



Rapport
Unga Ekokockar
– genomförande

1. Sammanfattning

Positiva effekter och utfall

- Sex stycken regionala, publika evenemang (regionfinaler) har genomförts i landet - i Kristianstad, Göteborg, Linköping, Strängnäs, Gävle och Luleå. Genom tävlingsformatet har det varit enkelt att föra fram frågan om en hållbar utveckling och skapa diskussion om denna.
- Ett matlagningsevent genomfördes under Almedalsveckan på Gotland, i samarbete med en av tävlingens sponsorer, Coop Änglamark. På Briggen Tre Kronor lagade de sex finallagen över 1 500 smakportioner ekologisk mat på temat Östersjömeny till en mycket uppskattande publik.
- En stor, publik riksfinal genomfördes den 16 - 17 september i Växjö i samband med eventet MAT2011, som drog över 30 000 besökare.
- Totalt i tävlingen deltog 34 av landets restaurangskolor, i trettiosex lag med tre deltagare i varje, dvs totalt 108 elever, samt ett stort antal lärare, hjälpelever och övrig personal. Samtliga inblandade har i samband med tävlingen genomgått någon form av "ekologisk grundkurs".
- Genom nära kontakt med de tävlande genom hela tävlingen har en stor del av Sveriges ambitiösa blivande kockar fått förståelse för vikten av en hållbar utveckling inom branschen. Rent praktiskt kan detta märkas i ett stort antal projektarbeten och UF-företag inspirerade av tävlingens andemening.
- Tävlingen har varit direkt inspirerande för flera restaurangskolor som under hösten fått vidareutbildning rörande ekotänk och KRAV-certifiering. Sju skolor (tidigare totalt sju – varav flertalet i region Småland där Miljöresurs Linné testat tävlingsupplägget tidigare) är redan nu inne i certifieringsprocessen, och fler följer i januari 2012.
- Vi prövade att KRAV-certifiera samtliga regionfinaler + riksfinalen. Varje tävling definierades som en restaurang, som hade öppet en dag (tävlingsdagen). Genom en gruppcertifiering visade vi en metod, som elever och skolor kan använda på hemmaplan. En effekt är att vi nu ser enstaka kommuner, som överväger kommunal gruppcertifiering med restaurangskolan i tätén.
- Genomsnittlig användning av eko-råvaror i de 7 tävlingarna hamnade på 87 % !!!!

Erfarenheter

- Att använda tävlingsmomentet för att sprida kunskap om hållbarhetsarbete inom restaurangbranschen är klockrent. Intresse finns redan på en stor del av landets restaurangskolor, men kunskapen varierar mycket. Genom tävlingen når man många av de skolor i landet som har ambition att utbilda framtidens kockar och ger dem den miljösmarta utgångspunkt som kommer att vara så viktig i framtidens restaurang-Sverige.
- En tydlig fördel med Unga Ekokockar är det arbete som lagts ned på kontinuerlig kontakt med de tävlande skolorna och eleverna. Detta har bidragit till ett skapande av tydliga nätverk och kunskapen i hållbarhetsfrågor har stärkts, både genom fortlöpande personlig utbildning och just de samtal som fortsätter inom de nätverk som skapats.
- Tävlingen har fått mycket goda omdömen, både från arrangörer, sponsorer, skolorna och de tävlande. Med tanke på att detta varit det första år som tävlingen utförts i nationell skala, har problemen varit få och det hela har fungerat mycket bra.

2. Bakgrund

Unga Ekokockar

Tävlingen har existerat i fyra år – först med tre skolor, sedan med nio tävlingsbidrag från 18 skolor, sedan med ett tjugotal bidrag från 54 skolor till årets succé. Från att ha varit en liten, regional tävling har konceptet vuxit och varje år har tävlingen blivit större. 2011 var det första år som tävlingen arrangerades i nationell skala.

3. Syfte och målgrupp

- Målgrupper: Sveriges restaurangskolor; ledning, lärare, elever samt allmänheten via publika arrangemang.

- Att genom tävlingsmomentet öka förståelsen för och kunskapen om ekologiskt och hållbart arbete inom restaurangbranschen, samt att under tävlingens gång utbilda restaurangskolor, personal och elever, inom de ekologiska och hållbara frågorna. Att nå allmänheten genom publika finaler, både på regional nivå och på riksplanel.
- Att öka efterfrågan /konsumtion av närproducerade ekologiska livsmedel bland Sveriges restaurang- och konferensaktörer, genom att utbilda framtidens kockar inom ämnet.

4. Projektets mål

Alla landets c:a 200 restaurangskolor skall få inbjudan till tävlingen senast 20 januari 2011

Vi har skaffat fram en korrekt förteckning över samtliga restaurangskolor vid början av nya läsåret 2011-2012. Rätt siffra är 147 skolor. Ett större antal har lagts ner eller ej tagit in elever. Vi nådde fram till samtliga skolor via adresserade vykort i A5-format

80 av inbjudna skolor gör intresseanmälan senast 31 januari 2011 för tävling och kickoff

Ungefär 50 skolor kontaktade oss (dvs var tredje skola av de befintliga)

50 skolor deltar i någon regional kickoff senast 24 mars

Vi nådde ungefär 35 skolor (tyvärr kolliderade en del kickoffer med elevernas APU)

40 skolor anmäler minst ett tävlingsbidrag senast 4 april

34 skolor anmälde minst ett tävlingsbidrag. Av dessa valdes 36 tremannalag/bidrag ut för respektive regionfinal.

10 nya KRAV-certifierade restaurangskolor

Vi har under "resans gång" också tillfört ett mål om att 10 restaurangskolor skulle påbörja en KRAV-certifiering, vilket också skett – flera står på kö för att under 2012 kunna dra nytta av våra tjänster.

5. Genomförande och tidsplan

8 April	– De tävlandes recept inlämnade till receptjuryn
14 April	– 36 lag uttagna till sex regionfinaler
3 Maj	– Regionfinal 1 – Kristianstad
5 Maj	– Regionfinal 2 – Göteborg
10 Maj	– Regionfinal 3 – Linköping
12 Maj	– Regionfinal 4 – Strängnäs
17 Maj	– Regionfinal 5 – Gävle
19 Maj	– Regionfinal 6 – Luleå

Ett lag från varje regionfinal (segrarna), sammanlagt sex lag, dvs 18 elever, gick vidare till riksfinal.

5 – 8 juli	– Eventmatlagning med finalisterna under Almedalsveckan i Visby.
16 – 17 Sept	– Riksfinal i Växjö

6. Spridning av projektets resultat

Arbete fortgår med KRAV-certifieringar av flera restaurangskolor runtom landet. Detta sker efter utbildningar för elever och personal. De elever som deltog i tävlingen 2011 driver frågorna vidare inom sina regioner på egna sätt, bland annat genom skolprojekt och UF-företag.

7. Projektets finansiering

Finansiering har skett på följande sätt:

- Arbetstid för medverkande á 200 kr/tim = 301 600 kr
- Varor och tjänster från "marknaden" (Coop Änglamark, Segers och Sundqvists) = 150 000 kr
- Kommunal medfinansiering i form av personaltid och tjänster = 98 000 kr
- Kontant medfinansiering = 400 000 kr
- Stöd från Jordbruksverket = 624 187 kr (varav 250 000 kr i förskott)

8. Projektets arbetssätt

Samtliga aktörer har under våren-sommaren-hösten haft regelbundna träffar för olika former av fokusering och vägval samt utvecklande av tävlingen. I samband med finaler har ytterligare möten hållits. Styrelsen har underhand informerats.

<u>Styrgrupp:</u>	Styrelsen för Miljöresurs Linné
<u>Projektledare:</u>	Gösta Skoglund, Miljöresurs Linné,
<u>Tävlingsledare:</u>	Erik Måneld, Miljöresurs Linné
<u>Juryordförande:</u>	Ulrika Brydning, Svenska Kockars Förening
<u>Sakkunniga:</u>	Matts Andersson, Svenska Kockars förening, Per Bengtsson, Restaurang PM & Vänner
<u>Ekonomiansvarig:</u>	Margaretha Svensson, ETA Redovisningsbyrå

9. Slutsatser och rekommendationer

Tävlingen har fått mycket positivt gensvar, både från skolorna, de tävlande och besökare i samband med finalerna. Arbetet med ekologisk omställning fortgår på de restaurangskolor som varit involverade i tävlingen. Elever fortsätter att höra av sig med undringar och frågor, och engagemanget märks tydligt bland "framtidens matlagare".

- Inför kommande tävlingsår vill vi understryka vikten av utbildningar, som ger mycket mer tid för eftertanke och samtal.
- En starkare regional anknytning i samband med regionfinalerna. Större publika evenemang i samband med dessa finaler, skapar större intresse bland allmänheten för det ekologiska omställningsarbete som pågår i landets restaurangskolor.
- Informationsinsatser gentemot lärare och politiker bör kunna kombineras med utbildningsinsatser för elever.

10. Utvärderingar

Se särskild bilaga sist i detta dokument

Växjö 2011-11-29

Gösta Skoglund

Projektledare

Bilaga Utvärderingar (några ex från Kockar, sponsorer och skolor)

Kockröster

Några korta ord från proffskockar i juryn

Ulrika Brydning vice ordf SKF:

Framtiden är säkrad – med så här kreativa och ambitiösa kockar så känns det tryggt att kunna gå ut och äta i framtiden. Att redan i denna unga ålder se det ekologiska som självklart samt hittar bland sin regions alla råvaror av kockarnas idoler producenterna.

Ronny Spetz, tävlingsansvarig SKF:

Det är en strålande utmaning för ungdomar att tillaga mat av ekologiska råvaror och samtidigt en ovärderlig kunskap att tävla med det tänket. Framtidens matlagare ges självförtroende och modet att själv förverkliga idéer inom ekologisk matlagning.

Doris Johansson, Landstinget Kronoberg

Kockar som lagar mat med ekologiska livsmedel är framtiden. Det var underbart att se entusiasmen hos de tävlande eleverna från restaurangskolorna från norr till söder.

Sponsorröst

Micke Robetsson, COOP Änglamark

Fantastiska unga kockar, att från början i sin skolning ha med betydelsen av bra råvaror och att produktionsmetoderna är av en väldigt stor betydelse totalt sätt för den färdiga måltiden gör att talgdanken/polletten ramlar ned. De unga ekokockarna ligger före redan innan de har ett stadigt jobb – de äldre "kockUvarna" bör se upp.

Monica Sander, Arla Foods AB

Tävlingen Unga Ekokockar ger våra ungdomar på Sveriges Restaurangskolor en fantastisk möjlighet att med tävlingen som mål :

- få visa vad de kan,

-få professionell bedömning,

.... samt blir motiverade att fortsätta och ta "stafettpinnen" av de etablerade kockarna och föra vår fantastiska gastronomi vidare. Deras lärare är också oerhört viktiga i sammanhanget, de hjälper, vägleder och ger dem möjligheterna.

Skol-röster ...

- Jag måste säga att ni har gjort ett jobb i högsta klass med snabb återkoppling och bra upplägg och en skön avslappnad attityd även om ni säkert känt er stressade ibland, så jag sänder er mitt varmaste beröm till er och det jobb ni gjort!

M H, Köping

-Vill bara avslutningsvis säga att jag vill verkligen vill tacka för en kanonrolig tävling – vilken otroligt härlig stämning, ni har gjort ett kanonjobb. Vi är jättenöjda och vi tar nya tag, nästa år skall vi till final, vi var nära detta år, och de sporrar oss, detta gav oss nya erfarenheter, och själv är jag taggad att peppa mina åk 1 till att delta nästa år, tack även att eleverna fick möjlighet att vara med i radion, de var kul tyckte de..... Som ni sa, och som jag sagt till mina elever, alla elever är vinnare, det tror jag alla som deltog kände.....

KWvW, Boden

- Vi vill tacka för lärorika och trevliga dagar...

Eleverna som var och tittade på tävlingen och lyssnade på föreläsning, var jättenöjda. de gick upp ett och annat ljus

Än en gång Tack för att ni satsar på ungdomarna.... dom behöver utmaningar och alla utvecklas fast man inte vinner och i de här upplägget fick även dom som inte tävlar med sig mycket kunskap.

KW, Mjölby