skoler i regionen/byen
- Opskaler WSFA og få andre skoler med om bord
- Fremme og koordinere WSFA-tildelingsordningen: forklare de forskellige præstationsniveauer, tilskynde skoler til at deltage og give incitament (såsom tilskud, men også tjenester, f.eks. levering af materiale til afholdelse af en kantinedag).
- (Med)arrangere en årlig WSFA-begivenhed/-ceremoni: facilitere netværk mellem skoler, invitere andre interessenter til en workshop/brainstorming-session om samarbejde, præsentere resultaterne af en elevdesignkonkurrence for skole kantinerne, præsentere skolernes planer
- Dele deres erfaringer med andre lokale og nationale myndigheder.



3.2 SØJLE B: FØDEVARER OG BÆREDYGTIGHED

- Integrere bæredygtighedskriterier i byers og skolers offentlige indkøb
- Udarbejde en udbudsskabelon, som skolerne kan bruge til nye cateringkontrakter
- Styrke samarbejdet med de ansvarlige for offentlige indkøb i skoler, der er en del af et centraliseret system
- Organiser uddannelse af skolens personale (og omsorgspersoner) i sund og bæredygtig mad, der afspejler forskellige kulturelle behov
- Har en retningslinje for hele byen for eksempel at gøre en dag om ugen vegetarisk
- Hjælp skoler med at gøre sunde og bæredygtige fødevarer tilgængelige for socialt udsatte elever
- Lette samarbejdet mellem forskellige skoler om indkøb af fødevarer, cateringkontrakter og sund og bæredygtig mad gennem madboder
- Støt skolerne, når de renoverer/ombygger deres spiseområder og køkkener, for at gøre disse områder mere lærerige og lade eleverne blive involveret
- Sponsor installationen af drikkevand springvand i skolerne
- Hjælp skolerne med at forebygge madspild, f.eks. med værktøjer til at måle madspild og med tips og tricks



3.3 SØJLE C: UDDANNELSE OG LÆRING

- Tilrettelægge uddannelse af lærere og skolepersonale om WSFA og bæredygtige fødevarer systemer (herunder om oprettelse af lokale projekter)
- Støtte skolerne i at integrere emnet sund og bæredygtig mad i forskellige skolefag for forskellige aldre (f.eks. pædagogisk vejledning, kurser og værktøjsudveksling mellem skoler, inspiration fra andre skoler)
- Giv havearbejde og komposteringsmaterialer, så eleverne kan skabe en grøntsagsplads i skolen
- Lobby for at give mad en mere fremtrædende plads i den nationale læseplan



3.4 SØJLE D: FÆLLESSKAB OG PARTNERSKAB

- Liste over lokale aktører, der ville være villige til at interagere med skoler
- Give inspiration og organisere udvekslinger mellem forskellige skoler om, hvordan man kan arbejde med forskellige aktører
- Planlæg en refleksions-/brainstorming-session i et lokalt fødevareråd (møde med alle interessenter og den lokale eller regionale myndighed) om mulige partnerskaber mellem skoler og andre lokale interessenter, såsom butikker, catering-firmaer, gårde, fødevarer virksomheder, kvarterssamfund, ældre hjem, flygtningesamfund eller andre grupper
- Kontakt lokale interessenter direkte og opfordre dem til at samarbejde med skoler om en WSFA
- Foreslå mulige initiativer, som disse interessenter kan tage for at fremme sunde og bæredygtige fødevarer til børn/unge
- Fremme konkrete projekter på stedet (f.eks. besøg på bedriften) sammen med det bredere samfund
- Byer kan også gribe ind i det bredere fødevarer miljø, som påvirker børns kost. De kan f.eks. analysere, om der findes sunde, bæredygtige fødevarer i skoleområderne, og derefter forsøge at øge tilgængeligheden heraf og samtidig begrænse adgangen til usund mad (f.eks. gennem restriktioner på fastfood-forretninger og markedsføring).



Del 4: De 3 niveauer i WSFA

Det europæiske projekt "SchoolFood4Change" anerkender resultaterne af skoler, der tager en WSFA. Målet er at motivere skoler og lokalsamfund til at blive ved med at forbedre og transformere deres madkultur.

Hvis en skole ønsker at demonstrere det arbejde, den udfører på skolemad og madundervisning, kan den ansøge om at opnå et bronze-, sølv- eller guldniveau. Hvert niveau kommer med specifikke kriterier, som skolen skal opfylde. Bronze repræsenterer det minimum, en skole skal gøre for at implementere en WSFA; yderligere indsats kan resultere i en sølv- eller guldstatus.



KRITERIER

Nedenfor præsenterer vi kriterierne for at opnå bronze, sølv eller guld. De er baseret på WSFA's fire søjler og deres ledsagende byggesten, som vi introducerede i del 1. For at nå et vist niveau skal en skole arbejde på alle fire søjler.



Søjle A: Politik og ledelse

A.1. SF Arbejdsgruppe

BR.A.1. Den interne arbejdsgruppe om skolemad

Skolen har en formel arbejdsgruppe for implementeringen af WSFA. Gruppen afholder skemalagte og strukturerede møder, der dokumenteres og føles op. Arbejdsgrupperne minimalt af skoledere, lærere, kantinepersonale og elever, disse mødes med jævne mellemrum.

- Indikatorer:
 - Operationel J/N
 - Antal møder: 2/Å
 - Med flere aktører

A.3. Politikker, WS erfaring

BR.A.3. Skolen vision om mad og ernæring, der er godkendt af skolen ledelse

Skolen har udviklet en klar vision om mad og ernæring, som er godkendt af skolens ledelse. Visionen udtrykker hvor og hvad du ønsker at stå for i fremtiden med konkret mål og missioner.

- Indikatorer:
 - Godkendte fødevarerinspektion J/N

A.5. Inddragelse og deltagelse af unge

BR.A.5. Aktiv inddragelse af eleverne

En gruppe elever får tid, plads og coaching til at blive aktivt involveret i fremme af sund bæredygtig mad og er et godt eksempel. Mindre børn (såsom småbørn) stimuleres legende til at lære om sund og bæredygtig mad- og fødevarerproduktion.

- Indikatorer:
 - Elever involveret i fødevarerfremme

A.2. Planlægning, overvågning, evaluering

BR.A.2. Gennemgang af skolen madkultur + handlingsplan

Der er gennemført en gennemgang af arbejdet med sund og bæredygtig skolemad. Baseret på denne gennemgang har arbejdsgruppen udviklet en handlingsplan for hele skolen. Arbejdsgruppen evaluerer og fornyer årligt sin handlingsplan, formulerer erfaringer og anbefalinger, dokumentere dens succeser.

- Indikatorer:
 - Copy review
 - Kopi af handlingsplan

A.4. Kommunikation

BR.A.4. Kommunikation om skolens vision + intern kommunikation om WSFA-aktioner

Skolen kommunikerer tydeligt om sin madvision overfor skolen ansatte (inklusive det interne køkkenteam), elever, omsorgspersoner og bredere skolefællesskab. Skolen sørger også løbende for intern kommunikation om mål og fremskridt på WSFA overfor eleverne, skoleteamet og cateringteamet. Resultaterne af gennemgangen og handlingsplanen deles med det samlede skoleteam og alle elever. Der udpeges en kommunikationsmedarbejder, som kan kontaktes i tilfælde af spørgsmål eller bemærkninger (F.eks. et medlem af arbejdsgruppen).

- Indikatorer:
 - Skolevision kommunikeret internt + overfor omsorgspersoner og bredere skolefællesskab J/N
 - Intern kommunikation om WSFA-aktioner
 - Kommunikationsansvarlig udpeget



Søjle B: Mad og bæredygtighed

B.1. Spiseplads/spiseområde

BR.B.1. Spisestedet som et læringsmiljø for sund mad (norm)

Skolen sørger for tiltag i spiseområdet for at fremme sunde spisevaner, spiseadfærd og holdninger.

- Indikatorer:
 - Handlinger i spiseområdet
 - Nogle gode eksempler fra skolen personale og forældre

B.3. Sunde, bæredygtige drikkevarer

BR.B.3. Gratis drikkevand.

Skolen opfordrer til at drikke vand (fra hanen) og har forskellige vandposter runst om på skolen. hvor alle elever har gratis adgang til drikkevand.

- Indikatorer:
 - Vandposter (beskrivelse eller plan)

B.5. Lige adgang til sunde, bæredygtige fødevarer

BR.A.5. Aktiv inddragelse af eleverne

EN gruppe elever får tid, plads og coaching til at blive aktivt involveret i fremme af sund bæredygtig mad og er et godt eksempel. Mindre børn (såsom småbørn) stimuleres legende til at lære om sund og bæredygtig mad- og fødevareproduktion.

- Indikatorer:
 - Elever involveret i fødevarefremme

B.2. Sunde, bæredygtige måltider

BR.B.2. Sunde, afbalancerede, åltider i skolen

Skolen informerer elever og omsorgspersoner om tallerkens sunde og afbalancerede sammensætning. Menuerne fremhæver friske, uforarbejdede fødevarer, uden unødvendige tilsætningsstoffer, tilberedt af sæsonbestemte, lokale frugter og grøntsager - FT ingredienser - Økologiske ingredienser - Frisk frugt er altid en mulighed til dessert - Grøntsagsportioner i overensstemmelse med nationale sundhedsretningslinjer (TBC for manual)

B.4. Sunde, bæredygtige madpakker og snacks

BR.B.4. Klare retningslinjer for madpakker og snacks

Skolen informerer omsorgspersoner for at tilskynde til sunde bæredygtige snacks og madpakkeindhold og giver klare retningslinjer, som er baseret på skolen vision.

- Retningslinjer til rådighed for elever og omsorgspersoner

B.6. Madspild

BR.B.6. Skolen overvåger madspild

Skolen samarbejder med cateringfirmaet/spiseteamet/resourcepersonalet og eleverne om at overvåge og minimere madspild.

- Indikatorer:
 - Overvågningssystemet fungerer



Søjle C: Uddannelse og læring

C.1. Mad i læseplanen

BR.C.1. Emnet mad i klasseværelset

Emnet sunde fødevarer og bæredygtig fødevarerproduktion og -forbrug indgår i flere lektionsplaner og/eller tværfaglige projekter, der er tilpasset børnenes forskellige aldre og udviklingstrin. Der er en god harmonisering inden for skolens team med hensyn til undervisningsindholder på tværs af de forskellige årgange og forskellige fag.

- Indikatorer:
 - lektionsplaner & tværfaglige projekter + beskrivelse
 - referat af møde om harmonisering inden for skoleteamet.

C.3. Voksen uddannelse

BR.C.3. Tematiske workshops og uddannelsesressourcer til lærere og skolepersonale

Skolen tilbyder lærere tematiske workshop og undervisningsressourcer.

- Indikatorer:
 - Uddannelsesressourcer
 - Gennemførte tematiske workshops + beskrivelse
 - Antal deltagere

C.2. Autentisk eller praktisk læring

BR.C.2. WSFA dyrkning, høst og madlavning for børn

Skolen faciliterer og fremmer praktiske erfaringer, på stedet eller ej. F.eks. tilbyder skolen madlavnings-sessioner for eleverne. Eleverne har mulighed for at dyrke og høste mad og lave kompost; dette er forbundet med bredere læring.

- Indikatorer:
 - Liste over praktiske projekter i forbindelse med dyrkning, høst, madlavning eller kompostfremstilling + beskrivelse



Søjle D: Fællesskab og partnerskab

D.1. Inddragelse af plejere

BR.D.1. Skolen inddrager ressourcerpersoner i skolemadsaktiviteter

Skolen giver omsorgspersonalet mulighed for at deltage i udarbejdelsen af en ny version og politik for skolemad fra starten af. Pårørende inviteres skriftligt til specifikke møder for at drøfte skolens madvision, skolemadspolitikker og skal madsaktiviteter for at deltage og hjælpe.

- Indikatorer:
 - Kopi af kommunikation til ressourcerpersoner og beskrivelse af aktiviteter.

D.2. Samarbejde med aktører og lokalsamfundet omkring skolen

BR.D.2. Skolen kommunikerer til det bredere samfund om sin vision for skolemad

Skolen kommunikerer klart om sin vision for mad til det bredere skolesamfund.

- Indikatorer:
 - See BR.A.4



Søjle A: Politik og ledelse

A.1. SF Arbejdsgruppe

Sl.A.1. Arbejdsgruppen omfatter repræsentanter for plejepersonalet

- Skolen har en formel arbejdsgruppe for implementeringen af WSFA metoden- Gruppen afholder skemalagte og strukturerede møder, der dokumenteres og følges op. Arbejdsgruppen består minimum af skoleledere, lærere, kantinepersonale, elever og omsorgspersoner, disse mødes med jævne mellemrum.
- Indikatorer:
 - operational J/N
 - Antal meetings: 2/Å
 - Referater af møder
 - flere aktører

A.3. Politikker, WS erfaring

Sl.A.3. WSFA, støttet af skolens ledelse

WSFA metoden er godkendt af skolens ledelse. Skolen udarbejder og implementerer politikker, der afspejler dens skolemadsvision. Skolens ledelse kommunikerer tydeligt vigtigheden af WSFA metoden og deltager aktivt i arbejdsgruppen.

- Indikatorer:
 - WSFA, godkendt af ledelsen og en del af skolens generelle vision J/N

A.5. Inddragelse og deltagelse af unge

Sl.A.5. Madambassadører i skolen og over for ressourcerpersoner

En gruppe elever er aktivt involveret i fremme af sund bæredygtig mad. De modtager en supplerende træning i skolesammenhæng om vigtigheden og forskellige aspekter af sund, bæredygtig mad og fremmer temaet i skolen og overfor omsorgspersoner.

- Indikatorer:
 - Mad ambassadører
 - Dannelser

A.2. Planlægning, overvågning, evaluering

Sl.A.2. Årlig SMART-handlingsplan på grundlag af evaluering

Arbejdsgruppen gennemfører årligt en gennemgang og udvikler en SMART handleplan baseret på evalueringer, anbefalinger og erfaringer fra det foregående år.

- Indikatorer:
 - Copy review
 - Kopi af smart handlingsplan
 - kopi af evaluering af smart handlingsplan

A.4. Kommunikation

Sl.A.4. Intern kommunikation + over for plejepersonalet og (ekstern) skolecaterere

Skolen kommunikerer bredt om sine resultater, der første til bronzeniveauet, og informerer regelmæssigt skole -og cateringteamet, eleverne og omsorgspersonerne om WSFA-arbejdet.

- Indikatorer:
 - Skolevision, WSFA og handlinger kommunikeret internt + overfor omsorgspersoner & eksternt cateringteam
 - Kommunikation til samfundet om præstation bronze niveau J/N - Kommunikationsansvarlig udpeget



Søjle B: Mad og bæredygtighed

B.1. Spiseplads/spiseområde

Sl.B.1.

At spise i skolen er et glædeligt læringsøjeblik for eleverne

- Indikatorer:
 - Handlinger i spiseplads
 - Nogle gode eksempler fra skolens personale, forældre
 - Årlig undersøgelse for elever og omsorgspersoner (viden + glædespekt)

B.3. Sunde, bæredygtige drikkevarer

Sl.B.3. Gratis drikkevand + sukkerholdige drikkevarer frarådes eller begrænses i skolen.

Skolen stiller gratis drikkevand til rådighed og fraråder forbruget af sukkerholdige drikkevarer og fremmer aktivt vand-drikning. Oædagoger informeres om behovet for sunde og bæredygtige drikkevarer.

- Indikatorer:
 - vandposter (beskrivelse eller plan)
 - God praksis for at fraråde/begrænse sukkerholdige drikkevarer

B.5. Lige adgang til sunde, bæredygtige fødevarer

Sl.B.5. Solidaritetsmekanismer på skolerne

Skolen tilbyder en ordning for økonomisk støtte til familier med lav indkomst.

- Indikatorer:
 - Yderligere faciliteter til børn med særlig behov.
 - Solidaritetsordning operationel

B.6. Madspild

Sl.B.6. Skolen forebygger og håndterer madspild

Skolen har en klar plan for, hvordan man inddraer alle relevante aktører, især eleverne.

- Indikatorer:
 - Overvågningssystem operationelt
 - Plan for håndtering af madspild

B.2. Sunde, bæredygtige måltider

Sl.B.2. Sunde, bæredygtige kriterier i planlægning/indkøb af skolemad

Mindst en gang om ugen er standartmåltidet plantebaseret eller vegetarisk. Hver dag er der en plantebaseret eller vegetarisk mulighed hver dag.

- Indikatorer:
 - kopi af menuer, der fremhæver sunde og bæredygtige elementer: friske, uforarbejdede fødevarer uden unødvendige tilsætningsstoffer. tilberedt af sæsonbestemte, lokale grøntsager og frugter.
 - FT-ingredienser
 - Økologiske ingredienser
 - Menuerne viser daglige vegetariske/planteholdige valgmuligheder og ugentlige vegetariske/planteholdige standardmåltider.
 - % elever, der vælger en vegetarisk/planterig løsning
 - Specifikke kriterier i PP (hvis relevant)

B.4. Sunde, bæredygtige madpakker og snacks

Sl.B.4. Stærkt forarbejdede fødevarer frarådes i skole-/madkasser

Skolen fraråder indtagelse af stærkt forarbejdede fødevarer i skolen. Forældrene informeres om disse restriktioner og får råd om alternativer.

- Indikatorer:
 - Retningslinjer til rådighed for elever og omsorgspersoner
 - God praksis for at fraråde stærkt forarbejdede fødevarer.



Søjle C: Uddannelse og læring

C.1. Mad i læseplanen

Sl.C.1. Uddannende madarrangementer og aktiviteter på skolen

Emnet sunde fødevarer og bæredygtig fødevareproduktion og -forbrug er en del af flere lektionsplaner og/eller tværfaglige projekter. Skolen arrangerer hvert år et uddannelsesmæssigt fødevarearrangement på skoleniveau for eleverne.

- Indikatorer:
 - Lektionsplaner og tværfaglige projekter + beskrivelse
 - Referat af møde om harmonisering i skolen team
 - Aktiviteter, fotoreportage og beskrivelse af den årlige begivenhed

C.3. Voksen uddannelse

Sl.C.3. Kompetenceuddannelse for restaurant- og cateringpersonale

Kantine- og cateringpersonale deltager i uddannelse om sunde, bæredygtige fødevarer. Hvis der er tale om ekstern catering.

- Indikatorer:
 - Beskrivelse af gennemført kompetenceuddannelse
 - Antal deltagere

C.2. Autentisk eller praktisk læring

Sl.C.2. Landmænd i elevernes uddannelse

Skolen inddrager landmænd i elevernes undervisning.

- Indikatorer:
 - Liste over praktiske projekter vedrørende dyrkning, høst, madlavning eller kompostfremstilling + beskrivelse
 - Fotoraportage eller blogindlæg om inddragelse af landmænd i elevernes undervisning



Søjle D: Fællesskab og partnerskab

D.1. Inddragelse af plejere

SI.D.1. Tematiske workshops for pårørende

Pårørende opfordres skriftligt til at deltage i gennemførelse af fødevarepolitikken og til at deltage i tematiske workshops.

- Indikatorer:
 - Kopi af kommunikations til pårørende og beskrivelse af aktiviteter
 - Antal tematiske workshops + beskrivelse.

D.2. Samarbejde med aktører og lokalsamfundet omkring skolen

SI.D.2. Skolen kommunikerer om sine WSFA-aktiviteter

Skolen kommunikerer bredt om de resultater, der førte til bronzeniveauet. Landmænd indgår i elevernes undervisning. Eleverne har mulighed for at deltage i landbrugsbaserede aktiviteter i løbet af landbrugsåret.

- Indikatorer:
 - See SI.A.4, C.2.



Søjle A: Politik og ledelse

A.1. SF Arbejdsgruppe

GO.A.1. Arbejdsgruppen omfatter repræsentanter for det bredere samfund

Skolen har en formel arbejdsgruppe for implementeringen af WSFA metoden. Gruppen afholder løbende planlagte og strukturerede møder, der dokumenteres og følges op. Arbejdsgruppen består minimalt af skoleledere, lærere, kantinepersonale, elever og omsorgspersoner. Derudeover også repræsentanter for det bredere samfund er involveret med jævne mellemrum.

- Indikatorer:
 - Operational J/N
 - Antal møder mindst. 2 /Å
 - Referater af møder
 - Med flere aktører

A.3. Politikker, WS erfaring

GO.A.3. WSFA er nedfældet i skolens mission, værdier, politikker, udviklingsplan og læseplan

- Indikatorer:
 - WSFA metoden er godkendt af ledelsen, en del af den generelle skolevision og forankret i mission, værdier, politikker, udviklingsplan og læseplan J/N

A.5. Inddragelse og deltagelse af unge

GO.A.5. Madambassadører inspirerer hinanden på tværs af de lokale skoler og i byen

En gruppe elever er aktivt involveret i fremme af sund mad. De får en supplerende træning i skolesammenhæng om vigtigheden og forskellige aspekter af sund, bæredygtig mad og fremmer temaet i skolen, overfor andre skoler og i byen.

- Indikatorer:
 - Fødevarerambassadører
 - Møder
 - Formationer

A.2. Planlægning, overvågning, evaluering

GO.A.2. WSFA er en del af skolens systematiske kvalitetssikringsarbejde

Arbejdsgruppen sørger for, at alle skolen personale er opmærksomme på at gruppens arbejde er en del af det systematiske kvalitetssikringsarbejde og vil blive overvåget og evalueret på sammen måde som al anden undervisning.

- Indikatorer:
 - Copy review
 - Kopi af smart handlingsplan
 - Kopi af evaluering af smart handlingsplan

A.4. Kommunikation

GO.A.4. Intern kommunikation om WSFA + andre lokale aktører

Skolen informerer løbende skole- og forplejningsteamet, eleverne og omsorgspersonerne om WSFA's fremskridt og aflæser deres erfaring og indsigt for yderligere at finjustere tilgangen. Skolen formidler også sine fremskridt til det bredere skolemiljø/samfund og til byen med jævne mellemrum.

- Indikatorer:
 - Målgrupper
 - Kommunikation pr. målgruppe



Søjle B: Mad og bæredygtighed

B.1. Spiseplads/spiseområde

GO.B.1. Spiseområdet som et offentligt rum i og uden for skolesamfundet

Elever, omsorgspersoner og der bredere samfund kan deltage i aktioner i spiseområdet for at fremme sunde madvaner, herunder i sommer-/jule-/påskeferien.

- Indikatorer:
 - Handlinger i spiseplads
 - Nogle gode eksempler fra skolens personale, forældre, skolemiljø
 - Årlig undersøgelse for elever og omsorgspersoner (viden + glædesaspekt)

B.3. Sunde, bæredygtige drikkevarer

GO.B.3. Gratis drikkevand + sukkerholdige drikkevarer frarådes eller begrænses i skolen

Skolen stiller gratis drikkevand til rådighed og modvirker forbruget af sukkerholdige drikkevarer og opfordrer aktivt til at drikke vand. Pårørende informeres om behovet for sunde bæredygtige drikkevarer og få råd om alternativer.

- Indikatorer:
 - Vandposter (beskrivelse eller plan)
 - God praksis for at fraråde/begrænse sukkerholdige drikkevarer og rådgivning til forældre

B.5. Lige adgang til sunde, bæredygtige fødevarer

GO.B.5. Solidaritetsmekanismer i skolemiljøet

Der oprettes en MSP sammen med byen, lokale butikker, virksomheder og organisationer omkring skolen, som udvikler et system til økonomisk støtte til familier med lav indkomst.

- Indikatorer:
 - Yderligere faciliteter til børn med særlig behov.
 - Solidaritetsordning operationel.
 - Proces med flere interessenter for solidaritetssystemet, der inddrager skolemiljøet.

B.2. Sunde, bæredygtige måltider

GO.B.2. Skolen menu opfylder SF4C's minimumskriterier for sundhed og bæredygtighed.

Skolekøkkenet opfylder de innovative, bæredygtige og sunde fødevarerkrav og tilgange, der er udviklet i arbejdsplan 5 af SF4C.

- Indikatorer:
 - (tilføj mål fra arbejdsplan 5)
 - Specifikke kriterier i PP (hvis relevant)

B.4. Sunde, bæredygtige madpakker og snacks

GO.B.4. Modvirke et usundt miljø omkring skolen

Multi-Stakeholder Process (MSP) med byen, detailhandlere, fastfoodkæder osv i skolens umiddelbare nærhed, der arbejder sammen om, hvordan man kan modvirke usund mad blandt børn.

- Indikatorer:
 - Retningslinjer til rådighed for elever og omsorgspersoner
 - God praksis for at modvirke stærkt forarbejdede fødevarer
 - Proces med flere interessenter for at modvirke usunde fødevarer, der involverer skolemiljøet

B.6. Madspild

GO.B.6. Skolen sigter mod en model, hvor der ikke er noget madspild

Skolen har udarbejdet en nul-spild-model for mad.

- Indikatorer:
 - Overvågningssystem operationelt
 - Plan for forvaltning af nul madspild



Søjle C: Uddannelse og læring

C.1. Mad i læseplanen

GO.C.1. Indgående viden om sunde fødevarer og bæredygtig fødevarerproduktion og forbrug

Emnet sunde fødevarer og bæredygtig fødevarerproduktion og -forbrug er blevet omsat til konkrete læringsmål, der beskriver, hvad eleverne skal vide og kunne på tværs af de forskellige årgange. Fødevarer behandles i flere fag og behandles ud fra et holistisk og eleveindragende perspektiv.

- Indikatorer:
 - Oversættelse til læringsmål for de forskellige alderstrin
 - Referat af møde om harmonisering i skoleteamet
 - Aktiviteter, fotereportage og beskrivelse af tværfaglige projekter og/eller årlig begivenhed

C.3. Voksen uddannelse

GO.C.3. Samarbejde mellem lærere og kantinepersonale

Skolen tilskynder til samarbejde mellem lærere og kantinepersonale. Skolens kantinepersonale/kok (i samarbejde med andre) underviser ressourcepersoner og lokalsamfundet i mad og madlavning. Lærere og kantinepersonale planlægger sammen autentiske måltidsrelaterede materialer, som eleverne skal arbejde med.

- Indikatorer:
 - Beskrivelse af gennemførte workshops og kurser for skolens personale og (eksternt) cateringfirma.
 - Antal deltagere
 - Antal autentiske måltidsrelaterede materialer

C.2. Autentisk eller praktisk læring

GO.C.2. Skolen støtter elevernes i at gennemføre praktiske projekter på stedet

Skolen støtter eleverne i at gennemføre praktiske projekter på stedet i samarbejde med det bredere samfund.

- Indikatorer:
 - Aktiviteter + beskrivelser
 - Involverede landmænd
 - Fotereportage eller blogindlæg
 - Undersøgelsesresultater



Søjle D: Fællesskab og partnerskab

D.1. Inddragelse af plejere

GO.D.1. Slægtninge er aktivt involveret i fødevareaktiviteter.

Plejere opfordres til at dele deres viden med studerende og andre plejere og til at lede små arbejdsgrupper eller afholde workshops, f.eks. om madlavning og tilberedning. Der oprettes en MSP sammen med byen, lokale butikker, virksomheder og organisationer omkring skolen for at udvikle et system for økonomisk støtte til familier med lav indkomst.

- Indikatorer:
 - Kopi af kommunikation til pplejere og beskrivelse af aktiviteter

D.2. Samarbejde med aktører og lokalsamfundet omkring skolen

GO.D.2. Skolen inddrager aktivt det bredere samfund i sin WSFA

Repræsentanter fra det bredere samfund deltager i SF-arbejdsgruppen. Skolen kommunikerer til det bredere skolesamfund om sine fremskridt og aktiviteter. Skolen spisesal bruges til madaktiviteter i det bredere samfund.

- Indikatorer:
 - See GO.A.1., A.4., B.1., B.4, B.5, C.2.



**THANKS FOR
THE FOOD!**



**It's time for
a new menu**

info@schoolfood4change.eu
www.schoolfood4change.eu
[#SchoolFood4Change](https://www.instagram.com/SchoolFood4Change)



Dette projekt finansieres af EU's forsknings- og innovationsprogram Horizon 2020 under finansieringsaftale nr. 101036763.

Ansvar for dette indhold ligger hos projektpartnerne i SchoolFood4Change. Indholdet reflekterer ikke nødvendigvis Europakommisionens holdninger og vurderinger. Europakommisionen er ikke ansvarlige for hvordan dette indhold anvendes.