

## **Emne: Grøn Skolemad – bliv en del af et nationalt netværk**

Kære Skoleudvalg

Hermed inviteres jeres kommune til at deltage i et nationalt netværk for sund og grøn skolemad.

Det er et gratis netværk, der med afsæt i FN's Verdensmål har til formål at udvikle vores lokalsamfund i den grønne omstilling.

Netværket er etableret af undertegnede, Jacob Mors. Jeg har gennem en årrække drevet madfællesskabet Madvognen og sidder til dagligt i CPH Food Space i Den Grønne Kødby i København sammen med andre madiværksættere og vækstvirksomheder.

### **Derfor er det vigtigt**

Der er mange gode grunde til at tage udgangspunkt i skolemad og [maddannelse](#).

Den allervigtigste er nok vores folkesundhed og de spisevaner, der målbart gør os overvægtige, giver flere og flere sukkersyge og har så mange personlige og økonomiske omkostninger.

Vi ser ind i en nær fremtid med vareknaphed, usikre forsyningskæder og inflation, og fra udlandet ved vi, at efterspørgslen på den 'billigere', usunde fastfood vokser, når fødevarerpriserne stiger - dét er en skæv udvikling.

Derfor har vi brug for et fælles uddannelsesløft, at lære om de nye bæredygtige ingredienser og at finde fælles fodslag i en grønnere og sundere fremtid.

Der er mange kommunale penge at spare ved at forbedre folkesundhed, og hvad er mere naturligt end at starte med vores skolebørn.

### **Enkel løsning til gavn for alle**

Det er logisk og smart at samarbejde, når vi står foran strukturelle forandringer som nu.

I Hornbæk har vi etableret et unikt fællesskab mellem skole, en indisk restaurant og tyve frivillige seniorer, der to og to, dagligt deler dagens menu ud til børn og medarbejdere.

Menuen er varierende, hjemmelavet og bliver mere og mere grøn i takt med, at børnene venner sig til de nye retter.

En sidegevinst ved ordningen er nul madspild - dagens frokost bestilles online helt frem til klokken otte samme morgen, så køkkenet ved præcist hvor meget mad der skal tilberedes.

Vi arbejder på en fælles platform, hvor kokkene i netværket bliver inspireret og udfordrer hinanden, og sammen med børnenes feedback på deres spiseoplevelser giver det et godt miljø for læring og udvikling.

Samarbejdet er også et økonomisk bæredygtigt koncept, der kører helt uden tilskud.

Etablerede kantiner, privatskoler og øvrige lærestudier er naturligvis også velkomne.

Sådan virker det:



### **Maddannelse og bæredygtighed på skoleskemaet**

De faglærte kokke og foodies er i fuld gang med den grønne omstilling. I Den Grønne Kødbø, hvor vi holder til, er arbejdet med at udvikle nye plantebaserede opskrifter og bæredygtige alternativer allerede langt fremme.

Med Grøn Skolemad skal vi smage på moderne retter, glemte klassikere fra Frk. Jensen, alverdens supper og masser hjemmebagt grovbrød ... og så er en ugentlig grøddag eller en dag med øllebrød med flødeskum - måske ovenikøbet lavet på overskudsbrød fra det lokale supermarked eller bageren i byen - også en ny ting.

Dannelsesrejsen starter hos de lokale kokke og producenter, går gennem skolen og frokost-oplevelsen for at ende i hjemmene, hvor børn og forældre sammen kan afprøve de nye retter og opskrifter.

Nogle kommuner er grønne first movers, andre har brug for lige at afvente og se - det vigtigste er, at I er nysgerrige og har lyst til at blive en del af netværket.

På den måde kan vi komme igang, udvikle konceptet, inspirere og lære af hinanden og indrette et forløb, der giver mening for jer lokalt.

## **Kick off på Folkemødet**

Skal I på Folkemødet? ... så find os sammen med Rådet for Sund Mad ved Kappeløkke Havn.

Her vil vi fortælle om projektet og tilbyde smagsprøver. Tilmeldte kommuner får deres navne på hver sin madkasse, der kommer til at hænge over pladsen som et synligt bevis på, at et nyt spændende samarbejde er etableret.

Så skynd jer at tilmelde jeres kommune - det er gratis og helt uforpligtende.

**Spørgsmål og tilmelding på:** [info@madvognen.dk](mailto:info@madvognen.dk)

Vi ses!