

Andreas Viestad
Geitmyra Matkultursenter for Barn
Omnivor A/S, org nr 995 398 044
Sofies gate 16
0170 Oslo

GEITMYRA MATKULTURSENTER; ET MATLØFT FOR BARN OG UNGE

Søknad om støtte fra Landbruks- og matdepartementet.

Oslo, 20. mai 2010

Geitmyra i 11 punkter

Plattform for nasjonal satsning på barn og mat

Realisering av målsetningene til Regjeringas Handlingsplan for bedre kosthold i skole og barnehage.

Skape økt forståelse for og respekt for matproduksjon og landbruk

Styrking av norsk matkultur

Kombinasjon av matlaging og dyrking

Økt bevissthet om sammenhengen mellom matglede, ernæring og sunne matvalg

Kurs for barn og unge

Opplæring av lærere og annet undervisningspersonell

Skape nasjonalt fyrtårn med utstrakt informasjonsarbeid

Ikke-kommersiell forretningsmodell med kompetansespredning som mål

Utstrakt samarbeid med andre aktører innen landbruk, undervisning og kosthold

”VI TRENGER BARN, UNGE OG VOKSNE SOM HAR FÅTT MED SEG VERDIFULL BALLAST I LIVET: GLEDEN AV JORD UNDER NEGLENE, FRØ SOM SPIRER OG PLANTER SOM VOKSER, HUMLER SOM SURRER OG SVARTTOSTEN SOM SYNGER.”

Landbruks- og matminister Lars Peder Brekk i tale ved skolehagenes 100-årsjubileum.

MATLØFT FOR BARN OG UNGE

Norsk matkultur er i dramatisk endring. På den ene siden er den vitalisert av den økte interessen for mat i offentligheten; av mesterkokker, matprogrammer på fjernsyn og en stadig tilstrømming av nye smaker fra det som før var Utlandet, og nå en del av et nytt, mer velsmakende Norge. På den andre siden er matkulturen truet, av hurtigmat, industrialisering av landbruket, markedskonsentrasjon i dagligvarehandelen og en endret hverdag og kjønnsrollemønstre.

Det er ikke lenge siden man kunne si at det spesielle med Norge var at alle nordmenn hadde vært på fisketur og epleslang. Om de ikke bodde på landet, hadde de en onkel på landet, som dyrket grønnsaker og gikk på elgjakt. Nordmenn var født med ski på beina og hadde poteter til middag. I dag er dette kunnskaper og verdier vi ikke lenger kan ta for gitt. Derfor trenger vi et matløft for barn.

Kunnskap om matlaging, samt om råvarene og deres opprinnelse er en forutsetning for gode og sunne matvalg. Geitmyraprosjektet handler om å gi barn kunnskap om og kjærlighet til mat og matlaging og styrke norsk matkultur. Dette skal gjøres gjennom kursing av barn, utvikling av læringsmateriell til bruk i skole og SFO, og opplæring av lærere fra hele landet, i nært samarbeid med skolemiljøene, frivillige organisasjoner, forskningsmiljøer og organisasjonene i landbruket.

På Geitmyra skal barn lære om å lage mat. De skal også lære om hvor maten kommer fra. Ved å være med på å dyrke grønnsaker og frukt, og undervisningsopplegg rundt andre deler av matproduksjonen i samarbeid med organisasjonene i landbruket, håper vi å skape en bevissthet rundt hele verdikjeden i matproduksjonen. Mat er ikke bare noe man blir servert, det er noe som skapes. Dette innebærer både en respekt for landbruket og de verdiene det representerer, men også forståelsen av at man hver gang man spiser og lager mat er en deltaker i denne kjeden; en medprodusent, ikke bare en forbruker.

En av de største helseutfordringene i dagens samfunn handler om barn og kosthold. Allerede er 17 prosent av dagens tredjeklassinger overvektige. For 25 år siden var tallene i USA og Storbritannia liknende. I dag er over 30 prosent av amerikanske barn overvektige. Forskere advarer om at vi nå opplever begynnelsen av en fedmeepidemi blant barn.

I en stadig mer internasjonalsert verden er det viktig å styrke norsk matkultur. Ved å kjenne til egen bakgrunn og ha stolthet rundt egne tradisjoner blir barn og unge bedre rustet til voksenlivet, samtidig som man har mer å bidra med i møtet med andre kulturer.

BAKGRUNN: GEITMYRA GÅRD. FRA FREDET OG FORFALLENE BAROKK-GÅRD TIL LEVENDE MATKULTURSENTER.

Geitmyra gård er en skjult perle midt i Oslo, et praktfullt gårdstun som ligger i tilknytning til Geitmyra skolehage, der det er 40 da dyrket mark, frukthage og friluftsområde. I 2008 tok Andreas Viestad kontakt med Oslo Kommune med henblikk på å opprette et matkultursenter for barn på denne unike bondegården midt i Oslo. Kommunen utlyste en konseptkonkurranse på dette grunnlaget, og i mars 2010 ble det klart at Viestad hadde vunnet konkurransen.

Vårt ønske er å gjøre Geitmyra gård til et matkultursenter for å formidle matglede og råvarekunnskap til barn i alderen 5 til 15 år.

Mens mye av den siste tidens økte matinteresse har handlet om å lage stadig mer avansert mat, skal aktiviteten på Geitmyra handle om å få et nærere forhold til maten. En viktig del av opplegget er å koble matlagingen på kjøkkenet med dyrking av grønnsaker og frukt.

Leiekontrakten med Oslo Kommune har en varighet på 20 år, med opsjon for forlengelse.

HVORFOR ET MATKULTURSENTER PÅ GEITMYRA?

Norsk matkultur har lenge vært tuftet på et nært forhold til natur og råvarer. I møtet med ferdigmat og stadige krav til rasjonalisering er dette forholdet truet. Et resultat av dette er at mange barn ikke lenger har en klar forestilling av hvor maten kommer fra, hvordan man lager mat og hva den består av. Vi kan ikke lenger ta det for gitt at alle norske barn (eller deres foreldre) vet hvordan poteter gror, hvordan et eple smaker rett fra treet, eller har vært med på den viktige prosessen å se slike og andre råvarer bli forvandlet til matretter. Dette er en trussel, ikke bare mot norsk matkultur, men på lengre sikt også mot helse og livskvalitet.

Utfordringen blir å endre innarbeidede vaner. Vi tror ikke at pekefingeren er det beste virkemiddelet. Å få barn til å spise sunnere sitter langt inne hvis ikke kunnskapen om hvorfor de skal gjøre det er der, - og man har tilgang på god og sunn

mat. Råvarekunnskap og matlagingsferdigheter er sentralt for å endre matvaner. Kort sagt kan man si at jo nærmere man kommer maten, jo mer man vet om matens tilblivelse og jo mer man er involvert i tilberedelsen, jo sunnere er maten. Gjennom å kombinere dyrking og tilberedelse av mat har det vist seg mulig å oppnå det nærmest umulige – som å få barn til å spise grønnsaker med lyst.

Derfor er det viktig at det finnes faglig sterke, ikke-kommersielle aktører som arbeider for et sunnere kosthold og økt matglede blant barn.

Vi er glade for å kunne formidle til barn noen av kjerneverdiene i et gårdsbruk; i en kommune der få har direkte tilgang til denne delen av kulturarven vår.

”Det er noen som sier ”små barn, små gleder”. Jeg vil heller gi små barn grønne gleder. – Det er så viktig å lære om hvor maten egentlig kommer fra – hva skjedde egentlig før vi fant den i butikken?”

Lars Peder Brekk

VISJON

Vårt ønske er derfor å gjøre Geitmyra Matkultursenter til et samlingspunkt for kunnskap og entusiasme rundt matkultur, og vi håper at dette vil føre til et mangfold av aktiviteter, miljøer, faggrupper og innfallsvinkler til temaet. Vi har valgt oss en enkel og konkret visjon som inkluderer mangfoldet og samtidig holder oss på rett spor og utfordrer oss til kontinuerlig forbedring, slik at vi aldri kommer helt i mål:

”Vi skal bidra til at så mange barn og unge som mulig blir glade i mat som gjør dem godt.”

Basert på dette, og inspirert av grunnprinsippene bak The Edible Schoolyard i USA har vi utarbeidet en verdiplakat for aktiviteten på matkultursenteret:

Mat har en verdi i seg selv

Mat er helse

Mat er læring

Mat er skjønnhet

Disse punktene forteller om hva slags verdier som ligger til grunn for matkultursenteret. I utarbeidelsen av ulike programmer er det viktig at alle disse punktene er representert.

HVEM GJØR VI DETTE FOR?

Aktiviteten på matkultursenteret skal i første rekke rette seg mot barn mellom 5 og 15 år.

- I tilknytning til skole eller barnehage
- I tilknytning til Aktivitetsskolen/ SFO
- Frivillige (påmeldte) kurs på kveldstid
- Barn med familier / Åpen dag

Dessuten er det også viktig for prosjektet

- Å stimulere til forskning på barn og matvaner
- Formidle resultater og løsninger til offentligheten
- Drive opplæring av personell
- Knytte bånd mellom produsent- og konsumentensiden
- Bidra til at kunnskapen og programmene også kan komme til nytte for barn med spesielle behov.

SAMARBEIDSPARTNERE

Vi søker aktivt samarbeid med ulike faggrupperinger innen mat- og formidlingsfeltet. Vi har allerede etablert samarbeid med en rekke organisasjoner:

NOFIMA

Forskning på barn og mat er mangelvare – og en forutsetning for godt faglig nivå, og svært viktig for å vise områdets betydning. Nofima er en av Norges ledende fagmiljøer innenfor mat og forskning. Vi har en skriftlig samarbeidsavtale med Nofima og holder på med å søke om midler til et forskningsprosjekt kalt "Forbedrede

kognitive evner hos barn”, med akronymet FABULINUS. Søknad er sendt Forskningsrådet for å oppnå økonomisk støtte til et fireårig forskningsprosjekt som skal inkludere et doktorgradsarbeide. Delfinansiering fra norske næringsmiddelprodusenter. Tanken er å også benytte informasjon fra OPUS-prosjektet i Danmark inn i dette forskningsarbeidet. Forskningsprosjektet skal ledes fra Nofima ved Einar Risvik.

KREFTFORENINGEN

Mat er helse og vi har innledet et prosjektsamarbeid med Kreftforeningen, som i tillegg til arbeid rettet mot kreftsyke og deres familier, også driver med utstrakt forebyggende arbeide. Vi arbeider for tiden med en HR-søknad, og med andre prosjekter spesielt rettet mot ernæring/helse.

LÆRERUTDANNINGEN VED HØGSKOLEN I VOLDA

Vi samarbeider med fagmiljøet ved Lærerutdanningen i Volda om å utarbeide opplegg for å styrke Mat- og Helsefaget i skolen. I samarbeid med førsteamanuensis Erik Fooladi jobbes det for tiden med søknad til Kunnskapsdepartementet – vedr prosjekt rettet spesielt mot lærere.

NORGES BONDELAG

Organisasjonene i landbruket er viktig for vårt arbeid, de representerer viktig kunnskap og verdier, samtidig som det er viktig for dem å nå fram til yngre generasjoner. Vi er for tiden i samtaler om en samarbeidsavtale.

Andre partnere:

Vi har et nært samarbeid med Geitmyra Skolehager, som ligger i umiddelbar nærhet, og der deler av dyrkingen vår skal foregå. Vi har også vært i kontakt med Oikos, som representerer viktig kompetanse innen økologisk mat. Vi har også vært i kontakt med Utdanningsetaten i Oslo Kommune, som ønsker å bestille undervisningsopplegg fra oss.

GEITMYRA ER REALISERING AV LMD'S MÅLSETNINGER

- LMD anser det som sitt ansvar å formidle stolthet og identitet i forhold til Landbruk og norsk mat. Geitmyra kan være et bidrag til å nå denne målsettingen. God matkultur styrker landbruket.
- LMD og Regjeringa jobber for gode kostvaner i befolkningen. Gjennom Geitmyra blir politisk vilje omsatt til handling.
- Et åpent fagmiljø med helårsdrift vil kunne bidra konstruktivt til LMD's allerede eksisterende satsninger som "Smakens uke", "Ganefart", "Smaken av Norge", Fraiche Attitude, "Farmland" .
- Geitmyra byr på en arena for profilering av politiske satsninger om mat og barn. Geitmyra vil være en tydelig satsning med stort potensiale for positiv mottagelse hos brukerne.
- Utstrakt informasjonsarbeid og tydelighet i offentligheten vil sørge for å løfte fram et viktig område, og sette og holde det på dagsordenen.
- Geitmyra vil styrke LMDs rolle som et matdepartement.
- "Handlingsplan for et sunnere kosthold i befolkningen (2007-2011)" peker mot langsiktige mål, er tverrdepartementalt og Geitmyra vil kunne være del av løsning i forhold til ønsket tverrdepartemental måloppnåelse.
- Geitmyra vil være en arena for gjennomføring av deler av målsettingen i "Smaken av Norge", spesielt punktet som omhandler utarbeidelse av undervisningsopplegg/informasjonsarbeid/prosjekter i skole/barnehager om norsk matkultur/tradisjoner.

HVA VI ØNSKER OSS FRA LMD:

- At de stiller seg bak vårt initiativ, og ønsker å bidra til et faglig samarbeid
- At de frigjør økonomiske midler som muliggjør oppstart og utvikling av Geitmyra. Se handlingsplan for mer konkrete tiltak.

FORSLAG TIL DRIFT (OG EVALUERING) DE NESTE 3 ÅRENE

Vår ambisjon er å være en permanent, kontinuerlig institusjon for fremme av grønne verdier og matkultur overfor barn og unge.

Vi har derfor her valgt å se på driften de neste 3 årene, og dette er også den perioden vi i første omgang søker støtte til. En del av aktivitetene vil ha grenseflater mot arbeid som også omfattes av andre departementer (men ikke utelukkende). De nevnes derfor også her.

I regjeringens matpolitiske strategiplan "Smaken av Norge" er det satt noen mål for hva LMD ønsker å oppnå i perioden 2008-2010. Mange av disse målene er på god vei til å innfris, men vi ser også at det vil være mulig med en større grad av måloppnåelse i forhold til punktene som omhandle regjeringens informasjonstiltak overfor barn og unge.

Geitmyra kan, med sin plassering og kvaliteter og sine muligheter for utvikling av informasjon i et levende miljø der de vi skal nå (altså barn og unge) er tilstede, kunne kvalitetssikre informasjonsarbeidet kontinuerlig fordi vi hele tiden vil ha tilgang på evaluering/tilbakemelding på informasjonstiltakene. Altså en utstrakt og kontinuerlig forbrukerinvolvering og -evaluering.

For å si det enkelt: Vi har mulighet for å teste ut læringen, - midt i målgruppen, fordi vi hele tiden vil jobbe med barn på gården.

3- ÅRIG HANDLINGSPLAN I GROVE TREKK

År 1: Mai 2010-mai 2011.

- Gården renoveres/lokalene klargjøres for undervisning. (Private midler, egeninnsamlede, fond og legater.)
- Jorden (på gården og i skolehagen) ryddes og dyrkes opp. Arbeidskapasitet er pt på plass, og arbeidet er i god gang.
- Finansiering avklares. Det søkes støtte fra ulike kilder; LMD/KD samt private institusjoner. Det vil også søkes om BU-midler. En rammeavtale med LMD er essensielt for kontinuitet og sikker fremdrift i prosjektet, og en viktig forutsetning for å oppnå støtte fra andre.
- Oppstart private kurs i matopprinnelse, -dyrking og -tilberedelse. Målgruppen vil være barn og foreldre.
- Drive aktivt flermedialt informasjonsarbeid om temaet matopprinnelse, - dyrking og - tilberedning, – for barn.
- Åpen gård arrangementer der vi vil ha matrelaterte temaer for hvert arrangement; for eksempel eplehøst/safting, poteter, tradisjonsmat.
- I samarbeid med UH-nett Vest og Høgskolen i Volda utvikles det et undervisningskonsept for Mat- og helsefaget i grunnskolen, der målet er at Mat- og helse skal bli et nøkkelfag med muligheter for overføringsverdi og inkludering i forhold til mange av de andre fagene; naturfag, historie, kunst- og håndverk, kroppsøving, matematikk blant andre. Innledende møter er holdt, avklaringer i forhold til strukturell modell er gjort og det er startet arbeid med oppbygging av pedagogisk opplegg. Det er i undervisningsopplegget tatt høyde for at ulike

skoler og ulike deler av landet vil ha forskjellige ønsker og behov i forhold til et nytt innhold til Mat- og Helsefaget, og det ser ut til at et modulbasert opplegg vil fungere best; ulike undervisningsmoduler kan benyttes separat som enkeltkurs/ oppgradering/påbyggingsstudium eller en sammensetning av moduler kan gi økt formalkompetanse. Undervisningsmodulene testes ut på Geitmyra før de lanseres nasjonalt. Av dette arbeidet vil definering av kursmoduler og oppstart av pedagogisk innhold ligge innunder år 1.

- Utvikling av Geitmyra.no som egen hjemmeside, der vi i tillegg til funksjoner som er direkte knyttet til gården, kursvirksomhet og egne aktiviteter, ønsker å ivareta en portalfunksjon for temaet "Barn og matopprinnelse/matkultur".

År 2, 2011 - 2012:

- Videreføring av aktivitetene fra år 1.
- Testing/evaluering av undervisningsmoduler (mulig samarbeidspartner her er Møreforskning). Videreutvikling av undervisningsmoduler. Kartlegging av hvilke skoler det vil være aktuelt å starte samarbeid med, og oppstart i samarbeid med disse.
- Utvikling av nettportal for lærere/undervisningspersonell (etter tilnærmet samme modell som naturfag.no, som også er utviklet av Erik Fooladi ved Høgskolen i Volda, som vi samarbeider med om pedagogisk modell).
- Rehabilitering av resten av gården og utvidelse av undervisningslokalene (år 1 hadde fokus på undervisningslokalene)
- Utvidelse av driften/utvikling av pedagogisk opplegg tilpasset barn med spesielle matbehov, for eksempel Ullevål Universitetssykehus og Kreftforeningen.

År 3, 2012-2013:

- Opprettholde drift fra år 1 og 2.
- Bred nasjonal spredning av undervisningsmodellen.
- Evaluering nasjonalt produkt. Vurdere Internasjonalt samarbeid, nordisk plan.
- Vi vil også ønske andre miljøer velkomne til å bruke fasilitetene; for eksempel Ungt Entreprenørskap, Økologisk, Smakens uke, etc

En finansieringsmodell som strekker seg over en lengre periode sikrer gjennomføringen på hele aktivitets/prosjektporteføljen, og bygger kompetanse både på kort og lang sikt, - noe som optimaliserer gjennomføringen. En finansieringsløsning over tid vil også sikre stabile personalressursen og dermed gi best mulig kontinuitet.

BUDSJETT

Det vedlagte budsjettet er en kostnadsoppstilling for de 3 første årene.

Postene der vi ønsker en rammefinansiering fra LMD er merket i rødt. De andre aktivitetene skal også gjennomføres men vil søkes finansiert gjennom andre kanaler. Det vil parallelt med denne søknaden også søkes Kunnskapsdepartementet om midler i forhold til pedagogisk utvikling, Kulturdepartementet i forhold til bredere utvikling av den matkulturelle kunnskapsoverføringen, Eckbos legater er søkt i hht oppgradering/rehabilitering av undervisningslokaler. Oslo Kommune subsidierer leie av lokalene/gården. I samarbeid med Nofima søkes det forskningsmidler. For å få til oppstarten er det knyttet en rekke personer til Geitmyra som pt arbeider ulønnet. Felles for disse er at de har oppsøkt prosjektet på personlig initiativ pga et ønske om at Geitmyra skal realiseres som matkultursenter for barn. Det vil også i nær fremtid bli søkt om midler fra andre legater og fond, samt BU-midler.

For å sikre oppstarten av driften er posten "Rehabilitering av gården, fase 1; undervisningslokalene" sikret gjennomført gjennom private midler. (Rehabiliteringen er i helhet tenkt gjennomført med midler fra andre kilder enn LMD.)

Budsjettet er laget som et netto kostnadsbudsjett. Eventuelle inntekter er inkludert, og det som fremkommer i budsjettet er tenkt som negativt avvik mellom kostnad og evnt inntekt knyttet til den enkelte aktiviteten.

Enkelte av prosjektene vil være delvis finansierte gjennom inntekt i prosjektet, for eksempel sfo/aktivitetsskoleundervisningen, private kurs og Åpen Gård-arrangementer. I sfo/aktivitetsskoleundervisningen vil for eksempel Oslo Kommune bidra til selve undervisningen og deler av råvarene, mens Geitmyra stiller med lokaler, hageparseller, dyrkede grønnsaker og struktur for øvrig.

Se for øvrig punktet "Organisering" under for utfyllende informasjon i forhold til budsjettet.

ORGANISERING

Geitmyraprosjektet har en ikke-kommersiell målsetning og tenkes organisert som en stiftelse, med samarbeidspartnere og viktige fagmiljøer representert i styre og styringsgrupper.

Den daglige driften av matkultursenteret vil omfatte tre nøkkelstillinger:

- Informasjon
- Daglig leder
- Pedagogisk leder

I tillegg vil det – dog noe sesongavhengig være behov for innleid landbrukskompetanse. I tillegg til innleid kompetanse er en av tankene bak matkultursenteret at alle som jobber der skal være involvert i dyrkingen av maten og senere tilberedelsen.

Informasjon; kontakt utad/kontakt med landbruksorganisasjonene/formidling:

Formålet med stillingen er å både binde samme det fagmiljøet som finnes rundt matkultur allerede, - og å utvikle den delen som omhandler barn, og å arbeide for å oppnå fokus på barns forhold til mat, utvikling av barns matkultur og hvilke konsekvenser det å ha en god, kunnskapsbasert og lystbetont matkultur har. Dette inkluderer omfattende kontakt med landbruks- og forskningsmiljøet i Norge, og også informasjonsflyt fra organisasjonene til brukerne av Geitmyra. At det foregår mye god forskning på feltet "Mat og ernæring" er hevet over tvil. Men uansett hvor "matnyttig" informasjonen og forskningen som publiseres er, blir den ikke nødvendigvis en del av kunnskaps- og erfaringsbasen til de den omfatter, - og spesielt ikke barn, med mindre de har foreldre eller lærere med spesiell interesse for dette faget. Kan f.eks Nasjonalt råd for ernærings nye kostråd (publisert 11. mai) synliggjøres i befolkningen på en måte som engasjerer, - og tilflyte barn og unge gjennom kanaler de allerede er i kontakt med? Og aller helst; på en måte som oppleves lystbetont og relevant? Vi tror det, og denne type arbeid kommer til å være en av utfordringene som ligger innunder denne stillingen. Vi skal dra nytte av å ha kontakt med offentlige organer, men samtidig ikke være representanter for "det offentlige" i vår formidling av matkultur.

Stillingen er tenkt som en 100% stilling, delt mellom Andreas Viestad og en assistent.

Daglig leder

Stillingen omfatter ordinære administrative daglig leder-funksjoner, og vil også inneholde koordinering av aktiviteter på gården, forberedelser til aktiviteter og kontakt og oppfølging av brukerne av gården. Stillingen vil også omfatte noe informasjonsdeling via sosiale medier. Daglig leder vil også (i samarbeid med informasjons/formidlingsansvarlig) utvikle en nettside/portal som i tillegg til å være en informasjons- og kommunikasjonsside for aktivitetene på Geitmyra, også vil ha en portalfunksjon i forhold til matkultur for barn, med bl.a. mulighet for periodiske tematiske utsendelser, påmeldinger, tips& råd etc.

Stillingen er tenkt som en 100% stilling.

Pedagogisk leder

Pedagogisk leder vil ha ansvaret for innholdet i, og utformingen av undervisningsmateriellet, og være hovedaktør i samarbeidet med UHnett Vest/Lærerhøgskolen i Volda i forbindelse med utvikling av nytt innhold til Mat og Helsefaget, samt stå for det meste av kursingen som skal foregå på Geitmyra. Pedagogisk leder vil også bidra i forhold til informasjonsdeling i ulike medier.

Stillingen er tenkt som en 100 % stilling.

Vedlegg: Budsjett Geitmyra LMD Endelig

Ta kontakt dersom dere har noen spørsmål. Vi ser fram til tilbakemelding og til godt samarbeid om dette viktige matløftet for barn og matkultur

Farsund 20. mai 2010

Vennlig hilsen

Andreas Viestad
