



HVAD FÅR MIN ELEV UD AF FRA GREB TIL GAFFEL?

Fra Greb til Gaffel er et samarbejde med fagskolerne. Landbrug & Fødevarer låner for en kort stund jeres elever og giver dem en unik oplevelse, som vil ruste dem til fremtiden.

Vi har i en praktikperiode på 4 dage + 1 introdag arrangeret, at landbrugselever og kokkeelever oplever virkeligheden i hinandens erhverv. For landbrugseleverne betyder det, at de bliver sat i sving i et professionelt økologisk køkken, mens kokkeeleverne bogstaveligt talt bliver sendt i marken for at opleve hverdagen hos en økologisk landmand.

Formålet med projektet er at øge sammenhængskraften mellem to vigtige erhverv, som skal arbejde tæt sammen, samt skabe bedre forståelse for økologiske råvarer - både i produktionen og i tilberedningen. Eleverne vil også få en unik mulighed for at danne netværk med kollegaer på tværs af brancher og landsdele.

Det er **gratis** at deltage og Landbrug & Fødevarer klarer alt det praktiske og har allieret sig med en række økologiske landbrug og økologisk certificerede restauranter fra hele landet, som alle er klar på at vise jeres elever en ny side af råvarerne.

I praktikperioden vil jeres landbrugselever arbejde sammen med professionelle kokke og forhåbentligt stille masser af gode spørgsmål samt få ny viden om fra jord til bord-kæden, som kan bruges i fremtiden.

I kan glæde jer til at få eleverne tilbage med en masse ny viden og spændene fortællinger, som I kan drage nytte af.

Information om tid og sted for afholdelse, opdateres på dette [link](#).
Fra Greb til Gaffel foregår typisk i starten af efteråret.

Ved spørgsmål, er du meget velkommen til kontakte os:

Anders Nicolajsen andn@lf.dk

Jane Korsgaard jko@lf.dk

Ann V. Seidel anvs@lf.dk

