



Syster
GASTRONOMI

SYSTER – Gastronomi

- mer lokal og samisk mat i skolen!

S - Sterk gjennom samarbeid

Y - Yrkesstolthet

S - Samisk mat

T – Tradisjoner

E – Erfaringsutveksling

R – Rørlighet / Mobilitet



SYSTER vil jobbe med å:



- Påvirke til et langsiktig arbeid rundt det offentlige måltidet, skolemåltidet, koble dette til lokal matproduksjon og identitet
- Mer lokalmat og samisk mat på tallerkenen – i heimkunnskapen/mat og helse, på skolekjøkkenet – og i skolemåltidet
- Utarbeide en verktøykasse for skolemåltidet – digital utdanning/bygge videre på SMAK 63?
- Denne målformuleringen har vi hatt som utgangspunkt i forprosjektet:

Å utvikle en verktøykasse for hvordan utforske og bruke lokal- og samisk mat og matkultur, både i skolemåltidet og mat- og helsefaget

Mat og helse - Kjerneelement

- Berekraftige matvanar og berekraftig forbruk
- **Bruk og val av mat påverkar individet, miljøet og verda vi lever i.** Gjennom å planleggje måltid og lage mat skal elevane lære å **utnytte råvarer og matrestar** og forstå at mat er ein **avgrensa ressurs**, slik at dei lærer seg **berekraftige matvanar** og blir **bevisste forbrukarar**.

• Hem och konsumentkunskap – Ämnets syfte

I en process där tanke, sinnesupplevelse och handling samverkar ska eleverna ges möjlighet **att utveckla kunskaper som rör mat och måltider**. Undervisningen ska därigenom bidra till att eleverna utvecklar sin initiativförmåga och kreativitet vid matlagning, skapande av måltider och andra uppgifter i hemmet.

Genom undervisningen ska eleverna få möjlighet att utveckla medvetenhet om vilka konsekvenser valen i hushållet får för **hälsa, välbefinnande** och **gemensamma resurser**.



Närodlat, hållbara
livsmedelssystem i
skolen



Ökad kunskap om
lokalproducerat mat
ger ökat
engagemang och
stolthet



En måltid är mer än
mat. Bruke måltidet
aktivt i pedagogisk
opplegg

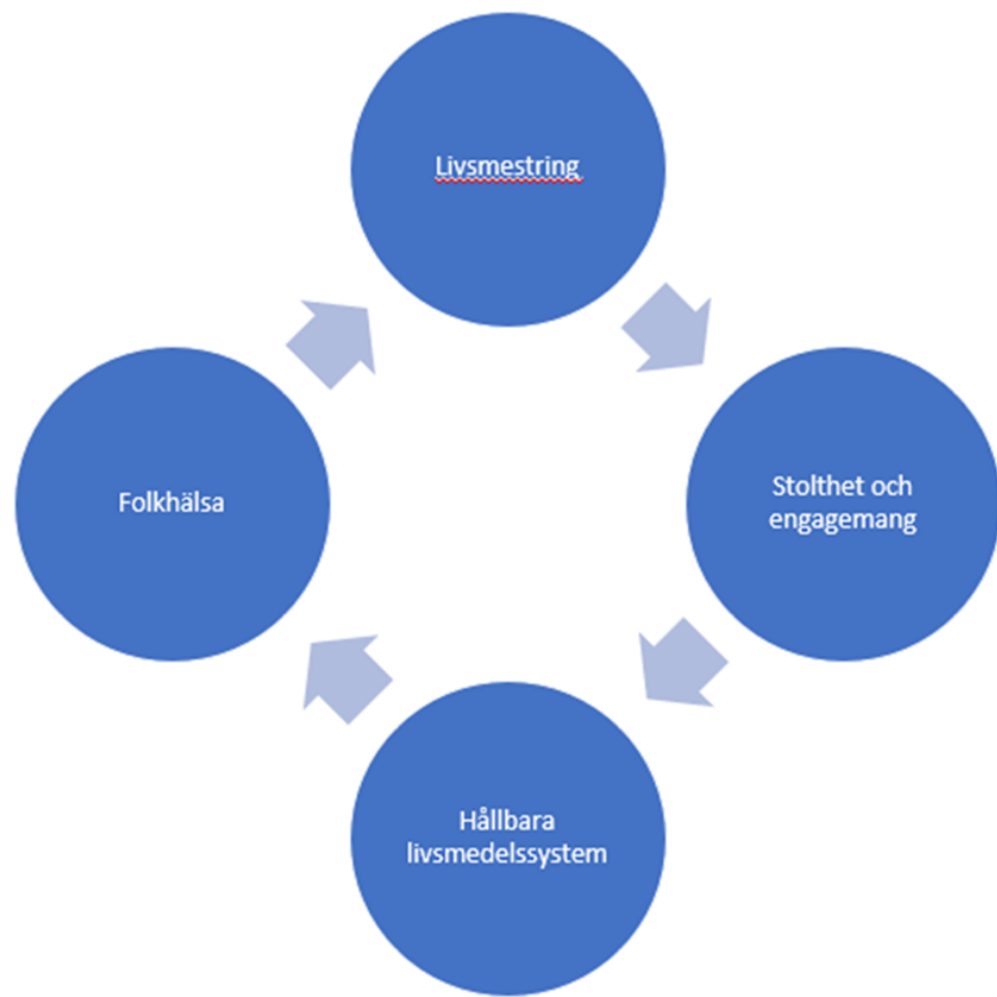


Stolthet over
matkulturen og
yrket, historien og
framtiden.





- Kursplan
- Livet i hem och familj har en central betydelse för människan. Våra vanor i hemmet påverkar **såväl individens och familjens välbefinnande** som **samhället och naturen**. Kunskaper om konsumentfrågor och arbetet i hemmet ger människor **viktiga verktyg** för att skapa en fungerande vardag och främja **hållbar utveckling genom att kunna göra medvetna val** som konsumenter med hänsyn till hälsa, ekonomi och miljö.
- Fagrelevans og sentrale verdier
- Mat og helse er eit sentralt fag for å utvikle forståing for samanhengar mellom **kosthald og helse**. I mat og helse skal elevane lære å planleggje og **lage mat og oppleve måltid saman med andre**. Faget skal bidra til at elevane utviklar **kompetanse til å meistre eige liv**. Mat og helse skal bidra til å fremje folkehelsa, matgleda og interessa for mangfaldet av matvarer og måltidsskikkar i samfunnet. Mat og helse skal stimulere til kreativitet, samarbeid og gjennomføringsevne.
- Alle fag skal bidra til å realisere verdigrunnlaget for opplæringa. Mat og helse skal gjennom praktisk arbeid, utforsking og estetiske uttrykksformer bidra til at elevane utviklar engasjement og kreative og skapande evner. Gjennom **sosialt fellesskap rundt matlaging og måltid skal faget bidra til å fremje samarbeid, forståing, omsorg og respekt for kvarandre, og gi grunnlag for likeverd og likestilling**. Vektlegging av normer og verdier i norsk og samisk matkultur og **utforsking av andre matkulturar skal bidra til å styrkje verdsettjinga av kulturelt mangfald og hjelpe elevane til å utvikle ein trygg identitet**. Mat og helse skal bidra til at elevane utviklar kritisk **tenking, etisk medvit og ansvarskjensle** slik at dei blir i stand til å velje mat som er både helsefremjande og berekraftig.



Folkehelse og livsmeistring

- I faget mat og helse handlar det tverrfaglege temaet folkehelse og livsmeistring om å gi **elevane kunnskap om matvarer og matvanar som gir grunnlag for god helse**. Gjennom å **planleggje og lage mat og måltid** skal elevane få god innsikt i dei nasjonale kostråda. Faget skal bidra til å fremje folkehelsa og førebyggje livsstilssjukdommar. Det skal **bidra til livsmeistring** for den enkelte og til å **redusere sosiale forskjellar i helse**. **Måltidsfelleskap og praktisk samarbeid på kjøkkenet** skal bidra til å styrkje sjølvkjensla til elevane og opplevinga deira av tilknytning og fellesskap.



Här hittar du allt du behöver:

Hem och konsumentkunskap

Pedagogiska resurser om sambandet mellan matvanor och hälsa, med fokus på lokal och samisk mattradition, uppdelat efter de åtta samiska årstiderna.

[Hem & konsumentkunskap](#)

Skolkök

Stöd för skolor och skolkök i att erbjuda näringsriktiga måltider med fokus på lokal och samisk mat, genom resurser och vägledning för att integrera hållbara matvanor i skolmiljön.

[Skolkök](#)

Beredskap

Ger kommuner och skolor verktyg för att använda skolor och skolkök som resurser under krissituationer, med fokus på lokalt producerad mat och samiska traditioner.

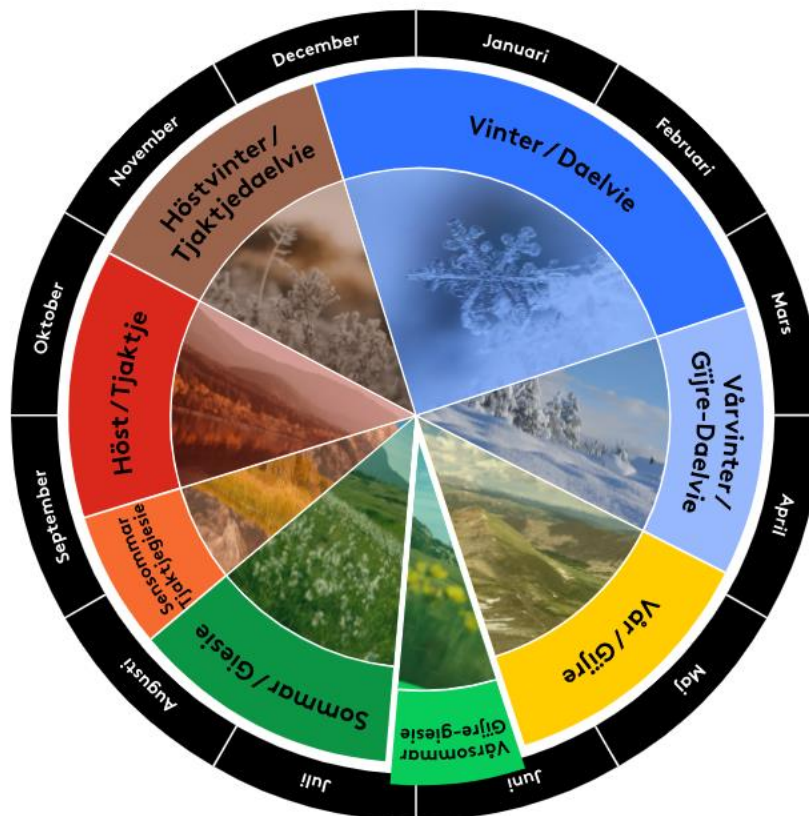
[Beredskap](#)



Mat og helse - Siden er estimert å tas i bruk i 2026

Velkommen til en nettplattform som gir deg verktøy og ideer for å skape engasjerende undervisningsopplegg i hjem- og forbrukerkunnskap, med fokus på lokal og samisk mat. Her kan du finne inspirasjon fra andre lærere, samarbeide med skolekjøkken og utforske hvordan sesongbaserte råvarer kan bli en del av en bærekraftig og lærerik matundervisning.

Få tilgang til oppskrifter, metodikk og tips som knytter sammen kultur, bærekraft og smak!



Vinter



Vårvinter



Vår



Vårsommar



Om vårsommeren begynner naturen å hente seg inn igjen, noe som er en viktig tid både for reindriftsutøvere og for innsamling av ville vekster. Etter kalvingen i juni søker simlene og kalvene seg til bjørkeskoger, myrer og bekke drag for å beite i fred og ro. For reindriftsutøverne er dette også en periode for hvile og vedlikehold, der de kan reparere gjerder og hytter – og nyte fjellfisket.

Leksjonsinspirasjon



Sommar



Sensommar



Höst



De 8 årstiderna är
uppbyggda på samma sätt

Allt innehåll bygger på
webinarium om årstiden



Vårsommer – design ditt undervisningsopplegg

1.

Kort

Introduktion till årstiden

I vårsommeren begynner naturen å hente seg inn igjen, noe som er en viktig tid både for reindriftsutøvere og for innsamling av ville vekster. Etter kalvingen i mai trekker simler og kalver til bjørkeskoger, myrer og bekker for å beite i fred og ro. For reindriftsutøverne er dette også en periode for å hente seg inn, reparere gjerder og hytter, og nyte fjellfiske. Innsamlingen av ville vekster som kvann, brennesle, skvallerkål og ramsløk har mange fordeler. Disse vekstene er næringsrike, økologiske, økonomiske og har stor kulturell og tradisjonell verdi.

2. Upplägg för lektionsplanering

- Inspiration
- Material
- Metodikk och mallar
- Vurderingsmateriell

SMÅK 063 | Interreg | Offentlig gastronomi | Utställningar | Lokalt idénstekt | Community | Inspirasjon | Om

Undervisningsopplegg – for perioden vårsommer

Til hjalp har du et praktisk verktøy. Les det ned nå, eller opprett et du har gått gjennom innholdet.

Ladda ned PDF

- #### Inspirasjon og kunnskap for sesongbasert undervisning

I dette første trinnet får du inspirasjon og utdanning til å lage undervisningsopplegg tilpasset sesongens ulike råvarer og tradisjoner. Vi vil å utforske naturens årstidssammenheng og nytte det til beredning, helser og kultur. Vi vil se verktøy som engasjerer elevene både i teori og praktisk matlagning.

Åpne eksempler
- #### Material og råvarekunnskap

Her får du tilgang til materiell og ressurser som støtter undervisningen din. Les mer om sesongens lokale råvarer og vilkårene, deres næringsinnhold og bruksmåter. Dette trinnet hjelper deg å planlegge og forberede en teori- og beredningsmatlagning sammen med elevene dine.

Åpne eksempler
- #### Metodikk og praktiske verktøy

I dette trinnet utforsker du ulike metoder for å integrere beredningsmatlagning i undervisningen. På eksempler på oppskriftar, beredningsoppgaver og praktiske aktiviteter som innlemming, karakterisering og tilberedning av sesongens råvarer. Verktøya er tilpasset for å styrke elevenes kunnskap og kreativitet på kjøkkenet.

Åpne eksempler
- #### Vurdering og refleksjon

Hvordan vurderer vi elevenes kunnskap og engasjement i beredningsmatlagning? I dette siste trinnet får du støtte i å legge undervisningen til kompetansemålingene i faget mat og helse, med eksempler på formative vurdering og refleksjon. Her får du verktøy for å følge elevenes utvikling og se på en meningsfull læringsprosess.

Åpne eksempler

Pedagogen kan last ner ett planeringsverktøy

Välj tema och inriktning för lektionen



Tema

Kvanne och andra vilda växter

Insamling och användning av växter som kvanne, nässlor, ramslök och ängssyra. Studera deras växtplatser, insamlingsperioder och näringsvärden.



Inspiration

Exempel på lektionsupplägg:

- **Introduktion:** Presentation om kvanne och andra vilda växters roll i samisk matkultur och hållbarhet.
- **Utflykt:** Samla kvanne och andra vilda växter i skolans närmiljö.
- **Praktisk matlagning:** Tillaga rätter som kvannechutney och ängssyregranité.
- **Reflektion:** Diskussion om hållbarhet,



Varför vilda växter i matlagning?

Få mer inspiration för upplägg, recept med mera genom att ta del av Jim-Andrés ppt – Spiselige ville vekster: [Spiselige ville vekster \(2\)](#).

I filmen från webinariet med Ann Sparrock och Jim-André Stene får du ytterligare information och inspiration: [Länk till youtube](#)

Inspiration

Materiell

Materiell



Råvarer

Kvann (*Angelica archangelica*)
Brukes til chutney og andre retter. Rik på vitaminer og har lang tradisjonell bruk i samisk kultur.

[Faktablad Kvanne](#)

Brennesle (*Urtica dioica*)
Brukes til pesto. Rik på vitaminer og mineraler.
[Faktablad brännässlor](#)

Ramsløk (*Allium ursinum*)
Brukes til olje. Har sterk smak og er rik på næringsstoffer.

[Faktablad ramslök](#)

Engsyre (*Rumex acetosa*)
Brukes til granité. Gir syrlig smak og er rik på C-vitamin.

[Faktablad ängssyra](#)

Fjellurt / Jaara (*Lactuca alpina*)
Brukes til å lage gompá, og har vært brukt som erstatning for potet og kål i matlaging.
[Faktablad Jaara/Fjälltolta](#)



Utstyr

Eksempler på utstyr i tillegg til vanlig kjøkkenutstyr kan være hansker, kurver og oppbevaringsbokser.

Plastbokser som på bildet ovenfor, med papir i bunnen, fungerer godt som oppbevaringsbokser og kan fint fryses. Hør mer om dette i det innspilte materialet: [webinariumet Vårsommar](#)



Eksempler på tilberedningsmetoder

- **Kvannchutney:** Kok kvann med sukker, eddik og krydder til en tykk konsistens.
- **Brenneslepesto:** Rist pinjekjerner, miks med brennesle, hvitløk, parmesan og olivenolje.
- **Ramsløkolje:** Varm opp olje til 70 grader, bland med finhakket ramsløk, sil og kjøøl raskt ned.
- **Engsyregranité:** Lag en sterk infusjon av engsyre, bland med sukker og sitronsyre, frys og skrap med gaffel.

Metodik och mallar



Praktiske aktiviteter

- **Feltstudier:** Ta med elevene på tur for å samle kvann og andre ville vekster. Bruk sansene for å identifisere plantene og deres voksesteder.
- **Matlaging:** Gjennomfør praktiske matlagingsaktiviteter med de innsamlede vekstene. La elevene eksperimentere med ulike oppskrifter og smaskombinasjoner.

Flere eksempler på oppskrifter finner du her: [Spiselige ville vekster \(2\)](#)



Teoretiske oppgaver

[Økologisk og bærekraftig matproduksjon](#)

[Kulturell betydning](#)

[Praktisk bruk av ville vekster – oppskriftsutvikling](#)

[Næring og helse vårsommer](#)



Diskusjonsspørsmål

- Diskuter bærekraft og økosystemer, og hvordan bruk av ville vekster og kunnskapen om dem fremmer bærekraftig forbruk.
- Analyser næringsverdien i de ville vekstene og diskuter deres rolle i et bærekraftig kosthold.

Vurdering



Vurderingsmetoder – slik fanger du opp elevenes læring

Formativ vurdering: Gi kontinuerlig tilbakemelding under undervisningen. Oppmuntre elevene til å reflektere over sitt arbeid med kvann og andre ville vekster, og vurder deres deltakelse og forståelse for råvarenes bruk og betydning.

Summativ vurdering: Avslutt med et prosjekt der elevene får vise innsikt og ferdigheter. Det kan være gjennom praktiske matlagingsaktiviteter eller teoretiske presentasjoner som belyser vekstenes næringsverdi, bærekraft og kulturelle røtter.

Eksempler på vurderingskriterier:

- **Praktiske ferdigheter:** Hvor godt elevene samler inn og tilbereder kvann og andre ville vekster i tråd med oppskrifter og instruksjoner.
- **Teoretisk forståelse:** Kunnskap om ville veksters næringsverdi, bærekraft og kulturelle betydning, samt evne til å knytte dette til helse og miljø.
- **Kreativitet:** Hvor nyskapende og kreativt elevene bruker råvarene i matlagingsprosjekter og presentasjoner.



Planleggingsmaler

Det vil snart komme maler på norsk for 4., 7. og 10. trinn.

Ønsker du eksempler på hvordan et dokument til elevene kan se ut, finner du både utfylte planleggingsmaler og tomme maler du kan fylle ut selv nedenfor:

[Planeringsmall åk 6 vårsommer](#)

[Ifyllt planeringsmall åk 6 vårsommer](#)

[Planeringsmall åk 9 vårsommer](#)

[Ifyllt planeringsmall åk 9 vårsommer](#)



Vurdering

Nedenfor finner du en lenke med eksempler på vurderingsmatrise og karakterkriterier knyttet til bruk av samiske og lokale råvarer i faget mat og helse.

[Vurderingsmall 10 trinn](#)

[Vurderingsmall 7 trinn](#)

[Vurderingsmall 4 trinn](#)

3.

- **Webinariumet**
- **Material**
- **Länkar**

SMAK^o63



Offentlig gastronomi

Utbildningar

Lokal identitet

Community

Inspiration

Om



Verktyg, exempel och vidareläsning

Webinarium Vårsommar, tema ätbara växter - SYSTER gastronomi

Verktyg



Elin Qvarnström gjorde sitt examensarbete kring saamiskt växtutnyttjande vid SLU. Den rapporten kan du ladda ner här.

Ladda ned pdf



Vidareläsning



[Spiselige ville vekster - Jim-André Stene](#)

[Vårsommaren - SPSM](#)

[Vårvinter och vårsommar - UR play](#)



Skolkök och skolmåltider

Här finns verktyg, inspiration och planeringsstöd för skolkök som vill arbeta mer med lokal och samisk mat, årstidernas råvaror och hållbara måltider i skolan.

Materialet är tänkt att användas i den dagliga planeringen, i köksteamet och i dialog med skolan.

Sidan är estimerad att vara i bruk 2026.

↓ Börja här



1. Starta eller etablera ett skolkök



2. Planera skolköket över året



3. Utveckla måltiden i praktiken



4. Samverka med skolan



5. Rutiner, hygien och säkerhet



6. Upphandling



7. Specialkost och önskekost



8. Inspiration och vidareutveckling



Exempel på innehåll i en modul för skolkök.

SMÅK 63

Interreg

Offentlig gastronomi

Utbildnings

Lokal identitet

Community

Inspiration

Om

Ge trygghet och struktur i uppstart eller större förändring.

Stöd i detta steg:

Detta dokument är ett stöd för workshop och gemensam planering vid uppstart eller utveckling av skolkök. Materialet hjälper er att skapa sammen kring uppdrag, ansvar och förutsättningar, och kan användas flexibelt mellan lokala bcker. Syftet är att stödja dialog och struktur - inte att ge färdiga svar.

Workshopmaterial
Starta eller
utveckla skolkök

Vad är ett skolkök?

En skolkök kan se ut på många olika sätt beroende på skolas storlek, organisation och ambition. Det finns ingen modell som passar alla - det viktiga är att hitta en lösning som fungerar lokalt.

Öppna

1.

Från idé till beslut

Att starta ett skolkök börjar ofta med en idé eller ett beslut - men för att bli verklighet krävs forskning och gemensam reflektion.

Öppna

2.

Organisation och bemanning

Hur skolkökens organisation ser ut påverkar både kvalitet och arbetssätt.

Öppna

3.

Ekonomi och finansiering

Skolkök organiseras och finansieras på olika sätt. Här handlar det om att finna en lösning som passar - inte att göra detaljerade budgeter.

Öppna

4.

Regelverk överblick

Att arbeta med skolkök innebär ansvar för livsmedelskvalitet och hygienrutiner.

Öppna

5.

Man kan ladda ner ett dokument anpassat för notater och workshopformat

Till varje del finns en länk med inspiration och exempel

Detta steg handlar inte om att ha alla svar - utan om att skapa en stabil grund. När uppdrag, ansvar och förutsättningar är tydliga blir nästa steg enklare: planering, drift och utveckling i vardagen.

Längst ner på sidan finns mer material och länkar.



Detta steg handlar inte om att ha alla svar - utan om att skapa en stabil grund. När uppdrag, ansvar och förutsättningar är tydliga blir nästa steg enklare: planering, drift och utveckling i vardagen.

Sorry

We're having a little trouble.

Ladda ned PDF

Exempel på en kostnadsberäkning för ett startat skolkök - Ålfors kommun

Maten i förskolan och grundskolan

Starta livsmedelsföretag

Skolmåltiden - en viktig del av en bra skola

Börja här

1. Planera skolköket över året

2. Utveckla måltiden i praktiken

3. Samverka med skolan

Välj det steg du vill utveckla

Validering av skolköket

Specialkost och anpassning

Rutiner, hygien och säkerhet

SMÅK 63

Systén

Interreg

Swedish - Norway

© 2021 smak63.com Alla rättigheter reserverade

Bygg framtidens skolkök

Validering av skolköckar - en investering i framtiden

Validering av skolköckar är enligt oss ett mycket bra sätt att behålla kompetensen på arbetsplatsen, ge personalen möjlighet att utvecklas och samtidigt trygga framtidens personalförsörjning.

[Validering](#)

Samiska recept

Här hittar du recept med råvaror anpassade för skolkök och hem och konsumentkunskap.

[Verktyg](#)

Samverkan mellan skolkök och skola

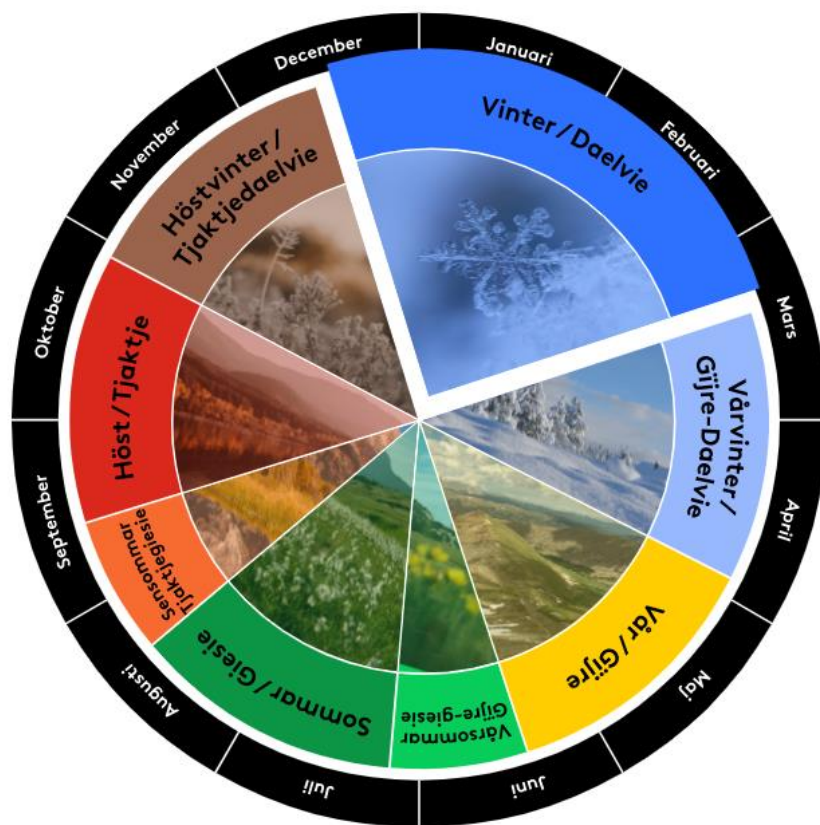
Genom samverkan kan skolmåltiden bli en pedagogisk måltid. Här finns inspiration och enkla verktyg för samarbete mellan skolkök och skola, anpassat efter vardagens möjligheter.

[Samverkan](#)

Skolmat - en investering för framtiden



Inspireras med hjälp av årshjulet - klicka på önskad årstid



Vinter



Den 6 februari är det samefolkets dag, 2025 serverade Östersunds kommun klicka på pdf för recept.

Förslag på recept som passar in på årstiden vinter:

- Köttsoffa
- Renskavstortilla med grönsallad

Viltfärslasagne med lingon - Östersunds kommun



Länk till recept



Vårvinter



Vår



Vårsommar



Sommar



Sensommar





Wokpanna på renskav

Wokpanna på renskav

500 g

2 msk kinesisk soja

1 tsb sambal oelek

4 morötter

1 broccoli

2 paprikor

1 klyfta vitkål

2 msk olja

Salt och peppar

Persilja

Blanda skaven med soja och sambal.

Skala och skiva morötterna tunt, dela broccolin i små buketter, strimla paprikan och skär vitkålen tunna strimlor.

Stek skaven i olja så att den blir genomstekt och får fin färg. Ta upp skaven och lägg den åt sidan, så länge. Lägg i grönsakerna och woka dem också. Salta och peppra. Lägg tillbaka skaven när grönsakerna är stekta men har kvar sin spänst.

Strö över persilja och servera woken med ris.



Recept

Här kan du hitta recept både för skolkök och hem och konsumentkunskap

Skolan och jämlikhet

Skolan har en unik möjlighet – och ansvar – att främja socioekonomisk jämlikhet eftersom den når alla barn genom skolplikten. Genom att erbjuda näringsrika måltider kan skolan säkerställa att alla elever, oavsett bakgrund, har samma förutsättningar för lärande och utveckling. Måltiderna i skolan kan också minska familjernas matkostnader, vilket är särskilt viktigt för hushåll med begränsade resurser. Genom detta bidrar skolan till att jämna ut socioekonomiska skillnader och stödja ett mer resilient och robust samhälle där varje elev får möjlighet att lyckas.



Samisk mat i grundskolan

Att arbeta med hållbar, samisk och lokal matkultur i grundskolan ger eleverna en djupare förståelse för hur matval påverkar miljö, hälsa, ekonomi och social hållbarhet. Genom att lära sig om samiska traditioner och lokala råvaror får eleverna insikter i hållbara sätt att använda naturens resurser. Detta främjar inte bara deras kreativitet och matlagningskunskaper, utan bidrar också till att bevara och sprida kunskap om kulturarv. Genom att arbeta med lokal och samisk matkultur stärks elevernas identitet och deras känsla av tillhörighet till sin omgivning, vilket i sin tur bidrar till social hållbarhet och en positiv gemenskap.





Förbättra måltidens pedagogiska värde

- **Använd måltiden som en lärande stund:** Inkludera samtal om måltidens ursprung, näring och hållbarhet under lunchen. Det ger eleverna möjlighet att reflektera över vad de äter och varför.
- **Pedagogiska teman kring mat:** Koppla måltiderna till teman i undervisningen, som matematik (portioner, näringsinnehåll), geografi (lokala produkter, ursprung), biologi (näringsämnen) och samhällskunskap (hållbarhet).

Ta del av vår utbildning för utveckling av den pedagogiska måltiden genom att klicka på länken.

Utbildning - pedagogisk måltid



Lokal kunskap och skolköken – en resurs för hållbarhet och samhällsberedskap

Lokal kunskap och användning av lokala råvaror spelar en central roll för hållbarhet och samhällsberedskap. Genom att knyta undervisning i hem- och konsumentkunskap till lokala och samiska traditioner kan eleverna lära sig att uppskatta närproducerad mat och de resurser som finns i deras närområde. Skolköken blir samtidigt en nyckelresurs – både för att förankra denna kunskap i praktiken och som en beredskapsfunktion i kris och krig. Genom att stärka kopplingen mellan utbildning, lokala råvaror och skolköken skapas en helhet som gynnar både elevernas lärande och samhällets långsiktiga robusthet.

**Det som finns i fred och lugn, finns
också i kris och krig!**



Lokal mat i offentlig gastronomi - upphandling

Att satsa på lokal mat och råvaror i offentlig gastronomi, som i hem- och konsumentkunskap och offentliga kök, skapar stora värden för både miljö och samhälle. Lokal upphandling stödjer näringslivet och bönderna i närområdet, vilket stärker den lokala ekonomin och minskar transportbehovet, vilket i sin tur minskar koldioxidutsläppen. Dessutom ger det skolor och andra offentliga verksamheter en möjlighet att utbilda om närproducerad mat, säsongsvariationer och hållbarhet i praktiken.

Genom att prioritera lokala råvaror säkerställs också en tryggad och hållbar livsmedelsförsörjning, där maten har spårbarhet och hög kvalitet.



Skolkök som en resurs under krisförhållanden

Skolköken kan bli en ovärderlig resurs för samhället i krisförhållanden genom att snabbt ställa om sin verksamhet enligt beredskapsplaner. Med sin kapacitet att laga stora mängder mat och genom att använda lokala råvaror kan de säkra matförsörjningen till både elever och andra behövande grupper. En stark lokal råvaruförsörjning och väl förberedda skolköksplaner ger en robust lösning för att hantera kriser, stärka samhällets resiliens och skapa trygghet även under tuffa omständigheter.



Goda exempel

Denna idébank erbjuder inspiration och praktiska exempel för att stärka beredskapsarbetet i skolan genom hem- och konsumentkunskap och skolköken som samhällsresurs. Här finns idéer för hur undervisning och skolkök kan bidra till ett resilient och robust samhälle med tryggad livsmedelsförsörjning, där elever och personal lär sig använda lokala råvaror och beredskapsplaner för att möta både vardag och kris.

Goda exempel



Verktyg, exempel och vidareläsning



Mat härifrån, Recept för vardag och krisberedskap - Länsstyrelsen i Värmland



Här kan du ladda ner ett praktiskt verktyg för er att ta dig vidare i verksamheten, och lite inspiration och tips på vidareläsning för att utvecklas inom detta område.

Ladda ned pdf



Vidareläsning



[Minskat klimatavtryck - Östersunds kommun](#)

[Ko på rot - Härjedalens kommun](#)

[Lokal upphandling av potatis till skolor i Östersunds-, Krokoms- och Åre kommun](#)

[Film om potatisen som Åre, Krokoms och Östersunds kommun köper.](#)

[De 80 köken i Östersunds kommun ska kunna klara sig själva i 1 dygn.](#)

[Nytt sätt att organisera](#)

[livsmedelsberedskap](#)

[Verksamhetsövergripande - Jönköpings län](#)