

Februar 2025

Håndbog om jordbrugets infrastruktur og dannelsespotentiale



Jordbrugets
Dannelsespotentiale

Indholdsfortegnelse

Introduktion: Håndbog om Jordbrugets Dannelsespotentiale.....	2
Metodebeskrivelse: Håndbogens tilblivelse.....	4
Introduktion til jordbrug fra skolebesøg.....	6
Fem fokusområder i feltet.....	8
Fokusområde 1: Jordbrug-, natur- & maddannelse.....	8
Undervisningsforløb.....	8
Fælles temadage og temauger.....	8
Praktiske elevtjanser i jordbrug.....	9
Værdier: “Alle skal vide noget om grøntsager. Det er basiskundskab i at være menneske”.....	9
Bæredygtighed som en bunden dannelsesopgave: Jordbrug som en mulig løsning.....	10
Fokusområde 2: Jordbrug i praksis.....	11
Etablering af jordbrug.....	11
Drift.....	14
Årshjul.....	15
Produktions - og læringshaver.....	16
Fokusområde 3: Køkken.....	17
Skolejordbrug som et fælles projekt.....	17
Struktur for samarbejde mellem køkken og jordbrug.....	17
Organisering af høst.....	18
Et læringskøkken.....	18
Nye råvarer i køkkenet.....	18
Kompost.....	19
Fokusområde 4: Sundhed og trivsel.....	20
Jordbruget som et værested.....	20
Fællesarrangementer i jordbruget.....	20
Videre undersøgelse af jordbrugets bidrag til sundhed og trivsel.....	20
Fokusområde 5: Skoleorganisering.....	21
Ansættelser.....	21
Økonomi.....	22
Bestyrelse og ledelse.....	22
Værktøjskasse.....	24
Værktøj 1: Økonomi & jura.....	24
Værktøj 2: Rekruttering af jordbrugere.....	24
Værktøj 3: Køkkeninspiration.....	25
Værktøj 4: ESG.....	26
Skoler uden dyrkningsjord kan understøtte lokale fødevarer-systemer.....	27
Opsamling og tak.....	28

Introduktion: Håndbog om Jordbrugets Dannelsespotentiale

Jordbrugets Dannelsespotentiale er et netværk opstartet i 2024 for danske efterskoler og højskoler med jordbrug, der:

- 1: Erfaringsudveksler med hinanden
- 2: Inspirerer og hjælper andre skoler med opstart og drift af jordbrug
- 3: Ønsker at undersøge jordbrugets dannelsespotentiale.

Med støtte fra Efterskoleforeningen og Folkehøjskolernes Forening (FFD) har vi i løbet af efteråret 2024 besøgt otte danske kostskoler med jordbrug, som har delt ud af deres erfaringer med opstart og drift af jordbrug. Disse erfaringer er samlet i håndbogen her med ønske om at inspirere og hjælpe andre skoler til at starte et jordbrug. Håndbogen kan læses kronologisk eller bruges som opslagsværk.

I håndbogen findes introduktion til fem fokusområder i feltet med inputs fra skolebesøg omfattende:

- 1: Jordbrug-, natur- og maddannelse
- 2: Jordbrug i praksis
- 3: Køkken
- 4: Sundhed og trivsel
- 5: Skoleorganisering

Dernæst findes en værktøjskasse, der belyser:

- 1: Økonomi & jura
- 2: Rekruttering af jordbrugere
- 3: Køkkeninspiration
- 4: ESG

Der vil igennem håndbogen blive linket til en fælles drevmappe, hvor vi har samlet forskellige dokumenter med relevans for skolejordbrug. Her kan vi vidensdele med hinanden, så hvis du eller din skole har dokumenter, som er relevante for andre, må du meget gerne uploade dem til mappen. I mappen findes et dokument, der giver en kort introduktion til fællesdrevet.

Link til fælles drevmappe:  [Netværk for Jordbrugets Dannelsespotentiale](#)

Følgende 24 skoler har tilsluttet sig netværket Jordbrugets Dannelsespotentiale:

Tommerup Efterskole, Brandbjerg Højskole, Gerlev Idrætshøjskole, Bornholms Højskole, Vallekilde Højskole, Himmerlands Ungdomsskole, Flakkebjerg Efterskole, Tronsø Efterskole og Fri Fagskole, Baunehøj Efterskole, Langelands Efterskole, Sorø Fag - og Efterskole, Midtsjællands Efterskole, Fenskær Efterskole, Nørgaards Højskole, Rødding Højskole, Vestjyllands Højskole, Smededal Efterskole, Skolerne i Oure, Bråskovgård Efterskole, Idrætshøjskolen Bosei, Korinth Efterskole, Musikefterskolen i Humble, Klintebjerg Efterskole og Krogerup Højskole

Netværket koordineres af en styregruppe bestående af Jan Coermann (Forstander, Flakkebjerg Efterskole), Jesper Laubjerg (Forstander, Himmerlands Ungdomsskole), Sarah Hellebek (Viceforstander, Krogerup Højskole), Iben Madsen Lind (underviser, Krogerup Højskole) og Katrine Friis (Underviser og projektleder, Oure Højskole)

Hvis du gerne vil være en del af Jordbrugets Dannelsespotentiale, har spørgsmål eller noget tredje, kan vi kontaktes på iben@krogerup.dk eller sarah@krogerup.dk.

God læselyst!

Metodebeskrivelse: Håndbogens tilblivelse

Juni 2024: Brev og kontaktformular

I juni 2024 udsendte Efterskoleforeningen og FFD på vegne af Jordbrugets Dannelsepotentiale et brev til forstandere på alle efterskoler og højskoler med en introduktion til netværket samt en kontaktformular. Kontaktformularen blev udfyldt af 10 personer fra hhv. otte efterskoler og to højskoler. I kontaktformularen indgik også uddybende spørgsmål om oplevede barrierer for at igangsætte/skalere skolens arbejde med jordbrug samt mulighed for at give andre inputs og ønsker til et nationalt netværk for skoler med jordbrug. Disse inputs indgik i udarbejdelse af dagsordenen til et efterfølgende stormøde samt i interviewguiden til skolebesøgene.

Brevet blev ydermere delt rundt i styregruppens eget netværk via andre kanaler såsom facebook-grupper og via mail, således at 18 skoler i alt havde tilsluttet sig netværket på dette tidspunkt.

I brevet inviterede vi også til stormøde på zoom for at opstarte erfa-netværk relateret til Jordbrugets Dannelsepotentiale.

August 2024: Stormøde

Torsdag d. 29. august afholdt vi et online opstartsmøde for et netværk på tværs af efterskole- og højskolebevægelsen for alle med interesse i jordbrug.

Mødedagsordenen omfattede:

- a) Introduktion til samt motivation for etablering af netværket
- b) Tid i mindre grupper, hvor alle deltagere svarede på:
 - #1: Hvordan kom I i gang på jeres skole?
 - #2: Hvad vil du gerne have ud af et netværk på tværs af højskoler og efterskoler?

September til december 2024: Skolebesøg

Med støtte fra Efterskoleforeningen og FFD har Iben som netværkets projektleder i løbet af efteråret 2024 besøgt otte danske kostskoler, der driver et jordbrug for at indsamle erfaringer fra disse skoler. På skolerne har jordbrugere, gartnere, undervisere, køkkenpersonale, pedeller og ledere, der har berøring med skolens jordbrug generøst delt ud af de succeser og udfordringer de oplever i forbindelse med skolens jordbrug. Typerne af jordbrug har varieret i størrelse, dyrkningsmetoder og afgrøder, ligesom nogle jordbrug har årtiers erfaring, mens andre er i den spæde opstart. Der findes nedenfor et opslagsværk med overblik over og klassificering af de besøgte jordbrug.

Skolebesøgene omfattede et besøg hos skolens jordbrug og evt. køkken samt en samtale om skolens jordbrug med udgangspunkt i en interviewguide udarbejdet af styregruppen.

Samtalerne kom omkring følgende temaer:

- Introduktion til Jordbrugets Dannelsepotentiale samt til skolens jordbrug
- Etablering af jordbrug
- Jordbruget i dag (omfang, afgrøder, dyrkningsmetoder, infrastruktur)

- Ansættelsesforhold og integration på skolen
- Økonomi
- Det pædagogiske spor
- Køkkenet
- Partnerskaber

Samtalerne fra skolebesøgene indgår i beskrivelse af fokusområderne i feltet nedenfor.

Introduktion til jordbrug fra skolebesøg

Baunehøj Efterskole:

Størrelse: 2000 m²

Dyrkningsmetoder: Økologisk

Jordbruget omfatter: Køkkenhave med plantekasser, drivhus med skylleri, arbejdsborde og tomater, redskabsskur, kompost

Kontaktperson: Kristoffer Bay Rask, kr@baunehoej.dk

Bråskovgård Efterskole:

Størrelse: 46 hektar

Dyrkningsmetoder: Økologi

Jordbruget omfatter: Marker, høns, køer, grise, værksted, polytunnel til tomater, indendørs svampeproduktion, akvaponisk anlæg, gårdbutik der åbner lejlighedsvis.

Kontaktperson: Preben Brunsgaard, preben@bge.dk

Flakkebjerg Efterskole

Størrelse: Markedshave: 1000m² + drivhus: 300 m²

Jordbruget omfatter: Køkkenhave, drivhus, æbleplantage.

Dyrkningsmetoder: Regenerativt

Kontaktperson: Emilie Ulrik-Petersen, eu@flakkebjerg efterskole.dk

Gerlev Idrætshøjskole:

Størrelse: 1,5 hektar

Dyrkningsmetoder: Økologisk

Jordbruget omfatter: Køkkenhave,

Kontaktperson: Helge Bülow, helge@gerlev.dk

Himmerlands Ungdomsskole

Størrelse: 1,5 hektar

Dyrkningsmetoder: Regenerativt

Jordbruget omfatter: Rekreative faciliteter, køkkenhave, drivhus, skovhave, aqua - og hydroponisk anlæg

Kontaktperson: Maria Thornval, mt@h-u.dk

Idrætshøjskolen Bosei:

Størrelse: 81 bede x 25 meter

Dyrkningsmetoder: Sprøjtefrit

Jordbruget omfatter: Køkkenhave, frugtplantage, flytbart væksthuse, blomsterhave

Kontaktperson: Helle Rolighed, helle@bosei.dk

Rødning Højskole:

Størrelse: 5000 m²

Dyrkningsmetoder: Ud fra regenerative og økologiske principper med inspiration fra biodynamikken.

Jordbruget omfatter: Markedshave, polytunnel, frugt - og bærhave.

Kontaktperson: Josefine Blach, josefine@rhone.dk

(Obs: Jordbruget er under etablering i efterår 2024 og forår 2025)

Vestjyllands Højskole:

Størrelse: 4 hektar

Dyrkningsmetoder: Økologi, biodynamisk, permakultur, regenerativt

Jordbruget omfatter: Forundringens have omfattende bl.a: andelsfrugthave, orangeri, astronomihave, udekøkken, markedshave og skovhave.

Kontaktperson: Arendse Marie Gulløv, amg@vestjyllandskole.dk

Fem fokusområder i feltet

Fokusområde 1: Jordbrug-, natur- & maddannelse

Her kan du læse om det dannelsesmæssige potentiale inden for felterne jordbrug, mad og natur på skoler med jordbrug samt om de udfordringer, der knytter sig til dannelsesopgaven. Perspektiverne er baseret på samtaler med jordbrugere, undervisere, ledelse og køkkenmedarbejdere på skoler med jordbrug.

Undervisningsforløb

På størstedelen af de besøgte skoler indgår skolens jordbrug i undervisningsforløb. Det kan være i form af linjefag, valgfag og fælles temadage - eller uger. Her indgår eleverne i forskelligt omfang i produktionsteamet i jordbruget. På Idrætshøjskolen Gerlev stiller underviser Helge Bülow store krav til sine elever med det formål at få dem til at forstå, at de er afgørende for driften af jordbruget. Det giver eleverne et medansvar og medejerskab for jordbruget.

Jordbruget kan indgå som en del af et linjefag med et generelt fokus på grøn dannelse. På Flakkebjerg Efterskoles nye linjefag [Økoliv](#) beskæftiger eleverne sig f.eks. både med aktivisme, natursyn, alternative boformer, økosystemer og dansk landbrug. Her udgør jordbruget således en praktisk søjle i det brede, grønne dannelsesprojekt.

Jordbruget kan indtænkes i mange forskellige fag. På Bråskovgård Efterskole har [TechLab](#)-eleverne installeret solceller på skolens hønsehus, mens gastronomi-eleverne kan høste grøntsager fra drivhuset og bruge det i deres madlavningsundervisning.

På Himmerlands Ungdomsskole har skolens prøvefrie 10. klasses-elever ansvaret for verdensmålsdag for friskoleklasser, som enten tager udgangspunkt i eller i høj grad involverer skolens jordbrug SYDVEST. Forstander Jesper Laubjerg siger: *“At gøre eleverne selv til afsendere på pædagogiske aktiviteter er berigende for alle.”*

Fælles temadage og temauger

Jordbruget kan også indtænkes i fælles temadage og temauger for hele skolen. På Baunehøj Efterskole afholdes hvert efterår en fælles høstuge, hvor der høstes fra jordbruget, mostes æbler og afholdes en høstmiddag for hele skolen.

På Gerlev Idrætshøjskole afholder man fælles temadage både forår og efterår, hvor den samlede elevflokk f.eks. hjælper med udsåning eller høst i jordbruget.

Praktiske elevtjanser i jordbrug

Jordbruget kan indgå som en del af elevernes praktiske tjanser på linje med rengørings- og køkkentjanser. Afhængig af hvordan skolens øvrige praktiske tjanser er tilrettelagt kan jordbrugstjansen tilpasses hertil. Potentialet i de praktiske tjanser er, at alle skolens elever i løbet af tiden på skolen får mulighed for at bidrage til jordbruget - og altså ikke kun dem, der

aktivt har tilvalgt det som f.eks. linjefag. Heri ligger et stort potentiale for at give mange unge adgang til at få kendskab til et jordbrug.

De praktiske tjanser i jordbruget kan organiseres så de tidsmæssigt tilsvarende de øvrige praktiske tjanser (f.eks. rengørings - og køkkentjans) på den pågældende skole. Her er et par eksempler til inspiration:

Fælles praktisk tjans i 30 minutter:

På Idrætshøjskolen Bosei er der tre gange ugentligt en mindre gruppe elever, der bruger 30 minutter på at hjælpe til i skolens jordbrug, mens resten af skolens elever udfører andre praktiske opgaver såsom rengøring.

10 elever som praktiske hjælpere i en hel uge:

På Himmerlands Ungdomsskole er der hver uge 10 elever der agerer praktiske hjælpere med et fagligt fokus. Som udgangspunkt er de fordelt med fem i køkkenet, to til rengøring og tre i jordbruget, men sæsonudsving i behovene især i jordbruget har medført at det er fleksibelt indrettet. Eleverne er praktiske hjælpere i 1 uge af gangen i 2,5 uge i løbet af efterskoleopholdet.

Jord-til-bord for alle

På Baunehøj Efterskole har alle eleverne et obligatorisk fag, jord-til-bord i 2,25 timer om ugen fordelt på fire hold mandag-torsdag. De enkelte jord-til-bordhold er igen delt op i to, sådan at halvdelen (13 elever) er i køkkenet og den anden halvdel (13 elever) er i køkkenhaven. De har tre-fire perioder i køkkenet og tre-fire perioder i haven. Som elev betyder det, at man fx hver mandag fra august til midt i september er i køkkenhaven og herefter en tilsvarende periode i køkkenet, hvorefter man skifter tilbage til haven. Faget har man hele året. Udfordringerne ved den model er især

- at skabe flow/intensitet i undervisningen og produktionen hen over ugen og året,
- at holde eleverne beskæftiget i vinterperioden, hvor der ikke er så meget at lave i haven og
- at skabe sammenhæng mellem det der foregår i haven og i køkkenet

Værdier: “Alle skal vide noget om grøntsager. Det er basiskundskab i at være menneske”

Samtalerne om jordbrugets dannelsesmæssige potentiale har ofte bevæget sig i værdimæssig retning. Til at beskrive potentialet bruges ord som *ansvar*, *stolthed*, *nysgerrighed* og *samarbejde*, som alle kan fordres i elevernes møde med jordbruget. Carl Villads Bahn fra Baunehøj Efterskole beskriver elevernes stolthed over at levere grønt, de selv har dyrket i køkkenet, tilberede den og spise den med hinanden. Helge Bülow fra Gerlev Idrætshøjskole siger i forbindelse med dannelsessnakken, at “*Alle skal vide noget om grøntsager. Det er basiskundskab i at være menneske*,” og beskriver således hvordan kendskabet til dyrkning af f.eks. grøntsager er en vigtig kundskab at kunne give eleverne med videre.

I forlængelse heraf fremhæver Emilie Ulrik-Petersen, der er med til at drive jordbruget på Flakkebjerg Efterskole i samtalen om, hvad hun gerne vil give eleverne med fra jordbruget, at *“vi vil lære eleverne, hvor maden kommer fra.”*

På Idrætshøjskolen Bosei er man af den opfattelse, at mange af skolens elever ellers ikke ville have mødt et jordbrug, og underviser Helle Rolighed synes det er vigtigt, at præsentere de unge for jordbrug og fødevareproduktion. Hun siger: *“Vi synes, det er vigtigt. Vi føler et ansvar.”*

I Vestjyllands Højskoles køkken beskriver kok Henriette Danielsen at, *“Det pædagogiske går foran produktionen. Det skal ikke være en produktion som mål.”* Henriette anser altså i høj grad skolens jordbrug som et læringsprojekt, mens man på andre skoler i høj grad opfatter jordbruget som en produktion. Du kan læse mere om dette spænd under Jordbruget i praksis → læringshave og/eller produktionshave.

Bæredygtighed som en bunden dannelsesopgave: Jordbrug som en mulig løsning

På Idrætshøjskolen Bosei har både skolens jordbrug og andre grønne initiativer, såsom vild med vilje-områder ophav i, at FFD har præsenteret bæredygtighed som en bunden dannelsesopgave for skolerne. For at løfte denne dannelsesopgave har man blandt andre initiativer valgt at starte et jordbrug på Bosei. Jordbruget kan således fungere som én af flere mulige løsninger på den bundne opgave fra FFD.

Vi er i Jordbrugets Dannelsespotentialer opsatte på at undersøge dannelsespotentialer ved (skole)jordbrug nærmere. Hvis du har inputs, vinkler eller mennesker vi bør møde, der kan gøre os klogere på emnet, hører vi meget gerne fra dig.

Fokusområde 2: Jordbrug i praksis

Her kan du læse om etablering og drift af skolejordbrug samt om jordbrugets årshjul. Perspektiverne er baseret på samtaler med jordbrugere, undervisere, ledelse og køkkenmedarbejdere på skoler med jordbrug.

Etablering af jordbrug

1: Udvalgelse af jordstykke

Når man skal udvælge et jordstykke, der skal anvendes til jordbrug, er rådet fra Helge, der driver Idrætshøjskolen Gerlevs jordbrug, at *“man må tage udgangspunkt i sine omstændigheder og omgivelser”*. På både Idrætshøjskolen Gerlev og Bosei er tidligere fodboldbaner omlagt til jordbrug.

Et andet perspektiv er placeringen af jordbruget i forhold til skolens øvrige faciliteter. Her fremhæver flere jordbrugere fordele ved at placere jordbruget i nærheden af skolens centrale bygninger og alternativt på en rute, som mange elever og ansatte naturligt kommer forbi i løbet af deres hverdag på skolen. På den måde kan placeringen bidrage til at synliggøre og integrere jordbruget i skolehverdagen.

Et tredje hensyn i udvælgelsen af jordstykke relaterer sig til jordens tilstand. Du kan læse mere herom nedenfor i afsnit 2: Klargøring af jorden.

2: Klargøring af jorden

Klargøringen af jorden vil være kontekstafhængig. Nedenfor er beskrevet erfaringer med klargøring fra tre skoler, som kan bruges til inspiration.

Flere jordbrugere fremhæver, at det her er vigtigt med a) en uddannet jordbruger/gartner, der kan bringe sin faglighed i spil og b) en samtidig forståelse af, at man må gå nysgerrigt til værks og måske tage forskellige metoder i brug for at finde den bedste løsning for den pågældende jord.

Eksempel 1: Fra fodboldbane til jordbrug på Gerlev Idrætshøjskole

På Gerlev Idrætshøjskole har man anlagt skolens jordbrug på en tidligere fodboldbane med omkringliggende krat. Græsplænen blev i første omgang pløjet og krattet blev fjernet. Herefter blev bedene anlagt og området blev indhegnet og fungerer nu som jordbrug.

Eksempel 2: Regenerative no-dig principper på Flakkebjerg Efterskole

I etableringen af det nuværende markedshave på Flakkebjerg Efterskole er der anvendt regenerative no-dig principper uden fræsning. No-dig dækker over, at man lader jorden være i fred ved at vende og bearbejde den mindst muligt eller slet ikke.

Bedene bygges op med rigelige mængder hestemøg og kompost, og der anvendes overdækning med markvæv i dyrkningssæson eller plastik om vinteren for at hæmme og styre ukrudt.

Eksempel 3: Våd jord på Rødning Højskole

På Rødding Højskole har etableringen af skolens jordbrug været i gang siden det forgangne efterår (2024). Ved et tidligere projekt om genslyngning af skolens å, er der blevet gravet overflademuld af visse steder, som efterfølgende er lagt i landskabet, for gøre den flade mark mere indbydende. Jorden har været utrolig våd, og derfor har adskillige procedurer været udført for at gøre jorden klar:

- Den øverste jord har været gravet af, for at der herefter har kunnet køre en traktor med en gruber (et værktøj der løsner jorden meget dybt nede).
- Der er gravet et dræn ned, og den i første omgang fjernede jord er blevet tilbageført til marken.
- Endeligt er der pløjet komøg ned i jorden.

3: Indkøbslister

Udover klargøringen af jorden kræver jordbrugsetableringen også diverse indkøb. Vi har ikke en færdig indkøbsliste til opstart af et jordbrug, men vil i stedet opfordre alle med erfaring med jordbrugsetablering i at tilføje ting i dokumentet her

 Indkøbsliste til opstart af (skole)jordbrug (Jordbruget Dannelsespotentiale) . I dokumentet er en foreløbig liste med inputs til indkøb fra de besøgte jordbrugere. Vi håber, at du har lyst til at tilføje de ting til listen, du synes mangler og dermed hjælpe jordbrug og jordbrugere på vej.

4: Haveplaner

Emilie Ulrik-Petersen fra Flakkebjerg Efterskole og Kristoffer Bay Rask fra Baunehøj Efterskole har delt deres arbejdsdokumenter med haveplaner for skolernes jordbrug til inspiration for andre. De kan findes her i mappen her:  Markplaner

Som input til hvilke afgrøder man vælger at dyrke i sit jordbrug pointerer Josefine Blach fra Rødding Højskole, at “Vi skal dyrke det, der er fedest at få helt frisk fra marken.”

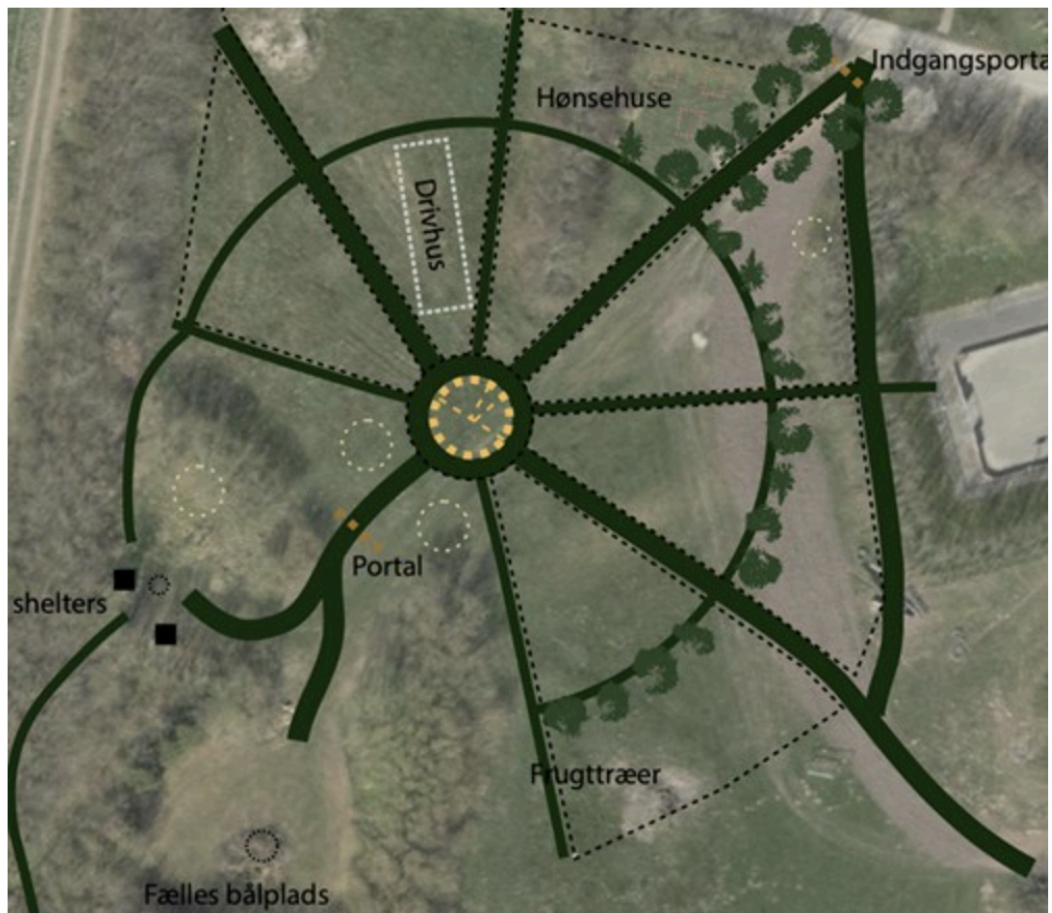
5: Landskabsdesign

Nedenfor ses først en skitsetegning til Folkehaven på Rødding Højskole som er udarbejdet af en landskabsarkitekt. Dernæst ses en skitsetegning til Himmerlands Ungdomsskoles jordbrug SYDVEST, som du kan læse mere om [her](#).

Skitsetegning til Folkehaven, Rødning Højskole:



Skitse til SYDVEST af Kirstine Bovbjerg, Himmerlands Ungdomsskole:



På andre skoler vil landskabsdesignet være mere simpelt. Helge Bülow fra Gerlev Idrætshøjskole pointerer, at man i landskabsdesignet “*må tage udgangspunkt i sine omstændigheder og omgivelser.*”

6: Etablering af produktionsinfrastruktur i jordbruget

Udover landskabsdesign og jordklargøring skal der også etableres en produktionsinfrastruktur i jordbruget. Det kan bl.a. omfatte indhegning af marker, redskabsskur, skylleri, pakkeri, drivhus/væksthus og et vandingsanlæg.

Drift

Den ugentlige drift i et skolejordbrug omfatter for jordbrugeren mange forskellige arbejdsopgaver omfattende bl.a. undervisning og elevtjanser, egen pasning af jordbrug, høst, skylning og køkkenoverlevering af afgrøder, undervisnings - og markplanlægning, indkøb og skolemøder. Her fokuseres på arbejdsopgaverne i marken.

1: Høst, skylning og køkkenoverlevering af afgrøder til køkkenet:

På mange skoler med jordbrug er det jordbrugeren, der - ofte i samarbejde med eleverne - står for høst, skylning og køkkenoverlevering af afgrøder til køkkenet. På Flakkebjerg Efterskole høster, vasker og pakker jordbrugeren afgrøder fra marken til køkkenet hver mandag og torsdag i høstsæsonen. Det afleveres i køkkenets kølerum, hvorfra køkkenet overtager arbejdet. På andre skoler har man én høstdag pr. uge. Skylningen foretages af jordbrugeren for at minimere mængden af jord i skolekøkkenerne.

2: Jordbrugerenes egen tid i jordbruget:

Udover tiden i jordbruget med eleverne er der på mange af skolerne også afsat tid til, at jordbrugeren har tid i jordbruget på egen hånd. Mængden af denne tid varierer meget fra skole til skole. På Baunehøj Efterskole hvor antallet af undervisningstimer hvor eleverne på skift er med i marken er højt, er der afsat 75 timer/kvartal til jordbrugerenes eget markarbejde, mens det på andre skoler udgør en større del af den normale arbejdsuge i jordbruget.

3: Planlægning, indkøb og skolemøder:

Udover det praktiske arbejde i marken vil der for jordbrugeren også være en række andre arbejdsopgaver såsom undervisnings - og markplanlægning, indkøb af frø, planter, redskaber mm samt deltagelse i skolemøder og den løbende koordinering med køkkenet. Disse arbejdsopgaver skal indtænkes og prioriteres i ansættelsen af jordbrugeren. Du kan læse mere om skoleorganisering og ansættelse under fokusområde 5 (skoleorganisering).

Andre væsentlige perspektiver ift jordbrugets ugentlige drift er elevinddragelse, køkkensamarbejde og ansættelser som du kan læse mere om under hhv. fokusområde 1 (dannelse), fokusområde 3 (køkkensamarbejde) og fokusområde 5 (skoleorganisering).

Årshjul

Denne grove skitse til et årshjul med udgangspunkt i jordbruget kan fungere som inspiration, så I på jeres skole kan lave et årshjul, der er relevant for jer. Årshjulet giver også en forståelse for, at der er forskellige arbejdsintensiteter i jordbruget året igennem.

EKSEMPEL PÅ ÅRSHJUL FOR SKOLEJORDBRUG	
Januar	Opstart med nyt elevhold (højskoler). Evt introduktion til jordbrug. Fællesmøde for køkken og jordbrug om markplan med afsæt i evalueringsmøde fra november
Februar	Fællesmøde med køkken og jordbrug. Klar på den kommende sæson: Oprids af arbejdsgange, aftaler og kommunikation mellem køkken og jordbrug.
Marts	Drift, undervisning, praktiske tjanser og forspiring
April	Drift, undervisning, praktiske tjanser og såning
Maj	Drift, undervisning, praktiske tjanser og såning
Juni	Afslutning med elevhold - Opsamling på læringer med elever: Hvad tager eleverne med sig fra undervisning/tjanser i jordbruget? Hvor og hvordan kan de opsøge jordbrug i deres nye hverdag?
Juli	Sommerferie: Flere skoler oplever udfordringer med at passe jordbruget i skolernes sommerferie. På nogle skoler accepterer man, at jordbruget står hen i et par uger mens jordbrugerne holder ferie. Andre steder benytter man sig af ferieaflødere eller frivillig arbejdskraft i form af f.eks. workaway eller woof. Hvis skolen afholder ugekurser, kan jordbruget med fordel indtænkes i programmet. På Gerlev Idrætshøjskolen er der f.eks. rundvisning i jordbruget alle onsdage gennem sommeren.
August	Sommerferie (se ovenfor) Opstart med nyt elevhold: Introduktion til skolejordbrug, praktiske tjanser og undervisning
September	Drift, undervisning og høst
Oktober	Drift, undervisning og høst Vinterklargøring af jordbruget
November	Evalueringsmøde med køkken og jordbrug:

	- Læringer fra forgangne sæson ift arbejdsgange, kommunikation og elevinddragelse. Er der noget, vi ønsker at ændre på? - Ønsker til den kommende sæsons afgrøder og mængder Markplanlægning og indkøb til kommende sæson.
December	Markplanlægning og indkøb til kommende sæson.

Som supplement til årshjulet understreger Dennis Horn, der er køkkenleder på Himmerlands Ungdomsskole, at de løbende og mere spontane snakke i f.eks. frokostpauserne mellem jordbrugere og køkkenpersonale også er værdifulde for samarbejdet og oplevelsen af et fælles projekt.

Produktions - og læringshaver

Under skolebesøgene er det blevet tydeligt, at motivationen for etableringen af jordbrug rundt på skolerne er forskellig. På Idrætshøjskolen Bosei betragtes jordbruget primært som en produktionshave, mens jordbruget på Baunehøj Efterskole anses som et sted, hvor læringen sker gennem produktionen. Eleverne oplever her, at det praktiske er vigtigt, fordi vi er afhængige af det. Motivationen kan således både være en produktion af sunde fødevarer og et ønske om grøn dannelse gennem jordbrugserfaringer. På de fleste skoler er der tale om en kombineret motivation for læring og produktion.

Fokusområde 3: Køkken

Her kan du læse om køkkenets vigtige rolle i relation til skolejordbrug samt om forskellige organiseringer for samarbejdet mellem køkken og jordbrug. Perspektiverne er baseret på samtaler med kokke, køkkenmedarbejdere, jordbrugere og ledelse på skoler med jordbrug.

Skolejordbrug som et fælles projekt

I snakken med både køkkenfolk og jordbrugere træder det tydeligt frem, at det kan være gavnligt for alle parter, hvis skolejordbruget opfattes som et fælles projekt i almindelighed for hele skolens personaleflokk og i særdeleshed for køkkenpersonale og jordbrugere. Denne tankegang kan hjælpes på vej af forskellige lavpraktiske rutiner såsom møder, fælles gåture i jordbruget mm. som bliver uddybet nedenfor, men afhænger i høj grad også af de involverede parter indstilling til og opfattelse af, at jordbruget er et fælles projekt. Jordbrugets dannelsespotentialer kan f.eks. forløses, når skolekøkkenerne i samarbejde med eleverne omdanner de afgrøder, som eleverne selv har været til at dyrke og høste til måltider, som eleverne kan præsentere for og spise med hinanden.

Struktur for samarbejde mellem køkken og jordbrug

Erfaringen fra de besøgte skoler er, at et velfungerende samarbejde mellem køkkenpersonale og jordbrugere kan hjælpes på vej af faste møder.

Ugentlig havetur for jordbruger, køkkenpersonale og andet praktisk personale

På Idrætshøjskolen Bosei går jordbrugere, køkkenpersonale samt pedeller hver onsdag på fælles havetur for at få blik for høstklar afgrøder, følge årets gang i haven og for at udbrede ejerskabet over haven.

Markplan: Planlægnings- og evalueringsmøde

På mange skoler har man god succes med at afholde et planlægningsmøde i f.eks. januar, hvor køkkenet har mulighed for at byde ind med deres ønsker til afgrøder i jordbruget, både ift. typer og mængder af afgrøder.

Ligeledes er et evalueringsmøde i f.eks. oktober eller november også anbefalelsesværdigt. Her kan køkkenpersonale og jordbrugere i fællesskab tale sæsonen igennem med fokus på afgrøder, mængder, løbende samarbejde og kommunikation. Disse læringer kan tages med til planlægningsmødet i januar.

Teambuilding: Et nyt hold

Jesper Laubjerg, der er forstander på Himmerlands Ungdomsskole understreger vigtigheden af at prioritere at styrke teamet bestående af jordbrugere og køkkenpersonale. Det er vigtigt, at der fra ledelsens side er blik for denne opgave, og at der afsættes tid og ressourcer til at opbygge en holdfølelse på tværs af faggrupperne. Vigtigheden af jordbrugets behov for en fælles indsats skal tydeliggøres.

Organisering af høst

Der findes forskellige måder at organisere høsten af afgrøder fra jordbruget på. Nedenfor er oplistet forskellige inputs til høstorganisering fra skolebesøgene.

Høstlister:

På Flakkebjerg Efterskole er der to ugentlige høstdage (mandag + torsdag). I en drevmappe holder jordbrugerne afgrødelister opdateret med mængder, som køkkenpersonalet kan orientere sig i og lave madplaner efter. Køkkenet giver jordbrugerne besked om hvilke afgrøder og hvilke mængder, de gerne vil have. Høstlisten er retningsgivende, så hvis der er større mængder af en afgrøde, der er høstklar end køkkenet har bestilt, vil det ofte være nødvendigt at høste og levere den til køkkenet alligevel.

Ugemadplaner med fleksibilitet:

Som nævnt ovenfor vil der være et element af uforudsigelighed omkring præcis hvilke og hvor store mængder afgrøder, der høstes og leveres til køkkenet. På Idrætshøjskolen Bosei over køkkenpersonalet sig i at være fleksible. De laver ugentlige madplaner, men er opmærksomme på, at høsten kan påvirke planen. *“Tingene kommer ind, og så bruger vi dem. Vi er et eksperimenterende køkken,”* siger Pia Prehn, der er køkkenchef på Idrætshøjskolen Bosei. Skolens jordbrug leverer også grønt til en restaurant og en kro, og det medfører en vis grad af uforudsigelighed ift hvilke afgrøder, der leveres til skolekøkkenet.

Konservering:

I køkkenet på Vestjyllands Højskole er der afsat ca. én arbejdsdag for én person om ugen til konservering af afgrøder fra skolens haver. Her bliver f.eks. syltet og fermenteret, således at afgrøderne kan opbevares i længere tid. Køkkenet er for relativt nyligt blevet ombygget med et fokus på at skabe mere opbevaringsplads til både de friske afgrøder fra haven og til de konserverede fødevarer. I samme ombæring har køkkenet også fået mere køkkenplads til opbevaring af høsten.

Et læringskøkken

På Himmerlands Ungdomsskole er elevernes praktiske tjanser organiseret således, at der hver dag er fem elever, der er med i køkkenet hele dagen. Tjansen går på skift mellem alle skolens elever, således at alle får et kendskab til arbejdsgangene i køkkenet. Om denne organisering siger køkkenchef Dennis Horn: *“Vi er et læringskøkken.”* Her lærer eleverne bl.a. om sæsoner, værdien af lokale råvarer, tilberedning af afgrøder fra skolens jordbrug og generel madlavning. Som nævnt ovenfor kan en væsentlig del af jordbrugets dannelsespotentialer således forløses i køkkenet.

Nye råvarer i køkkenet

Etableringen af skolejordbrug har for mange skolekøkkener betydet mødet med grøntsager, som ikke tidligere har været hverdagskost i køkkenet. I den forbindelse pointerer køkkenchef på Himmerlands Ungdomsskole, Dennis Horn, at der kan opstå modstand i mødet med forandringer. Det kan imødekommes med f.eks. efteruddannelse, der kan give inspiration,

kendskab og værktøjer til hvordan de nye afgrøder kan indtænkes i skolemåltiderne. Derudover anbefaler flere køkkenfolk også at besøge andre køkkener på skoler med jordbrug for at erfaringsudveksle med hinanden. Du kan læse mere herom i værktøjsskassens køkkenafsnit nedenfor. Opsummerende kan disse forskellige tiltag hjælpe det paradigmeskift, der ifølge forstander på Himmerlands Ungdomsskole Jesper Laubjerg er nødvendigt på vej.

De nye råvarer i køkkenet kan i nogle tilfælde være en udfordring i første omgang, men Preben Brunsgaard, der er forstander på Bråskovgård Efterskole understreger også hvordan skolens landbrug og øvrige madproduktion medfører, at *“vi har adgang til nogle helt særlige råvarer.”* Han fremhæver her produktionen af østershatte i skolens kælder og pointerer, at det ville være nær umuligt at servere østershatte til en hel efterskole, hvis ikke det var fra egen produktion. På samme måde bidrager jordbrugene rundt på skolerne med afgrøder i en høj kvalitet som kan være med til at løfte skolemåltiderne til nye højder.

Kompost

På mange af skolerne samler køkkenet grønt affald der kan bruges til kompost i jordbruget. På Gerlev Idrætshøjskole har man organiseret kompostindsamlingen således, at der står store spande i køkkenet på rulleborde, som kan køres til jordbruget.

Fokusområde 4: Sundhed og trivsel

Her kan du læse om jordbrugets potentiale for at skabe sundhed og trivsel for eleverne. I en tid med stigende mistrivsel blandt børn og unge ønsker vi at undersøge, om jordbrug kan bidrage til øget trivsel og sundhed. Feltet er stadig nyt, og vi er i Jordbrugets Dannelsespotentiale nysgerrige på at undersøge det nærmere i fremtiden. Perspektiverne i afsnittet er baseret på samtaler med kokke, køkkenmedarbejdere, jordbrugere og ledelse på skoler med jordbrug.

Jordbruget som et værested

På Flakkebjerg Efterskole er det vigtigt for jordbruger Emilie Ulrik-Petersen, at jordbruget er et rart sted at være. En del af skolens drivhus er indrettet til et indbydende undervisningslokale til naturfagsundervisning med borde, stole, tavle mm. Derudover findes der også hængekøjer i drivhuset for at invitere skolens elever til også at hænge ud i og omkring jordbruget uden for undervisningstiden, hvilket eleverne i høj grad gør brug af. Jordbruget skal med Emilies ord være et *“værested og åndehul”* som skal være indbydende både i og udenfor undervisningen. Det bidrager ifølge Emilie til elevernes generelle trivsel og sundhed, at de bliver lokket udenfor og ud i jordbruget.

Fællesarrangementer i jordbruget

På Idrætshøjskolen Bosei er der i skolens jordbrug placeret en masse borde-bænke-sæt i forlængelse af hinanden. Det inviterer både til at eleverne bruger tid i jordbruget uden for undervisningen og muliggør, at en stor del af skolens fællesmøder kan afholdes i jordbruget. Flere af skolens undervisere understreger, at jordbruget udgør en virkelig god ramme for fællesmøderne. På skolen gør man ofte brug af walk'n'talk, hvor eleverne på en gåtur kan vende forskellige emner med hinanden, og her går turen ofte igennem skolens jordbrug, der danner en god ramme omkring samtalerne.

Videre undersøgelse af jordbrugets bidrag til sundhed og trivsel

Som nævnt indledningsvist er vi i Jordbrugets Dannelsespotentiale meget nysgerrige på dette felt og ønsker at undersøge det nærmere i vores kommende projekter. Hvis du har inputs, vinkler eller mennesker vi bør møde der kan gøre os klogere på emnet, hører vi meget gerne fra dig.

Fokusområde 5: Skoleorganisering

Her kan du læse om skoleorganisering på skoler med jordbrug med fokus på ansættelser, økonomi og jordbrugernes integration i skolelivet og personalegruppen, samt ledelsens og bestyrelses rolle i relation til skolejordbrug. Perspektiverne i afsnittet er baseret på samtaler med kokke, køkkenmedarbejdere, jordbrugere og ledelse på skoler med jordbrug.

Ansættelser

Her er et kort oprids af forskellige ansættelser af jordbrugere fra nogle af de besøgte skoler, der kan bruges som inspiration. Ansættelserne dækker både over TAP- (teknisk administrativt personale) og underviserstillinger.

100% underviser-ansættelse

På Baunehøj Efterskole er Kristoffer Bay Rask ansat i en fuldtidsstilling som underviser med ansvar for skolens jordbrug. Hver mandag til torsdag har han en skiftende elevgruppe med i jordbruget, og udover sine øvrige arbejdsopgaver i kraft af sin underviseransættelse har han 75 timer per kvartal til selv at arbejde i skolens jordbrug.

75% TAP-ansættelse

På Rødding Højskole er jordbruger Josefine Blach ansat i en 75% TAP-stilling. Hun har ansvaret for driften af skolens jordbrug, har eleverne med i jordbruget og deltager i øvrigt i f.eks. skolens personale - og køkkenmøder.

90% ansættelse til jordbrug, køkken og undervisning

På Flakkebjerg Efterskole er Emilie Ulrik-Petersen ansat i en 90% stilling og timerne er fordelt til undervisning på linjen Økoliv, drift af skolens jordbrug, et par timer i køkkenet hver uge til håndtering af afgrøder fra jordbruget samt øvrige underviseropgaver såsom elevkontakt. Udover Emilie er Niels Peter Ranvig også ansat til at drive skolens jordbrug i en 60% stilling. Niels og Emilie samarbejder om driften i jordbruget, og planlægger arbejdet i jordbruget til et gartnermøde hver 14. dag.

100% & 50% ansættelse til jordbrug og alt øvrigt udendørs arbejde

På Gerlev Idrætshøjskole er Helge Bülow ansat i en fuldtidsstilling som grøn koordinator, og hans kollega er ansat i en 50% stilling. Sammen driver de skolens jordbrug, underviser og tager i øvrigt vare på udendørsarbejdet på skolens 12 hektar omfattende vedligehold, drift, græsslåning, pasning af krukke mm. De arbejder flere timer i jordbrugets højsæson og afspadserer bagefter. Helge deltager i et personalemøde hver måned.

Jordbrugernes integration i skolelivet og personalegruppen

Som beskrevet under *Køkken → Teambuilding: Et nyt hold* vil der med ansættelser af en eller flere jordbrugere opstå en ny personalegruppe, som skal indtænkes og integreres i skolens øvrige personalegruppe. Det kan f.eks. ske ved at bygge et team op omkring jordbrug - og køkkenpersonale samt ved at jordbrugeren deltager i personalemøder.

Økonomi

Økonomien i skolejordbrug kan tilgås fra mange forskellige indgangsvinkler og omfatter bl.a. årligt indkøbsbudget, køkkenbesparelse, selvforsyningsgrad og ansættelser. I dette afsnit kan du læse mere om det årlige indkøbsbudget i jordbruget samt køkkenets økonomi i relation til jordbruget. Du kan læse mere om ansættelser ovenfor og i værktøjskassens økonomiafsnit giver Jesper Laubjerg, der er forstander på Himmerlands Ungdomsskole introduktion til skolens økonomiske beregninger og overvejelser ift. skolens jordbrug.

Etableringsbudget

Budgettet til etableringen af et skolejordbrug kan variere fra få 100.000 til flere millioner afhængig af jordbrugets omfang og design. På Gerlev Idrætshøjskole har man etableret skolens jordbrug på en aflagt fodboldbane og i høj grad gjort brug af de faciliteter som skolen i forvejen havde, såsom et allerede eksisterende redskabsskur. Derudover har man indkøbt en del redskaber og udstyr brugt, f.eks. et brugt drivhus for 15.000 kroner.

På Rødding Højskole har man lavet et større arbejde med landskabsdesign, jordklargøring mm, og derfor bliver etableringsbudgettet også desto større.

Årligt driftsbudget til indkøb i jordbruget:

På Flakkebjerg Efterskole og Gerlev Idrætshøjskole er der et årligt budget på hhv. 35.000 kr og 50.000 kr til indkøb til jordbruget. Pengene bruges f.eks. på frø, grundstammer og nye redskaber. De fleste indkøb finder sted først på foråret i starten af sæsonen.

Køkkenbudget til jordbrug:

På Idrætshøjskolen Bosei er økonomien omkring gartneriet arrangeret således, at en del af køkkenbudgettet går til gartneriet. Det drejer sig om 200.000 kr fra køkkenets budget årligt.

Besparelser i kostafdelingen:

På Himmerlands Ungdomsskole er den årlige kostpris pr. elev 19.500 kr. Hvis der sker en besparelse, bliver besparelsen i kostafdelingen. Disse penge kan så bruges på nye køkkenfaciliteter, og det skaber således et incitament for f.eks. at få brugt mest muligt grønt fra jordbruget i madlavningen.

Salg:

På Bråskovgård Efterskole foregår der et salg fra skolens landbrug af såsæd til andre landbrug samt af kartofler til en nærliggende efterskole. Forstander Preben Brunsgaard understreger, at dette salg udgør en væsentlig del af økonomien i skolens landbrug. I perioder har skolen også drevet en lille gårdbutik med salg af afgrøder fra landbruget.

Bestyrelse og ledelse

På Flakkebjerg Efterskole har jordbruger Emilie Ulrik-Petersen den oplevelse, at ledelsen har et højt ambitionsniveau omkring og stor opbakning til skolens jordbrug, men at de ikke blander sig i dagligdagen i jordbruget. Det opleves som trygt med opbakning fra ledelsens

side og en samtidig anerkendelse af jordbrugernes faglighed og rolle som daglig leder af jordbruget.

På Baunehøj Efterskole er det ifølge Carl Villads Bahn, der er barselsvikar i jordbruget en del af skolens værdigrundlag og DNA at ville give eleverne praktiske færdigheder og en følelse af at "*Jeg kan noget*" med fra tiden på efterskolen. Disse færdigheder tilegner eleverne sig bl.a. i skolens jordbrug, og Carl Villads oplever således en stor opbakning fra skolens ledelse og bestyrelse.

Værktøjskasse

Værktøj 1: Økonomi & jura

Eksempel på skoleregnskab for regenerativt jordbrug

Jesper Laubjerg er forstander på Himmerlands Ungdomsskole og en af initiativtagerne til skolens jordbrug SYDVEST. Han har beskæftiget sig en del med økonomien i skolens jordbrug, og vil her dele ud af sine erfaringer med økonomien i skolejordbrug.

Jespers overordnede perspektiv på økonomien i skolejordbrug er, at etableringen kan klares for få hundredetusind, og at man med dygtighed kan hive en stor del af drifts - og lønudgifterne hjem igen. I dette [regneark](#) kan du bl.a. finde en økonomisk oversigt over jordbruget SYDVEST omfattende de årlige driftsudgifter - og indtægter, samt overblik over udgifter til løn og etablering. Regnearket kan også bruges som værktøj til at skabe overblik over økonomien i jeres skolejordbrug.

Værdisætning af alt det, vi ikke kan måle

Når det alligevel ifølge Jesper kun er “en stor del af drifts - og lønudgifterne” der kan hives hjem igen i et skolejordbrug må man som skole gøre sig klart hvordan jordbruget ellers bidrager med værdi til skolehverdagen og dannelsesopgaven. Betragter man jordbruget fra et dannelsesperspektiv, er det ifølge Jesper “en guldgrube” for Himmerlands Ungdomsskole. Det bidrager bl.a. med praksisfaglighed, et vigtigt kendskab til fødevareproduktion og trivsel blandt skolens elever, som er svært at gøre op i kroner og ører men alligevel har stor værdi for skolen.

Jesper opfordrer derfor til, at man både som skole og som skoleforening spørger: Hvad er vores dannelsesopgave? Hvis praksisfaglighed, grøn dannelse, trivsel og samarbejde er blandt svarene, kan et skolejordbrug ifølge Jesper være en billig måde at løfte denne dannelsesopgave - i forhold til andre tiltag, får man utrolig meget for pengene.

Juridisk redegørelse vedrørende modeller for etablering af jordbrug på frie skoler

På nogle kostskoler vil det være meningsfuldt at indgå samarbejder med eksterne jordbrugere, der skal (være med til at) dyrke skolens jord og eventuelt at gå flere skoler sammen om et jordbrugssamarbejde. I den forbindelse er der nogle juridiske opmærksomhedspunkter, som Trolle Advokater har været behjælpelige med at belyse. Overordnet set må kostskolerne ikke leje bygninger eller arealer ud, men Efterskolelovens § 6A åbner op for at leje et jordareal i 10 år. §6B gør det muligt at etablere administrative fællesskaber, således at en skole mod indtægtsdækning kan administrere jordbruget på vegne af andre skoler i fællesskabet. Du kan læse den samlede redegørelse [her](#).

Værktøj 2: Rekruttering af jordbrugere

Opstarten og driften af et skolejordbrug kræver ansættelse af jordbrugere/gartnere, der både kan varetage produktionen og indgå i skolens liv. Fra både skolebesøg og online mødet i Netværket for Jordbrugets Dannelsespotentialer står det frem, at det er sårbart hvis

skolejordbrugene skal drives af en enkelt medarbejder. Det er en fordel at kunne etablere et jordbrugsteam og give mulighed for at tilknytte jordbrugselever og -praktikanter.

Der findes ikke kun én vej ind i jordbruget og derfra videre til en skoleansættelse. Nogle jordbrugere har uddannet sig på gartnerskole, Kalø Økologiske Landbrugsskole, Den Regenerative Jordbrugsskole eller Sogn Jord- og Hagebruksskule (Norge), mens andre er selvudlærte eller har taget korte kurser inden for f.eks. permakultur. Rekrutteringen til nye jordbrugsprojekter bæres som regel gennem netværk, men det er muligt at skrive direkte til gartner- og landbrugsskolerne nævnt ovenfor eller i Facebookgruppen ***Regenerativt småskalalandbrug DK*** for at skabe opmærksomhed på et stillingsopslag.

Her er nogle opmærksomhedspunkter ift. det konkrete stillingsopslag:

- Jordbrugets størrelse og produktionssystemer
- Tydelighed i tidsfordeling mellem produktion og undervisning.
- Boligmuligheder

Værktøj 3: Køkkeninspiration

Et skolejordbrug vil for mange skolekøkkener betyde et møde med nye afgrøder. Derfor kan det være hjælpsomt med ny inspiration. Vi vil her pege på to metoder, som måske kan bidrage med inspiration til jeres køkken.

1: Besøg andre skolekøkkener

En oplagt måde at få inspiration til nye vaner er ved at besøge andre skolekøkkener. Her kan man få indblik i hinandens arbejdsgange, indretningen af køkkenet, madplaner, elevinddragelse, opskrifter mm. Under skolebesøgene der ligger til grundlag for denne håndbog har flere kokke og andet køkkenpersonale fremhævet netop besøg hos andre køkkener som en stor inspirationskilde.

Hvis du gerne vil enten besøge andre skolekøkkener eller selv invitere på besøg, kan dokumentet [her](#) bruges til at formidle kontakt.

2: Gratis kurser hos Plantebaseret Videnscenter

Plantebaseret Videnscenter er stiftet af Økologisk Landsforening og Dansk Vegetarisk Forening, og er en platform for forskningsprojekter, vidensdeling og forsøg med fokus på omstilling til flere plantebaserede, økologiske fødevarer. Med økonomisk støtte fra Plantefonden udbydes bl.a. disse kurser for køkkenpersonale fra skolekøkkener gratis.

[Grøn køkkenrejse - få jeres egen handleplan på én dag](#)

På dette dagskursus for skoleledere og køkkenchefer er målet at udvikle en handlingsplan, som kan hjælpe jer videre mod et mere bæredygtigt og sundt køkken, der appellerer til unge. I det efterfølgende forløb afholdes fire online møder med plads til hjælp og sparring til eventuelle udfordringer ved implementeringen af jeres handleplan i praksis. Her er også

mulighed for at sparre med andre skoler. Du kan læse mere og tilmelde dig via linket i overskriften.

Grøn køkkenomstilling på kostskolerne (forløb på 16 uger)

I dette forløb på 16 uger modtager jeres køkken opskrifter, indkøbslister og videoguides til plantebaserede måltider målrettet eleverne. Forløbet starter med en kick-off dag for ledelse og køkkenledelse, hvor I sætter grønne mål for jeres skole på baggrund af samtaler om barrierer, styrker og muligheder. Her er også mulighed for at søge sparring og inspiration hos andre skoler. Du kan læse mere og tilmelde dig via linket i overskriften.

Værktøj 4: ESG

ESG er et EU-direktiv omsat i dansk lovgivning, der vedrører bæredygtighedsrapportering for store virksomheder. ESG-rapportering er ikke et krav på de danske højskoler og efterskoler, men det kan være en mulighed for at synliggøre sit arbejde med bæredygtighed. I dette afsnit følger en kort introduktion til ESG med inputs fra Efterskoleforeningen og FFD.

Environment vedrører miljø - og klimamæssige tiltag på skolen såsom CO₂-udledning, biodiversitetsindsatser, cirkulær økonomi og begrænsning af forurening.

Social vedrører sociale forhold på skolen, omfattende bl.a. arbejdsforhold for skolens ansatte samt det omkringliggende samfund.

Governance vedrører forskellige temaer indenfor virksomhedsadfærd forstået som f.eks. kulturen på arbejdspladsen, beskyttelse af whistleblowere og politisk engagement.

ESG på efterskolerne

Efterskoleforeningen har bl.a. i december 2024 inviteret til online "Grønt fyraftensmøde: ESG" med målet om at give deltagerne et indblik i ESG og i hvordan danske efterskoler kan strukturere arbejdet med bæredygtighed ved hjælp af ESG.

Hvis du er nysgerrig på at høre om efterskolernes arbejde med ESG, kan du følge med løbende på <https://www.efterskolerne.dk/For-efterskoler/Webinarer> eller kontakte Bæredygtighedskoordinator Michael Thagaard på mth@efterskolerne.dk.

ESG på højskolerne

Samtalen om ESG i højskoleforeningsregi er stadig spæd. Vi har henvendt os til bæredygtighedskonsulent i Højskolernes Hus og mangeårigt medlem af Højskolernes Bæredygtighedsudvalg Johannes Schønau for at få et indblik i samtalen om ESG. Han fremhæver, at der endnu ikke findes nogen konkrete formuleringer om ESG i en højskolekontekst endnu.

Mens højskolesamtalen om ESG er spæd, er samtalen om bæredygtig dannelse i den grad levende. Du kan få et indblik i hvordan der arbejdes pædagogisk med bæredygtighed på

højskolerne i bogen [*På gyngende grund - bæredygtig dannelse i et højskoleperspektiv*](#) af Johannes Schønau og Marie Holt Richter.

Skoler uden dyrkningsjord kan understøtte lokale fødevarer-systemer

Skoler, der ikke har adgang til nok jord til at opstarte eget jordbrug, har også muligheder for at arbejde med jordbrugets dannelsespotentialer. Lidt har også ret, og derfor vil det for de fleste skoler være muligt at lave en begrænset egenproduktion f.eks. krydderurter i højbede. Dette er gjort på Suhrs Højskole i midten af København, hvor eleverne lærer at upcycle gamle paller til [mobile urtehaver](#).

Derudover kan skolerne styrke det lokale fødevarer-system ved at indgå samarbejder med lokale producenter, som de køber fødevarer fra. Med skolebesøg til gården kan eleverne også få et indblik i produktionen og lære vejen fra jord til bord at kende.

Krogerup Højskole: Køber grøntsager fra forskellige lokale producenter, som sikrer, at det er muligt at få grønt hele året.

Vestjyllands Højskole: Supplerer deres egenproduktion med indkøb fra lokale producenter, så de kan få lokale grøntsager hele året rundt.

Opmærksomhedspunkter i samarbejdet med lokale producenter er:

- Mængder og priser: Som skolekøkken er det en god idé at have et estimat på hvor store mængder af diverse fødevarer, man ønsker at købe. Skolens ønsker kan sammenlignes med producenternes sæsonplan. Her er det også vigtigt at være opmærksom på opbevaringsplads i køkkenet til store mængder grøntsager.
- Høstdage: Mindre producenter høster ikke hver dag, og derfor skal køkkenpersonalet ikke lave daglige bestillinger, men i stedet bestillinger 1-2 gange om ugen.
- Levering: Afklare om man vil betale for at producenten leverer eller om det er muligt for en ansat fra skolen at hente selv på gården(e).
- Møder og kontrakter: Det er værdifuldt for samarbejdet at holde møder mellem køkkenet og de lokale producenter, man vil opbygge større samarbejder med.

Opsamling og tak

Formålet med Håndbogen om Jordbrugets Infrastruktur og Dannelsespotentialer har været at gøre erfaringer med jordbrug gjort rundt omkring på landets efterskoler og højskoler tilgængelige for alle, der vil have indblik i og inspiration til opstart og drift af et skolejordbrug.

Med den fælles drevmappe  **Netværk for Jordbrugets Dannelsespotentialer** håber vi, at erfaringsudvekslingen og skolebesøgene kan fortsætte. I mappen kan du både finde andres dokumenter med relevans for jordbrugets dannelsespotentialer, og du kan dele dine egne relevante dokumenter med andre. Mappen kan også bruges til at komme i kontakt med andre skoler med jordbrug og arrangere skolebesøg.

Håndbogen er et øjebliksbillede fra efteråret 2024 af en bevægelse, der er i hastig udvikling. Vi glæder os til at følge og bidrage til denne udvikling.

Vi vil på vegne af styregruppen bag Jordbrugets Dannelsespotentialer sige ***den største tak til alle, der har bidraget til skoleudviklingsprojektet.*** Tak for at tage jer tid til at vise rundt på skolejordbrug og i køkkener, for at dele åbent ud af både de meningsfulde og de bøvlede aspekter ved jeres arbejde, og for at stille jeres erfaringer til rådighed og inspiration for andre.

Tak til Baunehøj Efterskole, Bråskovgård Efterskole, Flakkebjerg Efterskole, Gerlev Idrætshøjskole, Himmerlands Ungdomsskole, Idrætshøjskolen Bosei, Rødding Højskole & Vestjyllands Højskole.