

## SYSTER gastronomi – kort info

– en gränsöverskridande satsning för lokal och samisk mat i skolan grundar sig in en förstudie som genomfördes under 2021 och 2022 inom ramen för interregprogrammet Sverige-Norge av Torsta AB och Oi! Trøndersk Mat og Drikke AS.

SYSTER står för Stärkt via samverkan/Yrkes stolthet/Samisk mat /Traditioner/Erfarenhetsutbyte/Rörlighet och syftar till att genom ett gränsöverskridande arbetssätt främja och styrka kunskapen om lokal och samisk matkultur i grundskolan via skolmåltiden och ämnet Hem och konsumentkunskap samt motsvarigheten i Norge, Mat og helse.

Projektet ska ta fram en praktisk verktygslåda och utveckla en arena för inspiration, nätverk, erfarenhetsdelning och kompetenshöjning. SYSTER kommer ha sitt fokus på mer lokal och samisk mat i hem och konsumentkunskap och skolmåltiden.

Arbetet inkluderar utbyten mellan länderna då regionerna på båda sidan gränsen har stora ambitioner på matområdet och ett önskemål om att stärka lokal matkultur och samisk matidentitet.

I Sverige finns väl fungerande skolkök, i Norge byggs nya upp vilket ger stora utbytes och samverkansmöjligheter. Norge har å sin sida välutvecklad undervisning i mat og helse kopplat till lokala producenter och måltiden som pedagogiskt verktyg vilket genererar relevanta gränsregionala mervärden.

## Projektmål

Projektet ska genom ett inkluderande arbetssätt öka kunskapen om lokal- och samisk matkultur i grundskolan, via skolmåltiden och hem och konsumentkunskap/mat og helse. Tillsammans med skolor i Jämtland Härjedalen och Trøndelag ska vi definiera vad som behövs för att få till detta, och utveckla en praktisk kunskapsbank/verktygskasse för lokal- och samisk matkultur i grundskolan att tillhandahålla metoder som kan anpassas och användas av kommuner. Verktygslådan ska bidra till att stärka aspekter i planeringsprocesser kopplade till offentliga måltider. En förutsättning för ett framgångsrikt arbete är ett gränsöverskridande och medskapande arbetssätt. För att möjliggöra även andra skolors lika tillgång till verktygskassen så ska den vara digital och användarvänlig med ett innehåll och upplägg som tagits fram på ett inkluderande sätt i samverkan med pilotskolorna. Vi ska skapa arenor för inspiration, nätverksbygge, erfarenhetsutbyte och kompetensutveckling. Genom detta utvecklas tillgänglig infrastruktur och distansutbildning främjas.

### Huvudmål i projektet

#### **Öka kunskapen om lokal och samisk mat i grundskolan**

##### Delmål:

- Höja ämnet hem och konsumentkunskap/mat og helses status och göra den mer prioriterad
- Öka samarbetet mellan skolkök/kantine – hem och konsumentkunskap/mat og helse
- Skapa en resursbank för undervisningsmaterial
- Skapa en resursbank för skolkök/kantine

- Öka inspirationen kring den samiska och lokala maten
- Tillvarata projektets resultat efter projektiden

Projektet kommer att genomföras tillsammans med pilotskolor och skolkök både i Sverige och Norge.

### Hållbar utveckling

Ett fokus på lokalproducerad mat och lokal matproduktion för barn och unga visar på hållbarhet/bärkraft i praktiken. Det är viktigt att få dom att förstå tydligt vad de kan göra respektive inte göra för att bidra till en hållbar utveckling. Genom kunskapsbanken/verktygskassen kommer dom att lära sig mer om lokal mat och matproduktion och att det dom äter inte behöver komma så långt bort ifrån.

Skolmåltid i sig själv är ett bra sätt att skapa jämställdhet och lika villkor på. Att äta samma sak tillsammans tar bort fokus från vad man äter i sin matlåda och vilka val man gjort eller föräldrarna gjort. Samtidigt får alla samma möjlighet till energimässigt och näringsmässigt lika mat och en mer jämställd utgångspunkt för prestation i skolan. (Norge)

Arbetskulturen i de offentliga köken och restaurangbranschen har länge präglats av obalans mellan kön åt båda hållen. I restaurangbranschen har det varit övervägande del män framförallt inom kockyrket och i offentliga kök har det varit en övervägande del kvinnor. Vi tror att vi genom att arbeta vidare i ett huvudprojekt med dessa parametrar kan nå en högre rörlighet mellan yrkeskategorierna. En ökad rörlighet och samhörighet mellan branscherna där vi ser stora möjligheter till normbrytande mervärden. Ett arbete behöver göras inom kunskapsutveckling, förståelse kring normer betydelse inom verksamheten och även i rekryteringsprocesser.