

---

Hvad ville du gøre,  
hvis du bestemte over  
råvarerne?

---



**ØKOLOGI PÅ  
UDDANNELSER**

”

Det giver stor værdi at kunne inspirere og blive inspireret af de unge mennesker, der tør tænke nyt og sætte spørgsmålstegn ved den økologiske produktion.

Vi synes projektet er særligt meningsfuldt, fordi eleverne får fingrene i jorden og derigennem indsigt i de faglige udfordringer og omkostninger, ligesom de opdager værdien ved grøntsagerne, og får respekt for håndværket og produkterne, når de selv laver mad med dem bagefter.

**Dorrit Andersen, Axel Månsson Grønt**  
Besøgsvært for uddannelsesprojekterne i 2020

“



**Fra Greb til Gaffel:**  
Se med her >>>



**Future Generation:**  
Se med her >>>

# ØKOLOGI PÅ UDDANNELSER

**Hvad ville du gøre, hvis du havde dit eget landbrug? Hvis du bestemte lugten i bageriet, eller hvis du skulle bytte kniven i køkkenet ud med en traktor på landet?**

Med landbrug & Fødevarers uddannelsesprojekter får du mulighed for at finde ud af det.

## UDDANNELSESPROJEKTER FOR EN HVER SMAG

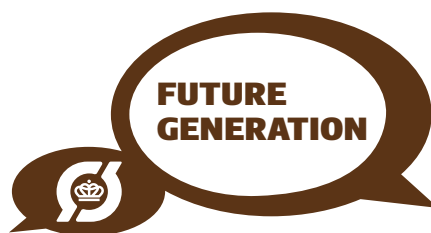
**Uddannelsesprojekterne er for ambitiøse landbrugs- og fødevarerstuderende, som er nysgerrige på økologiske trends og tendenser.**

Projekterne giver dig som studerende en indsigt i lokal økologi, og ruster dig til selv at kunne tage beslutninger i virkelighedens fødevarerbranche på tværs af hele værdikæden fra jord til bord. Du kan komme med på turene, hvis du er: **Kokkelev, Landmandselev, Tjenerlev, Bagerlev, Slagterelev, Ernærings- og sundhedsstuderende**

### KONKRET TILBYDES TO UDDANNELSESPROJEKTER:



**Der er målrettet kokke- og landbrugselever**



**Der er for alle studerende indenfor landbrug, ernæring, fødevarer og HORECA**



# FRA GREB TIL GAFFEL – BYT PRAKTIKPLADS

Hvad ville du gøre, hvis du skulle bytte rundt på traktor og kogeplade?

## Hvad er det?

Landmænds- og kokkelever bytter erhverv for en uge og kommer i praktik i hinandens arbejdsopgaver.

## Hvordan foregår det?

Fra Greb til Gaffel er et tilbud til kokke- og landbrugselever om at komme helt tæt på hinandens erhverv og blive klogere på råvarernes værdikæde. Vi sender bogstavelig talt kokkeleverne ud i økologiske marker og stalde, mens landmandseleverne skal ud at røre i gryderne i et økologisk køkken.

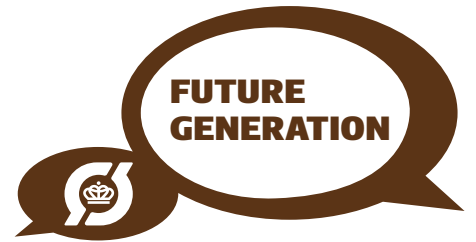
## Hvordan kommer jeg afsted?

Vi sørger for alle praktikpladserne, og alt du skal gøre er derfor blot at melde dig til. Hvis det lyder som noget for dig, kan du tilmelde dig og læse mere om Greb til Gaffel på:

[www.goderaavarer.dk/events-og-aktiviteter/uddannelse](http://www.goderaavarer.dk/events-og-aktiviteter/uddannelse)

ØKOLOGI PÅ UDDANNELSER





# FUTURE GENERATION

## KOM HELT TÆT PÅ ØKOLOGIEN I KØKKEN OG MARK

---

Hvad vil du gøre i fremtiden  
som fødevareprofessionel?

---

### Hvad er det?

10 elever og studerende fra landets fødevareuddannelser sendes på en 3-dages tur, hvor I sammen skal udforske og arbejde med økologiens fortræffeligheder.

### Hvordan foregår det?

Future Generation er en tur for fremtidens landmænd, kokke, slagtere, bagere, ernæringsassistenter, tjenere og professionsbachelorere i ernæring og sundhed.

På turen kommer I rundt i hele landet for at få mudder under sålerne hos økologiske producenter, lave mad i økologiske køkkener og lære om koblingen mellem økologi og bæredygtighed.

### Hvordan kommer jeg afsted?

Hvis du vil være en del af Future Generation turen, så send en motiveret ansøgning til [andn@lf.dk](mailto:andn@lf.dk) og fortæl lidt om hvem du er og hvorfor du gerne vil med på turen. Læs mere om Future Generation på

<https://goderaavarer.dk/events-og-aktiviteter/uddannelse#future-generation-oekologi>



---

Som kokke skaber vi en balance for at få den bedste smag frem i råvarerne, og her er landmændene med på holdet fra begyndelsen. Et projekt som Fra Greb til Gaffel gør, at flere kokke kan komme ud og se, hvor det hele kommer fra og det er en kæmpe fordel, hvis vi fortsat skal have gode råvarer, levere fantastiske retter og god smag.

**Kenneth Toft-Hansen,  
Køkkenschef og vinder af VM for kokke Bocuse d'or 2019**

---

Jeg kan bruge turen som ny viden i mit arbejde med at inspirere og formidle videre, mest i form af at kunne formidle kendskab videre, og i form af at kunne bruge egne oplevelser og erfaringen. Jeg har oplevet økologien, og derfor kan jeg bedre se mig selv i den.

**Deltager på Future Generation 2020.**

---

Jeg er blevet klogere på forbrugerens holdning til økologi, kød, forbrug og så er jeg blevet klogere generelt. Der var også meget jeg vidste, som jeg nu har prøvet at skulle forklare til andre, og det har gjort mig endnu klogere. Jeg har fået en meget mere grundlæggende forståelse for økologi og bæredygtighed.

**Nanna Schwartz Busborg Pedersen, Landmandselev**

---





LÆS  
MERE  
HER

## SE ET UDPLUK AF TIDLIGERE BESØGS- OG PRAKTIKSTEDER

### ● Future Generation Økologi?

- Landbrug & Fødevarer
- Tivoli
- Seerupgaard
- 66 Guldsmeden
- Tvedemose Champignon V/jens Chr.hansen
- Risbjerg Landbrug v/Hans Erik Jørgensen
- Skyttegårdens Økologiske Kyllinger
- Gram Slot
- Axel Månsson A/S
- MADhuset Løgten
- Nørrebro Bryghus
- Food Innovation House
- Bygholm Landbrugsskole og kursuscenter
- Regionshospitalet Randers

### ● Fra Greb til Gaffel / Økologiske landbrug

- Gyvelborg øko-camping og gårdbutik
- Trige Vester mølle Økologi
- Svanholm Gods
- Rudholm
- Skovsgaard Gods
- Gartneri Marienlyst Gartneriet
- Bremerholm
- Stensbølgård
- Tvedemose Champignon V/jens Chr.hansen
- Østerkrog Gartneri I/S
- Hestbjerg Bertel

### ● Fra Greb til Gaffel / Økologiske køkkener

- Trelleborg Sealing Solutions Helsingør
- Skarrildhus Sinatur Hotel & Konference
- Restaurant Alimentum
- Nørrebro Bryghus
- MADhuset Løgten
- L'estragon
- Frederiksdal Sinatur Hotel & Konference
- Gemyse Tivoli
- Nimb Gemyse
- Manfreds
- Haraldskær Sinatur Hotel & Konference



# Uddannelser

---

Der skal mere økologi  
ind på de fødevarer-  
relaterede  
uddannelser

---

ØKOLOGI PÅ UDDANNELSER

