

## KÆRE FORSTANDER

### OVER 36.000 MENNESKER SPISER HVER DAG DERES DAGLIGE MAD PÅ EN FRI KOSTSKOLE

Hver dag har I en unik mulighed for at påvirke det, eleverne smager på, tænker over og snakker om – mens de spiser, på vej ud af spisesalen og på deres videre færd ud i livet. Det koster ikke flere penge at drive et bæredygtigt køkken, men det kræver højst sandsynligt, at jeres køkken skal arbejde med vaner og processer. Og I kan godt glæde jer - et øget fokus på bæredygtighed giver også et mere kreativt køkken, hvor faglighed og fokus på velsmag bliver en selvfølge. Og det kan smages, duftes og mærkes!

Alle ophold - eller skoleår - på frie kostskoler sætter markante spor i elevernes liv. I hjælper, løfter og udvikler mennesker – fagligt og personligt. De frie kostskoler har en stolt tradition for at sætte markante spor i alle dele af den danske kultur og dermed også i det land, vi lever i. Det er også baggrunden for, at vi godt tør bede de frie kostskoler om at tage ekstra godt fat på den bæredygtige omstilling. Vise eleverne og resten af verden, hvad der sker, når den bæredygtige udvikling får et stort skub af alle de skoler, som vi har set gøre en stor forskel.



### FAKTA:

**”88 høj- og efterskoler har Det Økologiske Spisemærke” \*\*\***

\*\* Kilde Det Økologiske Spisemærke

Et øget fokus på reel bæredygtighed vil betyde, at man på mange skoler skal forandre nogle – eller måske mange - af de vaner og arbejdsgange, man har indarbejdet gennem flere år. Hvis I har mod på at skabe en bæredygtig forandring, med afsæt i jeres køkken, så er her 7 trin til, hvordan man laver forandringer i den særlige kultur, der findes på de frie kostskoler.

Trinene kan, sammen med ordentlighed og ærlighed, hjælpe jer hele vejen fra jeres visioner, til en hverdag der virker.

- 1. Sæt et stærkt hold!** Lærere, køkkenfolk og ledere er i samme båd
- Find jeres mål og vision** – måske et Økologisk Spisemærke?
- Gør noget godt og fortæl om det** – lad verden vide, at I tager ansvar
- Fjern problemerne på jeres vej** – nye gryder eller måske tid til efteruddannelse?
- Start med de forandringer, der er ligetil** – lidt ad gangen og gerne forandringer, der smager godt
- Når et mål er nået, så sæt jer et nyt med det samme** – hold bevægelsen i gang
- Bliv ved med tale om det, I har opnået** – også når der kommer nye elever og ansatte

### FAKTA:

**”De frie kostskoler køber hver dag - hele året rundt - råvarer for over 1 million kroner”**

\* Kilde BDO Revisions årsrapporter for de frie kostskoler (2018 tal)



Med venlig hilsen  
Torben Blok, Rikke Grønning og  
Malene Jensen, Foodservice.



STØTTET AF

Fonden for **økologisk landbrug**

Udarbejdet af Uffe Truelsen

**Køkken  
Kultur**  
FRA VISION TIL HVERDAG