



HELA SKOLAN FÖR HÅLLBAR MAT

RIKTLINJER FÖR SKOLOR, STÄDER OCH REGIONER



Det här projektet finansieras av Europeiska Unionens forsknings- och innovationsprogram Horizon 2020, under finansieringsavtal Nr 101036763.



Ansvaret för detta innehåll ligger hos projektpartners inom SchoolFood4Change. Innehållet reflekterar inte nödvändigtvis Europeiska Kommissionens (EC) åsikter och värderingar. EC ansvarar ej heller för hur detta innehåll används.

Innehållet i detta dokument är en översättning och svensk tillämpning av metoden Whole School Food Approach, utvecklat och sammanställt av det EU-finansierade projektet SchoolFood4Change - Shifting school meals and schools into a new paradigm by addressing public health and territorial, social and environmental resilience. Projektet består av 43 partners i 12 EU länder. Projektet pågår under perioden 2022-2025.

Läs mer på www.schoolfood4change.eu

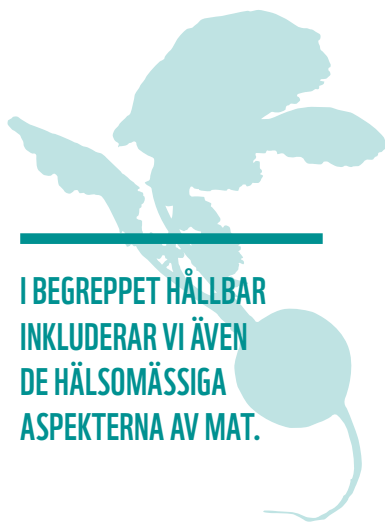


INNEHÅLL

GRUNDPRINCIPER FÖR FÖRSKOLOR, SKOLOR OCH KOMMUNER	4
Om Hela förskolan/skolan för hållbar mat (HSHM)	4
Varför arbeta med mat i skolan?	5
Riktlinjernas upplägg	6
DEL 1/ HSHM – EN ÖVERSIKT	7
Fyra aspekter av HSHM	7
Policy och ledarskap	7
Mat och hållbarhet	8
Utbildning och lärande	9
Samarbete med omgivande samhälle	10
DEL 2/ IMPLEMENTERA HSHM	11
Möjliga roller för olika intressenter	11
Utveckling av en handlingsplan för HSHM	13
Utveckling av en handlingsplan för HSHM, steg för steg	14
DEL 3/ LOKALA OCH REGIONALA MYNDIGHETERS ROLL	16
Varför lokala och regionala myndigheter bör stödja förskolor och skolor med arbetet med HSHM	15
Hur lokala och regionala myndigheter kan stödja skolor	16
Konkreta exempel på sätt att stödja förskolor och skolor	17
DEL 4/ DE TRE NIVÅERNA I HSHM	19
Kriterier Checklista	19
Policy och ledarskap	20
Mat och hållbarhet	21
Utbildning och lärande	22
Samarbete med omgivande samhälle	23
HANDLINGSPLAN / HELA SKOLAN FÖR HÅLLBAR MAT	24

Genom hela dokumentet används HSHM som en förkortning av Hela förskolan/skolan för hållbar mat.

GRUNDPRINCIPER FÖR FÖRSKOLOR, SKOLOR OCH KOMMUNER



I BEGREPPET HÅLLBAR INKLUDERAR VI ÄVEN DE HÄLSOMÄSSIGA ASPEKTERNA AV MAT.

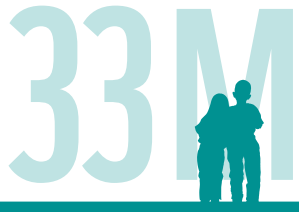
OM HELA FÖRSKOLAN/SKOLAN FÖR HÅLLBAR MAT (HSHM)

Hela förskolan/skolan för hållbar mat (HSHM) är en metod, eller ett förhållningssätt, för att utveckla en hållbar matkultur i och runt förskolor och skolor. I begreppet hållbar inkluderar vi även de hälsomässiga aspekterna av mat. Skolor – från förskolan till gymnasieskolan – kan vara katalysatorer för en transformation av livsmedelssystemet. HSHM integrerar mat och utbildning och tar upp måltidernas sammansättning och förskole-/skolrestaurangernas samt måltidsmiljöernas funktion.

HSHM OMFATTAR:

- praktisk undervisning och aktivt deltagande av barn, elever, lärare, måltidspersonal och gärna elevhälsan
- involverar det omgivande samhället (inklusive vårdnadshavare, matproducenter, företag och civilsamhälle).





**INOM EU FINNS DET
33 MILJONER MÄNNISKOR
SOM ENDAST HAR RÅD ATT
KÖPA EN FULLSTÄNDIG
MÅLTID VARANNAN DAG.**

VARFÖR ARBETA MED MAT I SKOLAN?

Vad barn och unga i förskole- och skolåldern äter påverkar både deras hälsa och miljön. Ohälsosamma och ohållbara matvanor kan påverka barnen och elevernas välbefinnande och koncentration negativt och därmed också deras skolarbete och lärande. Enligt Världshälsoorganisationen (WHO) är cirka 20 procent av europeiska barn i skolåldern överviktiga eller lider av fetma, och antalet ökar i många länder. Barn och unga från hushåll med låg inkomst eller med andra svåra förhållanden, är mer benägna att äta ohälsosam mat som är näringsfattig, vilket kan öka ojämlikheterna och göra dem än mer sårbara. Inom Europeiska unionen (EU) finns det 33 miljoner människor som endast har råd att köpa en fullständig måltid varannan dag, en siffra som riskerar att öka om livsmedelspriserna fortsätter att stiga. Att investera i hälsosamma och hållbara matvanor för barn och unga kommer därför att möjliggöra betydande besparingar i framtiden gällande folkhälsa, samt bidra till ett ökat personligt och socialt välbefinnande. Detta skulle också återspegla målen i EU:s strategi för barnens rättigheter ([The EU Strategy on the Rights of the Child](#)). I den har Europeiska kommissionen åtagit sig att se över både EU:s rättsliga ram för skolprogram (med större fokus på hållbar och hälsosam mat) och den europeiska barngarantin ([European Child Guarantee](#)), enligt vilken EU:s alla medlemsstater ska upprätta nationella planer för att garantera att alla barn har tillgång till åtminstone en hälsosam måltid per skoldag.

Hållbar livsmedelsproduktion och livsmedelskonsumtion är viktiga förutsättningar för att uppnå de miljö- och klimatmål som anges i EU:s [Green Deal](#), strategin [”Från jord till bord”](#) och [EU:s strategi för biologisk mångfald för 2030](#). Livsmedelsproduktionen har en betydande påverkan på miljön. Den förbrukar stora mängder naturresurser som vatten och energi och dessutom står livsmedelsproduktionen för 21–37 procent av de globala utsläppen av växthusgaser. Produktionen av livsmedel leder också till en minskad biologisk mångfald. Detta är en oroande trend eftersom biologisk mångfald och friska, välfungerande ekosystem har stor betydelse för bland annat landsbygdens försörjningsmöjligheter och jordbrukets produktivitet. Livsmedelsproduktionen är dock en väsentlig del av vårt livsmedelssystem och vår livsmedelsförsörjning som vi inte kan vara utan.

Som en del av strategin *Från jord till bord* främjar Europeiska kommissionen en övergång till hållbara matvanor. Strategin är central för att uppnå FN:s globala mål för hållbar utveckling (Sustainable Development Goals). Den lägger särskild tonvikt på städernas, regionernas och de offentliga myndigheternas roll när det gäller att upphandla hållbara livsmedel till förskolor och skolor. Projektet SchoolFood4Change, som stöds av [EU:s Horizon 2020-program](#), syftar till att underlätta och skynda på en övergång till hållbara matvanor genom att direkt engagera mer än 3 000 förskolor och skolor samt 600 000 barn och elever i 12 EU-länder.

Den strategi för HSHM som beskrivs i detta dokument kan bidra till denna förändring. Den bygger på det arbete som utförs i befintliga initiativ till exempel initiativet Food for Life i Storbritannien, kampanjer för Fair Trade i skolor och universitet, Slow Food-rörelser, WWFs matarbete och arbete kring lärande för hållbar utveckling, Rikoltos kampanj Good Food @ School och utbildningsprogrammet ”Really healthy schools” i Tjeckien och Slovakien. HSHM är en metod för att uppnå en hållbar och hälsosam matkultur i och kring förskolor och skolor. Den bidrar till systemförändringar i hela samhället och påverkar både utbildning, demokrati, hållbarhet, ojämlikhet samt hälsa, i en positiv riktning.

EXEMPEL PÅ INITIATIV

- ▶ [Food for Life](#) i Storbritannien
- ▶ [Fair Trade](#) i skolor och universitet
- ▶ [Slow Food](#)-rörelsen
- ▶ [WWFs matarbete och arbete kring lärande för hållbar utveckling](#)
- ▶ Rikoltos kampanj [Good Food @ School](#)
- ▶ Utbildningsprogrammet [”Really healthy schools”](#) i Tjeckien och Slovakien

RIKTLINJERNAS UPPLÄGG

Detta dokument innehåller grundprinciper som förskolor, skolor och lokala och regionala myndigheter kan använda för att förklara de olika delarna av HSHM på ett sammanhängande sätt. För att praktiskt kunna implementera ramverket och ta ett helhetsgrepp kring matrelaterade frågor bör det användas i kombination med andra verktyg.

DEL 1

DEL 1/ HSHM - EN ÖVERSIKT: HSHM är en struktur för att främja hälsa och välbefinnande, lärande för hållbar utveckling, hållbarhet och jämlikhet i förskola och skola. Denna första del ger en översikt av de olika delarna i HSHM.

DEL 2

DEL 2/ IMPLEMENTERING AV HSHM: För att implementera HSHM i en förskola eller skola måste alla aktörer i och runt förskolan/skolan vara involverade och ta ansvar. Den här delen av ramverket illustrerar hur man uppnår detta, förklarar hur man utvecklar en handlingsplan för HSHM i förskolan/skolan och erbjuder en steg-för-steg-guide.

DEL 3

DEL 3/ LOKALA OCH REGIONALA MYNDIGHETERS ROLL: Nationella, regionala och lokala myndigheter kan stödja implementeringen av HSHM genom skräddarsydd/anpassad vägledning och coachning och genom att underlätta projekt och samarbeten med andra lokala aktörer.

DEL 4

DEL 4/ DE TRE NIVÅERNA I HSHM: Verksamheterna i projektet arbetar mot tre olika nivåer för HSHM. Varje nivå har särskilda kriterier som måste uppfyllas. Brons är miniminivån som verksamheten bör uppnå för att anses ha implementerat HSHM; ytterligare insatser kan sedan leda till silver- eller guldnivå.





DEL 1/ HSHM - EN ÖVERSIKT

FYRA ASPEKTER AV HSHM. HSHM består av fyra olika aspekter, eller delar, som kompletterar varandra: (A) policy och ledarskap, (B) mat och hållbarhet, (C) utbildning och lärande samt (D) samarbete med omgivande samhället. För att framgångsrikt implementera HSHM måste förskolan/skolan arbeta med alla fyra delar och se dem som en helhet. Delarna innehåller olika byggstenar som är till hjälp när en förskola/skola ska implementera HSHM. Nedan presenteras de olika delarna av HSHM.



POLICY OCH LEDARSKAP

Denna del handlar om att tydliggöra för alla intressenter inom förskola och skola vikten av att göra mat till en naturlig och integrerad del av verksamheten. Det handlar om förskolans/skolans strategi för hållbar mat genom till exempel målsättningar, riktlinjer, aktiviteter, värderingar och utbildning.

Det handlar också om att ge barn och elever möjlighet till inflytande och att bjuda in dem att delta i beslut som rör mat och undervisningsinnehåll, som på ett eller annat sätt kan relateras till mat.

Denna del säkerställer att arbetet med HSHM prioriteras och uppmuntras av förskolans/skolans ledning och att det ingår i verksamhetens vision, värderingar, riktlinjer, utvecklingsplaner och så vidare. HSHM ska genomsyra hela verksamheten.

ARBETSGRUPP FÖR HSHM. Ett av de första stegen som förskolan/skolan ska göra är att sätta ihop en arbetsgrupp för HSHM. Gruppens uppgift är att vara en drivande kraft som får i gång arbetet med HSHM och skapar kontinuitet. Arbetsgruppen bör bestå av lärare, måltidspersonal, elever, skolledare och gärna elevhälsan.

PLANERING, UPPFÖLJNING OCH UTVÄRDERING. Arbetsgruppen börjar med att göra en nulägesanalys. Vad gör vi redan när det kommer till hållbar mat samt undervisning om eller med inslag av mat? Sedan är det dags att starta upp HSHM-processen genom att involvera olika relevanta intressenter, både inom förskolan/skolan och i kommunen samt i det omgivande samhället. Arbetsgruppen arbetar sedan fram en handlingsplan som blir det som styr implementeringen och genomförandet av HSHM. Handlingsplanen följs upp, utvärderas och revideras varje år baserat på de erfarenheter och lärdomar förskolan/skolan har med sig.

KOMMUNIKATION. Framgången med HSHM beror till stor del på hur arbetet kommuniceras inom och utom verksamheten samt hur synliga de åtgärder som vidtas är. Kommunikationen måste väcka entusiasm, skapa stöd och få med sig fler personer som vill hjälpa till att utveckla arbetet. Att kommunicera genom befintliga kanaler (hemsidan, möten med vårdnadshavare, sociala medier med mera) samt att använda sig av lokal media är ett sätt att synliggöra förskolans/skolans arbete och därigenom öka förståelsen och engagemanget utanför verksamhetens väggar.

BARN OCH ELEVERS INFLYTANDE OCH DELAKTIGHET. För att öka barns och elevers engagemang för matrelaterade frågor måste de bjudas in att delta och engagera sig i frågor som berör dem. Genom att locka fram och uppmuntra deras kreativitet och energi kan man främja en känsla av ansvar och ägarskap och göra arbetet effektivare än om endast lärare eller skolledare hade vidtagit åtgärder. Att involvera barnen/eleverna i beslut om mat banar väg för en hållbar förändring av matvanorna. Det ökar också barnens/elevernas självförtroende, ledarskapsförmåga och gör dem till förändringsagenter och förhoppningsvis medvetna konsumenter. Barnen/eleverna bör få reellt inflytande, och insatserna bör även involvera det omgivande samhället.



MAT OCH HÅLLBARHET

Måltider är inte bara en paus från lektionerna eller ett sätt att fylla hungriga magar, det är en del av utbildningsuppdraget. Att servera hållbar och god mat är en utmärkt grund för att arbeta med projektets övergripande mål, som att främja en positiv matkultur i förskolan/skolan. Det är också ett bra tillfälle att introducera barnen/eleverna till olika sorters mat och väcka deras entusiasm, nyfikenhet och matglädje.

Denna del handlar om att göra måltidsmiljön/restaurangen till en lärandemiljö (oavsett om förskolan/skolan lagar mat på plats eller inte). Genom att använda sig av livsmedel med hög kvalitet kan en förskola/skola försäkra barn, elever, vårdnadshavare och övriga samhället att den serverar hållbar och näringsrik mat, producerad på ett hållbart och etiskt sätt, med spårbarhet. Verksamheterna bör jobba för att göra hållbara matvanor till norm, och personalen bör agera som goda förebilder.

MÅLTIDSMILJÖ. En attraktiv måltidsmiljö väcker barnens och elevernas intresse och möjliggör att måltiden blir en lärandesituation. Hur måltidsmiljön ser ut, om den är trivsam, hur maten läggs upp, visas och vilken information den åtföljs av påverkar barnens och elevernas matval. Inflytande och delaktighet i utformningen av måltidsmiljön bidrar till hälsosamma och hållbara val.

HÅLLBARA MÅLTIDER. Upphandling av livsmedel är den process där offentliga myndigheter köper in livsmedel och/eller måltidstjänster. Upphandlingen har stor betydelse för vad och hur barn och elever i slutändan äter och dricker. När upphandlingsavtalen innehåller hållbarhetskriterier (till exempel kriterier för ekologisk, rättvisemärkt eller säsongsbetonad mat) konsumeras i slutändan mer hållbar mat och dryck i förskolor och skolor.

HÅLLBARA MELLANMÅL. Dagen i förskolan eller skolan kan erbjuda många fler tillfällen att äta än vid lunchen, till exempel vid mellanmål. Det är viktigt att förskolan/skolan och barnens/elevernas vårdnadshavare uppmuntrar till bra frukostar, mellanmål och luncher, så att förskolan/skolan blir en så hållbar och hälsofrämjande miljö som möjligt.

TILLGÅNG TILL BRA MAT FÖR ALLA. En tillräckligt näringsrik och mättande måltid är avgörande för att barn och unga ska klara sig igenom dagen. Det är omöjligt att orka lära sig, leka och koncentrera sig på tom mage. Det är därför mycket viktigt att garantera alla barn, särskilt barn från mindre gynnsamma socio-ekonomiska förhållanden, har tillgång till mat. Alla måltider som tillhandahålls i förskolan/skolan bör främja den kulinariska mångfalden och respektera ett brett spektrum av behov.

MATSVINN. Genom god måltidsplanering kan man minska matsvinnet och därigenom spara pengar och samtidigt minska miljöpåverkan från matproduktion och matkonsumtion. Förskolor/skolor bör samarbeta så långt som möjligt med leverantörer, måltidspersonal, vårdnadshavare och elever för att förebygga, minska och hantera matsvinn.



UTBILDNING OCH LÄRANDE

Utbildning och undervisning om mat och livsmedelssystem berör alla tre dimensioner av hållbar utveckling: ekologisk, social och ekonomisk. Genom att lära barnen/eleverna att odla, laga mat, förstå varifrån maten kommer och vilken effekt den har på miljön och klimatet får de färdigheter och kunskaper som gör det möjligt för dem att fatta medvetna beslut, både nu och i framtiden, om sin egen och planetens hälsa. Genom att lära sig om hållbara matvanor, djurskydd samt hälsosam och etisk mat kan barnen inte bara göra medvetna matval, utan också förstå den bredare debatten om mat och hälsa.

MAT OCH LÄRANDE. Frågor som relaterar till mat ingår i förskolans och skolans läroplan och anpassas till barnens och elevernas olika åldrar och utvecklingsstadier. Temat mat kan belysas på olika sätt och kan integreras i många ämnen. Mat och livsmedelsfrågorna bör behandlas ämnesövergripande, med flera lärare som samarbetar.

FORTBILDNING FÖR PERSONAL. För att integrera mat i så stor del av verksamheten som möjligt och i så många ämnen som möjligt bör förskole- och skolpersonalen, både pedagogisk personal och måltidspersonal, få rätt kunskap och information. Temaspecifika workshops och riktat utbildningsmaterial kan stödja all typ av personal på förskolan/skolan. Måltidsmiljön liksom klassrummet kan utgöra lärandemiljöer där lärare, måltidspersonal och annan personal samarbetar och utvecklas tillsammans.

AUTENTISKA LÄRSITUATIONER. Autentiska lärsituationer innebär att man arbetar med frågor som är relevanta för barnen/eleverna i deras dagliga liv och som har en koppling till verkliga situationer och samhället utanför förskolan/skolan. Teoretiskt lärande bör kompletteras med praktiskt lärande genom till exempel besök hos matproducenter, samarbete med skolrestaurangen, lokala livsmedelsföretag, odling eller gemensam matlagning.



SAMARBETE MED OMGIVANDE SAMHÄLLE

Denna del är inriktad på samarbete med aktörer i förskolans/skolans omgivning. HSHM får större effekt när olika aktörer samarbetar, däribland vårdnadshavare, livsmedelsbutiker, matproducenter, lokala föreningar och andra intressenter i förskolans/skolans närmiljö.

SAMARBETE MED VÅRDNADSHAVARE. Genom att engagera barnens/elevernas vårdnadshavare och familjer i arbetet med HSHM ger man förutsättningar för att mat blir ett aktuellt ämne även hemma. En öppen och välkomnande matkultur i förskolan/skolan kan göra vårdnadshavarna bekanta med ämnet och uppmuntra dem att aktivt främja hållbar mat hemma.

SAMARBETE MED LOKALA AKTÖRER OCH OMGIVANDE SAMHÄLLE. Förskolor/skolor är inte isolerade från sin omgivning. Hållbar mat är ett gemensamt ansvar för många aktörer, inklusive lokala föreningar, samfälligheter och företag:

- En lokal butik kan lyfta fram hållbar och hälsosam mat i stället för onyttiga snacks;
- Förskolan/skolan kan etablera samarbeten eller utbyten med lokala matproducenter. Barnen/eleverna får lära sig om och kan delta i lantbrukarens verksamhet;
- Förskolan/skolan kan ta emot överblivna livsmedel från den lokala livsmedelsbutiken;
- Förskolan/skolan kan samarbeta med en lokal förening som arbetar enligt principerna för rättvis handel för att lära barnen/eleverna om hållbar mat i relation till andra delar av världen.





DEL 2/ IMPLEMENTERA HSHM

För att implementera HSHM behöver olika aktörer i och omkring förskolan/skolan delta. Från skolledning, hållbarhets-, mat och elevråd, till lärare, barn och elever. Men också måltidspersonal, elevernas familjer, samt det omgivande samhället där förskolan/skolan är belägen.



MÖJLIGA ROLLER FÖR OLIKA INTRESSENTER

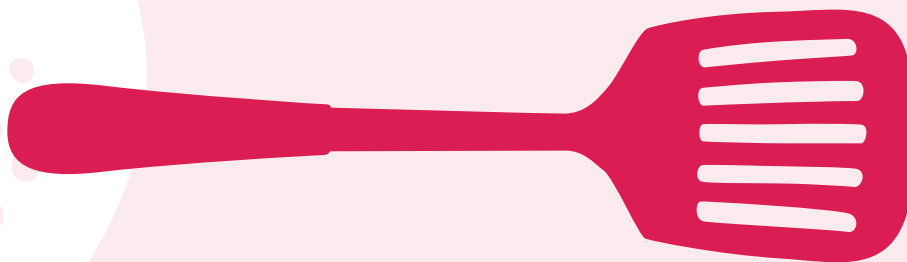
Nedan har vi listat vad olika intressenter kan göra för att underlätta implementeringen av HSHM.

MÖJLIGA ROLLER FÖR OLIKA INTRESSENTER

Nedan har vi listat vad olika intressenter kan göra för att underlätta implementeringen av HSHM.

SKOLLEDNING

- Tillhandahålla ledarskap och stöd för att implementera hållbara livsmedels- och/eller måltidspolitiska strategier inom alla områden av verksamheten (t.ex. riktlinjer, måltidsmiljön, klassrumsaktiviteter, insamling av medel, projekt, särskilda evenemang, friluftsdagar/idrottsdagar).
- Integrera strategier i förskolans/skolans planer för att förbättra hälsa och välbefinnande.
- Se till att de fysiska förutsättningarna finns, såsom till exempel utrustning och lokaler, som stöder hållbara matvanor.
- Stödja och uppmuntra hela förskolan/skolan att delta i utvecklingen, genomförandet och utvärderingen av verksamhetens planer, strategier, aktiviteter och evenemang som främjar hållbara matvanor.
- Uppmuntra till hållbara matvanor som norm och vara en god förebild.
- Ge förutsättningar så att lärarna kan planera gemensamt och arbeta tvärvetenskapligt/ämnesintegrerat/tematiskt samt möjliggöra samarbete med det omgivande samhället (schemaläggning, tid för gemensamma möten osv.).
- Se till att lärare och måltidspersonal får relevant kompetensutveckling och har möjlighet att samarbeta.



FÖRSKOLANS/SKOLANS PERSONAL

- Inkludera undervisning om hållbar mat inom alla utbildningsområden och på alla nivåer enligt läroplanen.
- Ge barnen/eleverna möjlighet att utveckla och tillämpa kunskaper och färdigheter som främjar hållbara matvanor (till exempel odling av mat, budget, inköp, matlagning och att prova olika livsmedel).
- Uppmuntra hållbara matvanor som norm och vara en god förebild.
- Jobba med positiva målbilder om framtiden och stödja barnens/elevernas aktiva deltagande i förändringsarbete och problemlösning.
- Samarbeta med måltidspersonalen och med andra vuxna som är närvarande under måltiderna.
- Aktivt inkludera eleverna i undervisningsinnehåll och lektionsplanering.
- Öppna upp förskolan/skolan och prioritera ömsesidigt utbyte med det omgivande samhället.

RESTAURANGER OCH KOCKAR

- Se till att hållbar och hälsosam mat och dryck alltid finns tillgängligt som ett enkelt val.
- Prova att servera ny och kulturellt varierad mat och dryck och sedan samla in feedback.
- Presentera hållbar mat och dryck på ett attraktivt och aptitligt sätt (genom exempelvis namngivning av rätter).
- Marknadsföra menyerna via affischer, anslagstavlor, TV-skärmar, tillkännagivanden, artiklar i nyhetsbrev, sociala medier och/eller förskolans/skolans webbplats.
- Samarbeta med lärarna.

LOKALSAMHÄLLE

- Företag kan stödja förskolans/skolans insatser för hållbara matvanor genom att till exempel tillhandahålla utrustning, personal och vinster vid event. Företag kan samarbeta med barn och unga kring mat genom att efterfråga deras åsikter och välkomna stöd från dem.
- Hälso- och sjukvårdspersonal samt olika typer av organisationer kan stödja förskolans/skolans arbete mot att främja hållbara och hälsosamma matvanor genom att till exempel tillhandahålla hälsorelaterad information och rådgivning.
- Lokala matproducenter, livsmedelsföretag, förädlare och återförsäljare kan stödja förskolans/skolans arbete mot hållbar mat genom att till exempel besöka verksamheterna eller genom att välkomna barnen/eleverna på besök eller en utflykt till en lokal marknad eller gård.
- Lokala eller (inter)nationella föreningar för rättvis handel kan bidra till att öka medvetenheten om det ömsesidiga beroendet i livsmedelskedjan mellan nord och syd genom att tillhandahålla information. Lokala och regionala myndigheter kan stödja HSHM på många olika nivåer – se del 3 i detta dokument.

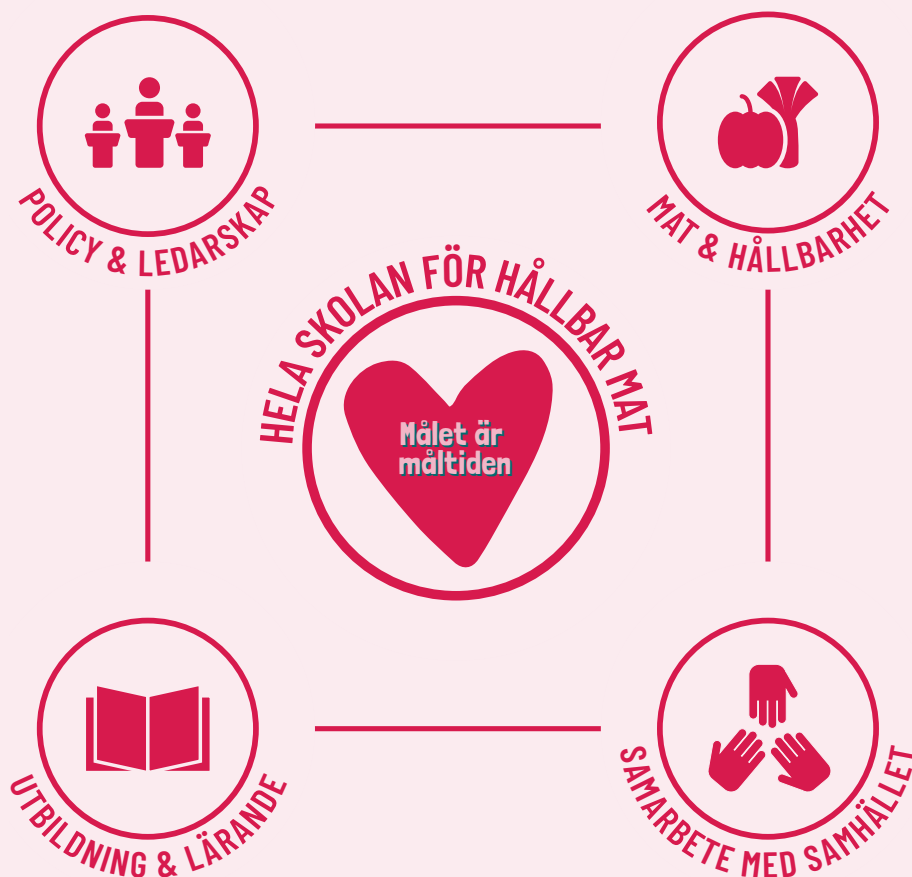


UTVECKLING AV EN HANDLINGSPLAN FÖR HSHM

En handlingsplan för HSHM är ett dokument som utvecklas och delas av alla intressenter som har med förskolan/skolan att göra. Den ska uttrycka riktlinjer och en gemensam vision och beröra alla aspekter av mat i förskolan/skolan, från vad som lagas och serveras till hur det lyfts i undervisning och i övrig verksamhet. Innehållet i handlingsplanen visar att förskolan/skolan bryr sig om och bidrar till hållbarhet och till barnens, elevernas, personalens och andra intressenters hälsa och välbefinnande.

Handlingsplanen bör visa på ett samordnat förhållningssätt till hållbara mat- och livs- vanor och syfta till att göra hållbar mat till ett enkelt och självklart val för alla. Planen ska fungera som en bas för kommunikationen kring HSHM med barn, elever, personal, vårdnadshavare och intressenter utanför förskolan/skolan. Den bör tydliggöra kopplingen mellan läroplanens mål, undervisning, förskolans/skolans erbjudande av mat och dryck och måltidssituationen men också hur samarbeten med och mellan olika intressenter kan öka möjligheten att nå gemensamma mål. Till sist bör handlingsplanen innehålla de resurser och kompetensutveckling som behövs för att nå uppsatta mål.

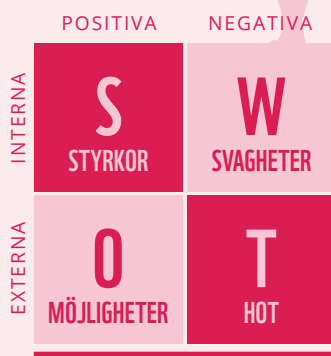
Handlingsplanen ska sammanfatta alla aspekter av mat och utbildning på ett tydligt och konsekvent sätt. Dessa aspekter är:



UTVECKLING AV EN HANDLINGSPLAN FÖR HSHM, STEG FÖR STEG

Framtagandet av en handlingsplan för HSHM ska ske i dialog mellan barn, elever, lärare, kockar, skolledare, elevhälsa, tjänstepersoner i kommunen och andra intressenter. Tillsammans ser de över matens roll i förskolan och skolan. Detta görs i förskolans/skolans Arbetsgrupp för HSHM.

Då planen ska bidra till att skapa ägarskap är processen i sig viktigare än det slutliga dokumentet. När förskolan/skolan väl har fastställt en handlingsplan kan den börja genomföra målinriktade och samordnade insatser.



FASTSTÄLL TYDLIGA MÅL (UTVECKLINGSMÅL) PÅ KORT OCH LÅNG SIKT, DVS. VAD FÖRSKOLAN/SKOLAN KONKRET VILL UPPNÅ.

1. KOM I GÅNG

Börja med att skapa en arbetsgrupp bestående av lärare, skolledning, måltidspersonal, barn/elever och gärna elevhälsan. Diskutera behovet och motiven till att utarbeta en handlingsplan: Varför behöver ni en sådan och vad ska den leda till? Vad har ni för utvecklingsmål för verksamheten?

Identifiera möjligheter/fördelar och eventuella hinder för att arbeta ämnesövergripande med hållbar mat i skolan. Detta kan till exempel göras med hjälp av en SWOT-analys (Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats). Plocka in identifierade styrkor, svagheter, möjligheter och hot i en fyrfältare för att synliggöra så många aspekter som möjligt.

2. GÖR EN NULÄGESANALYS

För att få syn på vad som redan görs på förskolan/skolan kopplat till mat bör en nulägesanalys göras. Utse vem eller vilka ur arbetsgruppen som ska ansvara för detta.

GÖR EN GENOMLYSNING AV ARBETET MED MAT PÅ FÖRSKOLAN/SKOLAN:

- Vad gör vi idag som vi är nöjda med och ska fortsätta med?
- Vad behöver vi göra mer av?
- Vad behöver vi göra mindre av?
- Vad behöver vi sluta göra?

FÖRSLAG PÅ KONKRETA FRÅGESTÄLLNINGAR SOM MAN KAN UTGÅ IFRÅN:

- Finns det några utmaningar när det gäller mat och dryck i verksamheten?
- Vilken mat och dryck tillhandahålls?
- Hur tas maten emot av barn/elever och personal?
- Hur tas mat upp i läroplanen, på lektioner och på evenemang (anordnade av förskolan/skolan) utanför schemat?
- Jobbar man med matrelaterade frågor i flera ämnen och/eller ämnesövergripande?
- Jobbar förskolan/skolan med mat ur ett helhetsperspektiv; tar man upp både den ekologiska, ekonomiska och sociala aspekten av matproduktion och konsumtion?

Nulägesanalysen blir ett stöd både för fortsatt planering, vilka insatser behövs, och för att senare följa upp framsteg.



Utifrån resultatet av analysen identifierar arbetsgruppen vad som redan görs och fungerar bra och vad förskolan/skolan kan bli bättre på. Dela resultatet av arbetet med alla på förskolan/skolan och eventuellt relevanta personer på kommunen.

Nu är det dags att identifiera vilka insatser/aktiviteter som bör göras för att uppnå målen och hur och när arbetet ska följas upp, utvecklas och utvärderas. Det är också viktigt att i detta läge prioritera vilka insatser som är mest relevanta att ta tag i utifrån målen för arbetet. Det är också viktigt att ta fram kriterier för framgång, en tidsplan och tydliga roller för genomförandet.

3. UTKAST TILL HANDLINGSPLAN

Skriv ett utkast till en handlingsplan, utifrån möjligheter och hinder (SWOT-analysen). Planen bör innehålla resultat av nulägesanalysen, mål på kort och lång sikt, identifierade prioriteringar, insatser eller aktiviteter, resurser samt ansvarsfördelning, tidsplan och plan för uppföljning. Dela utkastet med övriga intressenter i verksamheten (lärare, elever, måltidspersonal) och be om konstruktiv feedback.

4. UPPDATERA

Titta igenom och analysera eventuella kommentarer som mottagits och slutför utkastet till en handlingsplan i enlighet med dessa.

Nu är det dags för skolledningen att skriva under handlingsplanen och sedan delas den med hela skolan, vårdnadshavare och kommunen.

5. IMPLEMENTERING

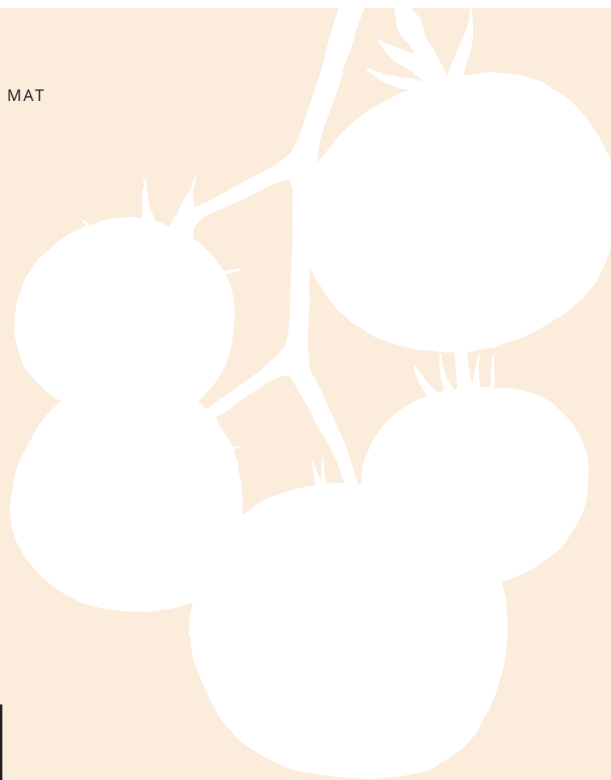
Nu måste varje lärare och måltidspersonal påbörja implementeringen utifrån sina roller och i samarbete. Grupper av personal bör göra en anpassad plan utifrån sin kontext för att bidra till den övergripande handlingsplanen.

Relevant fortbildning och kompetensutveckling planeras in och alla delar av handlingsplanen och implementeringen görs synlig för all personal på förskolan/skolan.

6. FÖLJA UPP, UTVÄRDERA OCH ANPASSA

Handlingsplanen och implementeringen behöver följas upp kontinuerligt och vara en stående punkt på dagordningen för Arbetsgruppen för HSHM. Utöver det bör all personal följa upp arbetet regelbundet på till exempel arbetslagsmöten eller arbetsplatsträffar.

Dokumentera förändringar som sker under arbetets gång för att lära. Lyft både det som fungerar bra och det som behöver utvecklas. Anpassa handlingsplanen baserat på de erfarenheter ni gör och det lärande som sker och fortsätt att ha en öppen och transparent kommunikation kring arbetet, med all personal.



DEL 3/ LOKALA OCH REGIONALA MYNDIGHETERS ROLL

VARFÖR LOKALA OCH REGIONALA MYNDIGHETER BÖR STÖDJA FÖRSKOLOR OCH SKOLOR MED ARBETET MED HSHM

Lokala och regionala myndigheter, till exempel kommuner och regioner, kan vara katalysatorer för förändring och göra verklig skillnad för folkhälsan, samhället och miljön. De spelar ofta en viktig roll i utbildningen och i främjandet av en hållbar politik för offentlig livsmedelsupphandling.

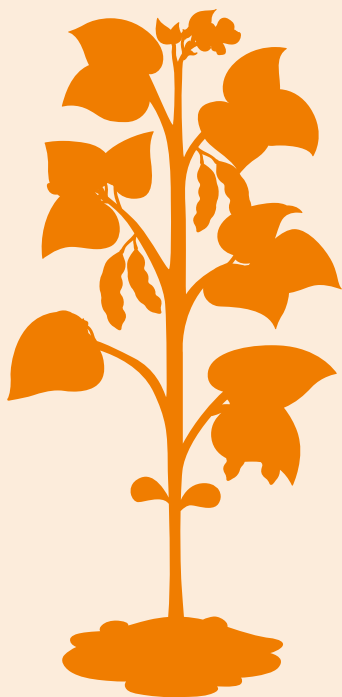
Eftersom lokala och regionala myndigheter arbetar i nära anslutning till olika intressenter kan de hjälpa till med att genomföra HSHM i skolorna genom att tillhandahålla coaching, skraddarsy vägledning och ge möjligheter till nätverksbyggande för att underlätta samarbete med lokala förändringsaktörer.

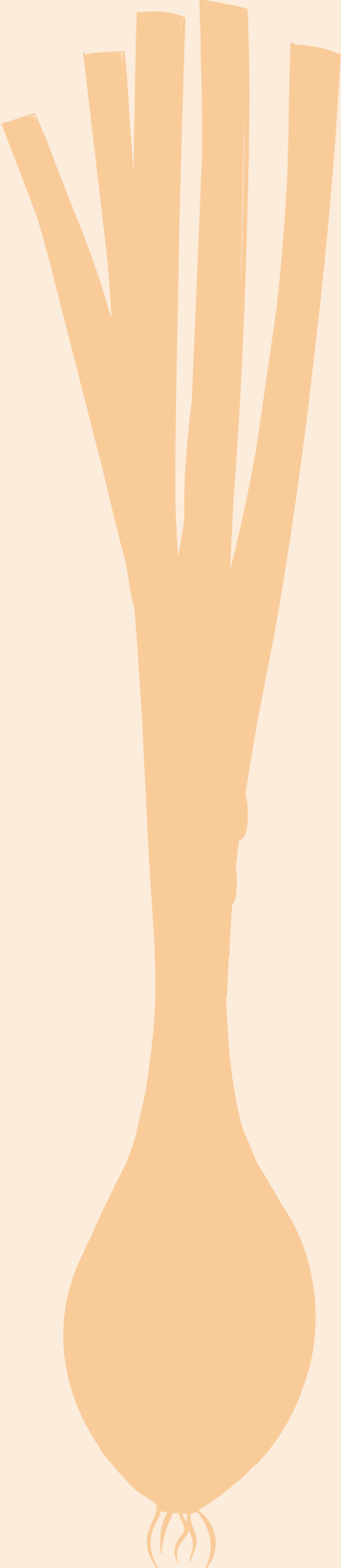
HUR LOKALA OCH REGIONALA MYNDIGHETER KAN STÖDJA SKOLOR

Lokala och regionala myndigheter är komplexa institutioner. Det är inte alltid klart för förskolor och skolor vilka initiativ gällande mat som redan pågår och vem som ansvarar för dem.

Förskolor och skolor kommer att behöva de lokala och regionala myndigheterna för att mobilisera politiskt och offentligt stöd för att genomföra dessa typer av utvecklingsprojekt och förändringar. Ofta så behövs också stöd från och samarbete med en mängd olika avdelningar och förvaltningar inom myndigheten.

Det finns sällan en lösning som passar alla, men ett bra första steg är att inrätta en projektgrupp med kollegor från olika avdelningar (till exempel måltider, utbildning, miljö/hållbarhet). Politiska ledare och lärare eller skolledare från kommunen/regionen kan också ansluta sig till gruppen.





Därefter är det bra att undersöka vad som redan görs på lokal nivå, vilken expertis och vilka resurser de olika förvaltningarna har och om det går att uppnå snabba vinster på vissa områden för att skapa stöd för HSHM. Inledningsvis är det förmodligen bäst att fokusera på ett begränsat antal förskolor och skolor som redan är angelägna och villiga att införa HSHM.

KONKRETA EXEMPEL PÅ SÄTT ATT STÖDJA FÖRSKOLOR OCH SKOLOR

Nedan listar vi exempel på hur lokala och regionala myndigheter kan stödja förskolor och skolor, strukturerade enligt de fyra delarna i HSHM.

POLICY OCH LEDARSKAP

- Tillhandahålla resurser för verksamheter som arbetar för att implementera HSHM.
- Få igång arbetsgrupper på förskolor/skolor, till exempel genom att hjälpa dem att utarbeta en handlingsplan för implementeringen av HSHM (genom att tillhandahålla exempel, mallar, en facilitator eller processtödjare etc.).
- Hjälpa förskolor och skolor att genomföra en kartläggning av befintliga insatser kring matrelaterade frågor, en nulägesanalys.
- Stötta uppföljning, utvärdering och planering med verksamheterna, med fokus på resultat och lärdomar.
- Samarbeta med andra intressenter, organisationer eller sammanslutningar som kan ge verksamheterna coaching.
- Främja HSHM i sina egna kommunikationskanaler och i lokala/nationella medier, genom att lyfta fram förskolornas och skolornas arbete.
- Uppmuntra andra förskolor och skolor att implementera HSHM.
- Främja och samordna HSHM:s olika nivåer uppmuntra förskolor och skolor att delta och tillhandahålla incitament.
- (Med)organisera ett årligt HSHM-evenemang: underlätta nätverksbyggande mellan olika verksamheter, bjuda in andra intressenter till en workshop/brainstorming om samarbete, presentera resultaten av en tävling om elevernas utformning av restauranger, presentera verksamheternas handlingsplaner, med mera.
- Dela med sig av sina erfarenheter till andra lokala och nationella myndigheter.

MAT OCH HÅLLBARHET

- Integrera hållbarhetskriterier i kommunens livsmedelsupphandlingar.
- Införa generella riktlinjer för hela kommunen, till exempel att maten ska vara klimatsmart/växtbaserad minst en dag i veckan.
- Stödja förskolor och skolor vid renovering och nybyggnation av restauranger för att göra dessa mer pedagogiska och uppmuntra till delaktighet.
- Hjälpa förskolor och skolor att förebygga matsvinn, till exempel med tips, verktyg och metoder för att mäta matsvinnet.

UTBILDNING OCH LÄRANDE

- Anordna fortbildning för lärare och övrig personal om HSHM, hållbara livsmedelssystem och mat som återspeglar olika kulturella behov.
- Stödja förskolor och skolor att integrera frågor om hållbar och hälsosam mat i olika skolämnen och för olika åldrar, till exempel pedagogisk vägledning, utbyte av erfarenheter, verktyg och inspiration.
- Uppmuntra till odling och skapande av skolträdgårdar.

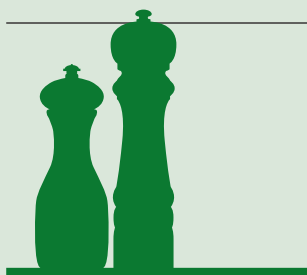
SAMARBETE MED OMGIVANDE SAMHÄLLE

- Lista över lokala aktörer som skulle kunna vara relevanta att samarbeta med för förskolorna/skolorna.
- Ge inspiration och organisera utbyten mellan olika förskolor och skolor om hur man samarbetar med olika aktörer.
- Inventera tillsammans med förskolans/skolans arbetsgrupp möjliga samarbeten mellan förskolor/skolor och andra lokala intressenter, till exempel affärer, måltidsleverantörer, gårdar, livsmedelsföretag, samfälligheter, äldreboenden, boenden för nyanlända eller andra grupper.
- Ta kontakt med lokala intressenter och uppmana dem att samarbeta med förskolorna/skolorna kring HSHM.
- Föreslå möjliga initiativ som dessa aktörer kan ta för att främja hållbar mat för barn/ungdomar.
- Underlätta studiebesök/projekt (till exempel gårdsbesök) tillsammans med det omgivande samhället.
- Samarbeta med elevhälsan kring barnens/elevernas matvanor och inställning kring hållbar mat kopplat till det utbud som erbjuds i skolans närområde.



DEL 4/ DE TRE NIVÅERNA I HSHM

Det europeiska projektet "SchoolFood4Change" vill uppmärksamma de resultat som förskolor och skolor inom projektet HSHM uppnår. Syftet är att motivera verksamheter och kommuner att fortsätta att förbättra och förändra sin matkultur.



**VERKSAMHETERNA I
PROJEKTET ARBETAR
MOT TRE OLIKA NIVÅER FÖR
HSHM. VARJE NIVÅ HAR
SÄRSKILDA KRITERIER
SOM MÅSTE UPPFYLLAS.**

Verksamheterna i projektet arbetar mot tre olika nivåer för HSHM. Varje nivå har särskilda kriterier som måste uppfyllas. Brons är miniminivån som verksamheten behöver uppnå för att anses ha implementerat HSHM; ytterligare insatser kan sedan leda till silver- eller guldnivå.

KRITERIER CHECKLISTA

Nedan presenterar vi kriterierna för att uppnå brons-, silver- eller guldnivå. De bygger på de fyra delarna av HSHM och dess tillhörande byggstenar, som vi presenterade i del 1 av ramverket. För att nå en viss nivå måste förskolan/skolan aktivt arbeta med alla fyra delarna.





POLICY OCH LEDARSKAP

BRONS

SILVER

GULD

ARBETSGRUPP FÖR HSHM

BR.A.1.

Förskolan/skolan har en arbetsgrupp bestående av lärare, måltidspersonal, barn, elever, skollärare och gärna elevhälsan. Gruppen arbetar med implementeringen av *Hela skolan för hållbar mat* och träffas regelbundet. Mötena dokumenteras och följs upp.

SI.A.1.

Förskolan/skolan har en arbetsgrupp bestående av lärare, måltidspersonal, elever, skollärare och gärna elevhälsan. Gruppen arbetar med implementeringen av *Hela skolan för hållbar mat* och träffas regelbundet. Mötena dokumenteras och följs upp. Vårdnadshavare bjuds in på regelbunden basis för att få kunskap om arbetet.

GU.A.1.

Förskolan/skolan har en arbetsgrupp bestående av lärare, måltidspersonal, barn, elever, skollärare och gärna elevhälsan. Gruppen arbetar med implementeringen av *Hela skolan för hållbar mat* och träffas regelbundet. Mötena dokumenteras och följs upp. Relevanta representanter från institutioner och företag utanför förskolan/skolan involveras regelbundet i gruppens arbete.

PLANERING, UPPFÖLJNING OCH UTVÄRDERING

BR.A.2

Uppföljning av förskolans/skolans handlingsplan. En nulägesanalys av förskolans/skolans arbete med hållbar mat är genomförd. Baserat på denna har arbetsgruppen utarbetat en handlingsplan för hela verksamheten. Planen följs upp och utvärderas varje år och arbetsgruppen identifierar utvecklingsområden baserade på det lärande och de erfarenheter man gjort under året.

SI.A.2

Förskolan/skolans arbetsgrupp gör årligen en nulägesanalys. Utifrån resultatet av denna utvecklas en SMART handlingsplan innehållande uppföljning, lärande och erfarenheter man gjort under året. Innehållet/målen i en SMART handlingsplan ska vara konkreta, mätbara, möjliga, relevanta och tidsbestämda (Specific, Measurable, Achievable, Relevant and Time-bound).

GU.A.2

Arbetet med *Hela skolan för hållbar mat* är en del av förskolans/skolans systematiska kvalitetsarbete. Arbetsgruppen ser till att all personal är medvetna om detta och att arbetet med *Hela skolan för hållbar mat* kommer att följas upp och utvärderas på samma sätt som övrig undervisning.

VISION OCH STYRDOKUMENT

BR.A.3

Förskolan/skolan har tagit fram en tydlig vision för hållbar mat som skolledningen står bakom. Visionen beskriver en tydlig målbild för framtiden och innehåller konkreta mål och uppgifter.

SI.A.3

Förskolan/skolan har tagit fram och implementerat riktlinjer som speglar verksamhetens vision för hållbar mat. Skolledningen kommunicerar tydligt vikten av, och deltar aktivt i, implementeringen av *Hela skolan för hållbar mat*.

GU.A.3

Arbetet med *Hela skolan för hållbar mat* är tydligt inskrivet i förskolans/skolans riktlinjer, verksamhetsplan och värdegrund.

KOMMUNIKATION

BR.A.4

Förskolans/skolans vision för hållbar mat kommuniceras tydligt till all förskole-/skolpersonal, barn och elever, vårdnadshavare och omgivande samhälle. Framsteg och mål tydliggörs dessutom regelbundet internt för alla inom förskolans/skolans verksamhet. Resultat av uppföljningen av handlingsplanen delas med både elever och all personal på förskolan/skolan. En kommunikationsansvarig, som kan kontaktas vid frågor utses (t.ex. en medlem i arbetsgruppen).

GU.A.4

Förskolan/skolan kommunicerar regelbundet till all personal, barn, elever och vårdnadshavare om framsteg med *Hela skolan för hållbar mat* och berättar om erfarenheter och insikter för att ytterligare utveckla arbetet. Förskolan/skolan informerar regelbundet om sina framgångar även till det omgivande samhället och kommunen.

BARNS/ELEVERS INFLYTANDE OCH DELAKTIGHET

BR.A.5

En grupp barn/elever (matambassadörer/matråd) får tid, stöd och möjlighet att aktivt jobba för hållbar mat och vara goda förebilder. Yngre barn stimuleras på ett lekfullt sätt att lära sig om hållbar mat och matproduktion.

SI.A.5

En grupp barn/elever (matambassadörer/matråd) får tid, stöd och möjlighet att aktivt jobba för hållbar mat. De får extra träning/utbildning under skoltid om olika aspekter kring mat och vikten av att äta hållbart och hälsosamt. Yngre barn jobbar som till exempel mini-kockar/matvärdar. Barnens/elevernas arbete synliggörs på förskolan/skolan och för vårdnadshavare.

GU.A.5

En grupp barn/elever (matambassadörer/matråd) är aktiva, inspirerar varandra och utbyter kunskap och erfarenheter, både inom förskolan/skolan och mellan förskolor/skolor, gällande hållbar och hälsosam mat. De får extra träning/utbildning under skoltid om olika aspekter kring mat och vikten av att äta hållbart och hälsosamt. Yngre barn jobbar som till exempel mini-kockar/matvärdar. Barnen/eleverna sprider sina erfarenheter och kunskaper inom förskolan/skolan, till andra förskolor/skolor eller till andra relevanta verksamheter.



MAT OCH HÅLLBARHET

BRONS

SILVER

GULD

MÅLTIDSMILJÖ

 BR.B.1

Måltidsmiljön ses om en lärandemiljö. Förskolan/skolan anpassar måltidsmiljön så att den främjar hållbara matvanor samt positiva attityder till maten som serveras.

 SI.B.1

Måltiden i förskolan/skolan är en trevlig stund för personal, barn och elever och erbjuder en möjlighet till lärande. Majoriteten av barnen/eleverna förstår vikten av hållbar mat och de är nöjda med maten som serveras samt med måltidsmiljön.

 GU.B.1

Förskolans/skolans måltidsmiljö är en plats där andra personer utanför förskolan/skolan, vårdnadshavare eller andra från skolans närområde, kan delta i aktiviteter för att främja hållbara matvanor. Det kan till exempel handla om aktiviteter kring olika högtider och firanden såsom påsk, jul, terminsavslutningar eller temadagar.

HÅLLBARA MÅLTIDER

 BR.B.2

Förskolan/skolan informerar barn och elever samt vårdnadshavare om hur en hållbar, hälsosam och balanserad måltid kan se ut. Menyerna lyfter fram färska, säsonganpassade och lokalt producerade grönsaker och frukter. Även ekologiska och rättvisemärkta ingredienser samt växtbaserade alternativ lyfts fram. Ursprungslandet för måltidens huvudingredienser synliggörs.

 SI.B.2

Det finns hållbara kriterier för planering och inköp/upphandling av mat. Minst en gång i veckan serveras växtbaserad mat. Övriga dagar erbjuds alltid ett växtbaserat alternativ till huvudrätten som alla kan välja av.

 GU.B.2

Menyn på förskolan/skolan lever upp till miniminivån av SF4C kriterier för hållbara måltider. Skolköket uppfyller de innovativa, hållbara matkriterierna och tillvägagångssätten som finns beskrivna i projektets stöddokument för livsmedelsupphandling.

HÅLLBARA OCH HÄLSOSAMMA DRYCKER

 BR.B.3

Förskolan/skolan uppmantrar barnen/eleverna att dricka vatten genom att vattenstationer och toaletter med tillgång till dricksvatten är rena och inbjudande. Vatten som måltidsdryck uppmantras.

HÅLLBARA MELLANMÅL

 BR.B.4

Förskolan/skolan serverar hållbara mellanmål och matsäckar vid utflykter. Om skolan har en kafeteria/kiosk finns det tydliga riktlinjer som säger att utbudet som erbjuds ska vara hållbart och hälsosamt.

MATSVINN

 BR.B.6

Förskolan/skolan arbetar tillsammans med barn/elever och måltidspersonal och/eller måltidsleverantör för att följa upp och minimera matsvinnet.

 SI.B.6

Förskolan/skolan har en tydlig plan för hur man ska förebygga och hantera matsvinn samt hur man ska involvera alla relevanta aktörer, speciellt barn och elever.



UTBILDNING OCH LÄRANDE

BRONS

SILVER

GULD

MAT OCH LÄRANDE

 BR.C.1

Hållbar matproduktion och konsumtion är en tydlig del i lärarnas planeringar i olika ämnen och/eller i ämnesövergripande projekt och temaarbeten. Arbetet anpassas till olika åldrar och barnens/elevernas kunskapsutveckling och intressen. Det finns en samsyn på förskolan/skolan mellan olika åldrar och ämnen/teman kring undervisningens innehåll.

 SI.C.1

Hållbar matproduktion och konsumtion är integrerat i undervisningen i flera olika ämnen och i ämnesövergripande arbete. Arbetet planeras i samarbete med barn och elever för att väcka engagemang och intresse. Förskolan/skolan anordnar ett årligt lärande-event om mat tillsammans med barn och elever.

 GU.C.1

Konkreta lärandemål för hållbar matproduktion och konsumtion har utarbetats och de beskriver vad barnen/eleverna ska kunna i olika åldrar/årskurser. Mat tas upp i flera ämnen och behandlas utifrån ett holistiskt perspektiv och elevinkluderande arbetssätt. Undervisningen bygger på barnens/elevernas intressen och planeras i samarbete mellan lärare och barn/elever. Förskolan/skolan anordnar minst ett lärande-event om mat tillsammans med barn och elever.

AUTENTISKA LÄRSITUATIONER

 BR.C.2

Förskolan/skolan erbjuder möjlighet för barn/elever att få praktiska erfarenheter och jobba "hands on", antingen på skolan eller på annan lämplig plats. Till exempel kan barnen/eleverna få möjlighet att delta i skolrestaurangens arbete, odla, skörda, laga mat och kompostera tillsammans. De praktiska erfarenheterna sätts in i ett vidare sammanhang för en holistisk förståelse och planeras utifrån barnens/elevernas intressen.

 SI.C.2

Förskolan/skolan inkluderar matproducenter i undervisningen. Elever och barn har möjlighet att ta del av aktiviteter på en gård under hela odlingsåret.

 GU.C.2

Delar av undervisningen bygger på verkliga utmaningar i närmiljön och baseras på barnens/elevernas intressen. Arbetet sätts in i konkreta sammanhang i barnens/elevernas närmiljö och sker i samarbete med olika aktörer i det omgivande samhället. Barnen/eleverna deltar aktivt i planeringen och de är delaktiga i att besluta vilka utmaningar de ska arbeta med, utifrån deras intresse och engagemang.

FORTBILDNING FÖR PERSONAL

 BR.C.3

Förskolan/skolan ser till att all personal får relevant fortbildning genom tematiska workshops samt tillgång till bra utbildningsmaterial.

 SI.C.3

Måltidspersonalen på förskolan/skolan får fortbildning kring hållbar mat.

 GU.C.3

Förskolan/skolan möjliggör för måltidspersonal och lärare att samarbeta och gemensamt planera undervisning som bygger på verkliga utmaningar samt tar fram material som stödjer arbetet. Måltidspersonalen (i samarbete med andra) fortbildar/upplyser vårdnadshavare och andra intressenter i förskolans/skolans närsamhälle om hållbar mat och matlagning.



SAMARBETE MED OMGIVANDE SAMHÄLLE

	BRONS	SILVER	GULD
ENGAGERA VÅRDNADSHAVARE	<input type="checkbox"/> BR.D.1 Vårdnadshavare informeras om förskolans/skolans vision och ges möjlighet till delaktighet i arbetet kring hållbara måltider.	<input type="checkbox"/> SI.D.1 Vårdnadshavare bjuds in att delta på tematiska workshops om implementeringen av <i>Hela skolan för hållbar mat</i> .	<input type="checkbox"/> GU.D.1 Vårdnadshavare engageras för att dela med sig av sina kunskaper till barn/elever och andra vårdnadshavare genom att till exempel hålla workshops kring odling, hållbar matlagning eller något annat relaterat till hållbar mat.
SAMARBETE MED RELEVANTA AKTÖRER OCH SAMHÄLLET RUNT FÖRSKOLAN/SKOLAN	<input type="checkbox"/> BR.D.2 Förskolan/skolan kommunicerar tydligt sin vision för hållbara och hälsosamma måltider; <i>Hela skolan för hållbar mat</i> , med samhället runt förskolan/skolan.	<input type="checkbox"/> SI.D.2 Förskolan/skolan kommunicerar brett, både inom verksamheten, till vårdnadshavare och externa aktörer, om de insatser som lett till brons-nivån för <i>Hela skolan för hållbar mat</i> .	<input type="checkbox"/> GU.D.2 Relevanta representanter från institutioner och företag utanför förskolan/skolan deltar i arbetsgruppens arbete. Förskolan/skolan kommunicerar med det omgivande samhället om aktiviteter och framgångar med <i>Hela skolan för hållbar mat</i> . Event kring hållbar mat genomförs i förskolans/skolans måltidslokaler.

HANDLINGSPLAN

HELA SKOLAN FÖR HÅLLBAR MAT



POLICY OCH LEDARSKAP

LÅNGSIKTIGA MÅL

KORTSIKTIGA MÅL

VAD BEHÖVER VI GÖRA
FÖR ATT NÅ MÅLEN?*

VILKA RESURSER BEHÖVS?

HUR FÖLJER VI UPP
OCH UTVÄRDERAR?

ANSVARIG(A)

TIDSPLAN

 **FUNDERA ÖVER
FÖLJANDE FRÅGOR:**

- Vad behöver vi börja göra?
- Vad behöver vi sluta göra?

- Vad behöver vi göra mindre av?
- Vad behöver vi göra mer av?

HANDLINGSPLAN

HELA SKOLAN FÖR HÅLLBAR MAT



MAT OCH HÅLLBARHET

LÅNGSIKTIGA MÅL

KORTSIKTIGA MÅL

VAD BEHÖVER VI GÖRA
FÖR ATT NÅ MÅLEN?*

VILKA RESURSER BEHÖVS?

HUR FÖLJER VI UPP
OCH UTVÄRDERAR?

ANSVARIG(A)

TIDSPLAN

 **FUNDERA ÖVER
FÖLJANDE FRÅGOR:**

- Vad behöver vi börja göra?
- Vad behöver vi sluta göra?

- Vad behöver vi göra mindre av?
- Vad behöver vi göra mer av?

HANDLINGSPLAN

HELA SKOLAN FÖR HÅLLBAR MAT



UTBILDNING OCH LÄRANDE

LÅNGSIKTIGA MÅL

KORTSIKTIGA MÅL

VAD BEHÖVER VI GÖRA
FÖR ATT NÅ MÅLEN?*

VILKA RESURSER BEHÖVS?

HUR FÖLJER VI UPP
OCH UTVÄRDERAR?

ANSVARIG(A)

TIDSPLAN

 **FUNDERA ÖVER
FÖLJANDE FRÅGOR:**

- Vad behöver vi börja göra?
- Vad behöver vi sluta göra?

- Vad behöver vi göra mindre av?
- Vad behöver vi göra mer av?

HANDLINGSPLAN

HELA SKOLAN FÖR HÅLLBAR MAT



SAMARBETE MED OMGIVANDE SAMHÄLLE

LÅNGSIKTIGA MÅL

KORTSIKTIGA MÅL

VAD BEHÖVER VI GÖRA
FÖR ATT NÅ MÅLEN?*

VILKA RESURSER BEHÖVS?

HUR FÖLJER VI UPP
OCH UTVÄRDERAR?

ANSVARIG(A)

TIDSPLAN

*** FUNDERA ÖVER
FÖLJANDE FRÅGOR:**

- Vad behöver vi börja göra?
- Vad behöver vi sluta göra?

- Vad behöver vi göra mindre av?
- Vad behöver vi göra mer av?



Det här projektet finansieras av Europeiska Unionens forsknings- och innovationsprogram Horizon 2020, under finansieringsavtal Nr 101036763.

