

## Bilag 2. Ansøgningskema

Ansøgningskema REV 07 12 2021

Ved ansøgning om tilskud fra Styrelsen for Videregående Uddannelser til et forsøgs- og udviklingsprojekt anvendes nedenstående ansøgningskema. Alle punkter er obligatoriske. Felterne kan udvides efter behov.

Ud over ansøgningskemaet skal der i ansøgningen indgå specificeret budget, herunder særskilt opgørelse af evt. lønudgifter, evt. medfinansiering (herunder tilskud fra anden side). Budgettet skal være opdelt på kalenderår, hvis projektet strækker sig over flere år. Beregningsmetode, der vil blive anvendt ved beregning af medfinansiering skal fremgå.

Ansøger kan evt. vedlægge en mere detaljeret projektbeskrivelse end den, som indgår i selve ansøgningskemaet.

Obligatoriske oplysninger	
Ansøgeroplysninger (Navn, adresse, telefon, e-mail, kontaktperson)	<p>Professionshøjskolen Absalon Sdr. Stationsvej 30 4200 Slagelse</p> <p>Kontaktperson: Projektleder, lektor Anette Kamuk Telefon: +45 7248 2271 E-mail: akm@pha.dk</p>
Projektets titel	<p><b>Grøn omstilling af fødevareerhverv – et uddannelsesprogram til fødeveareaktører og madprofessionelle</b></p>
Formål / indhold, herunder faglig begrundelse i forhold til puljen og beskrivelse af konkret anvendelse af bevillingen, herunder aktiviteter og metoder. Mindstekravet er, at det oplyses hvilke aktiviteter og metoder tilskuddet skal dække.	<p><b>Formål</b> Formålet er med afsæt i et lokalt pilotudbud på Lolland-Falster, at udvikle et praksisnært og fleksibelt uddannelsesprogram, der matcher arbejdsmarkedets efterspørgsel i forbindelse med grøn omstilling i fødevearevirksomheder og madproduktioner.</p> <p><b>Målgruppe</b> Fødeveareaktører og madprofessionelle i hele fødevearekæden; offentlige og private køkkener, kantiner, fødeveareproducenter samt øvrige virksomheder med fokus på grøn omstilling.</p> <p><b>Baggrund</b> FN's verdensmål sætter frem mod 2030 kursen mod en bæredygtig udvikling og regeringens mål er, at nå 70% CO2-reduktion i 2030. Fødeveareforbruget er en af de helt store klimasyndere. Fødeveareforbruget udgør omkring 25 % af den samlede klimabelastning pr. person i de vestlige lande. Animalske produkter står traditionelt og fortsat centralt i danske måltider og undersøgelser har vist, at kød og mejerivarer tegner sig for 75 % af madens klimabelastning. Intentionen med De officielle Kostråd-Godt for sundhed og klima er, at de skal medvirke til at iværksætte en grøn</p>

omstilling, herunder mindske animalske produkter i måltiderne og mindske madspild. De største udfordringer i forbindelse med omstillingen er manglende viden, alternative rå- og fødevarer, generelle politiske målsætninger og lokalt tilpassede indkøbsaftaler. Den grønne omstilling kræver forandring og involvering på tværs af hele fødevarekæden.

### **Kompetenceudvikling som driver for grøn omstilling**

Trods de senere års stigende forskning og viden om grøn omstilling, er det fortsat en udfordring, at finde relevant dokumentation og bringe viden i anvendelse i hverdagens praksis i forhold til at udvikle og optimere produktion af grønne, sunde og mindre CO2 belastende fødevarer til gavn for offentlige og private køkkener, virksomheder samt for forbrugere. Et uddannelsesprogram om bæredygtige fødevarer på tværs af aktører i hele værdikæden er afgørende for den grønne omstilling af fødevareproduktion og – forbrug. Fødevarer er en styrkeposition på Lolland–Falster og lokalt arbejdes der med fødevareinnovation på tværs af køkkener og virksomheder i et innovations- og vidensmiljø. Der kan skabes en unik mulighed for at udvikle og afprøve et uddannelsesprogram i et pilotforløb på Lolland–Falster.

### **Projektets målsætninger**

- Kortlægge behov for kompetencer på tværs af hele fødevareværdikæden til grøn omstilling herunder offentlige og private fødevarer- og madproduktioner med afsæt i Lolland-Falsters fødevaremiljø
- Udvikle et uddannelsesprogram Grøn omstilling af fødevareerhverv målrettet fødevareaktører og madprofessionelle. Afvikling af pilotforløb Grøn omstilling i fødevareerhverv i fødevareinnovationsmiljøet på Lolland-Falster
- Uddannelsesprogrammet udvikles fleksibelt, så det kan udbydes i forskellige on-site og virtuelle formater, som muliggør en høj grad af lokal forankring og som samtidig kan koble sig til eksisterende udbud af videregående voksen- og efteruddannelse (VVEU) på diplomniveau

### **Metodetilgang**

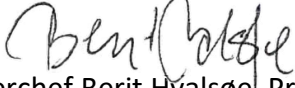
Uddannelsesprogrammet udvikles i en interaktiv proces med en gruppe af fødevareaktører og madprofessionelle, som også er målgruppe for uddannelsesprogrammet. Der arbejdes med inspiration fra Gennembrudsmetoden (jf. bilag 2A) med følgende arbejdsopgaver:

**AP0: Projektledelse og behovsafdækning.** Projektledelse og- etablering

**AP1: Vidensspor og kompetenceudvikling:** Research, vurdering og prioritering af viden og redskaber til brug i aktuel praksis. Opsamlingsmøde

	<p>1 for Absalon, Fælleskøkkenet, Videnplatform Guldborgsund og Kost og Ernæringsforbundet</p> <p><b>AP2: Udviklingsspor og praksislæring:</b> Udvikling af undervisningsmateriale- og metoder herunder virtuelle uddannelseselementer. Opsamlingsmøde 2 for Absalon, Fælleskøkkenet, Videnplatform Guldborgsund og Kost og Ernæringsforbundet</p> <p><b>AP3: Afprøvning og evaluering.</b> Pilotforløb på Lolland–Falster afvikles og uddannelsesudbuddet afprøves af 12- 24 deltagere. Temadag afholdes for 20-50 fødevareaktører/madprofessionelle. Alle deltagere bidrager til at afprøve og evaluere uddannelsesprogram og - elementer.</p> <p><b>AP4: Driftliggørelse, rapportering og formidling af programmet,</b> herunder tilpasning og udbud af uddannelsesprogrammets elementer om Grøn omstilling af fødevareerhverv.</p> <p><b>Indhold og leverancer</b></p> <p>Uddannelsesprogrammet skal bestå af elementer baseret på on site undervisning og i virtuelle læringsfællesskaber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 temadag</li> <li>• 2 fagspecifikke kurser</li> <li>• 2 e-læringsmoduler</li> <li>• 1 valgmodul i grøn omstilling på 10 ECTS i tilknytning til den Ernæringsfaglige Diplomuddannelse</li> </ul> <p>Deltagere kan vælge, at følge det samlede program eller vælge et eller flere elementer som tager afsæt i forskellige didaktiske metoder og principper.</p> <p>Professionshøjskolen Absalon har en omfattende viden om fødevarer og madproduktion og har stor erfaring med at udbyde diplomuddannelser og fagkurser både on site og e-læring.</p>
<p>Projektets forventede effekter</p>	<p><b>På kort sigt forventes projektet om grøn omstilling</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• at kvalificere viden og konkrete værktøjer til den grønne omstilling i privat og offentlig regi, hos fødevareaktører og madprofessionelle</li> <li>• at bidrage til løsninger inden for fødevareerhverv som fremmer grøn omstilling og sunde grønne retter med høj kulinarisk kvalitet</li> <li>• at innovere og udbrede viden om proteinrige plantebaserede afgrøder med god smag og høj biologisk værdi</li> <li>• at bidrage til at relevante værktøjer er tilgængelige, så den grønne omstilling kan gøres målbar</li> <li>• at udbyde et generisk og fleksibelt uddannelsesprogram, som kan fremme den grønne omstilling hos offentlige og private fødevareaktører og madprofessionelle</li> </ul> <p><b>På lang sigt forventes projektet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• at kvalificere fødevareaktører og madprofessionelle som drivere for den grønne omstillingsproces</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• at øge interessen for og lette adgangen til grønne fødevarer og grønne måltider</li> <li>• at bidrage til at grøn omstilling sker uden at kompromittere fremstillingen af sund og kulinarisk mad af høj kvalitet</li> <li>• at bidrage til Region Sjællands ambition om at være en toneangivende grøn region</li> <li>• at viden, udvikling og erfaringer udbredes regionalt og nationalt</li> </ul> <p>Projektet tilrettelægges, så resultater og samarbejdet løbende formidles til en bred målgruppe. Konkret sker formidlingen via følgende medier:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• faglig artikel bl.a. til Kost og Ernæringsforbundets medlemmer</li> <li>• nyheder på Absalons hjemmeside</li> <li>• lokale/nationale medier</li> <li>• uddannelsesbidrag til grøn omstilling, udvikling og innovation i fødevarekæden på Lolland -Falster i regi af Videnplatform Guldborgsund</li> </ul>
Tidsplan (startdato og slutdato)	<p><b>Projektet afvikles i perioden fra 1. feb. 2022 til 30. nov. 2023.</b></p> <p><b>AP0: Projektledelse og behovsafdækning</b> Projektledelse og -etablering herunder projektopstart med dialogprocesser i partnerkredsen (feb. – mar. 2022). Definition af rammer, muligheder og udfordringer for grøn omstilling (mar. – jun. 2022)</p> <p><b>AP1: Vidensspor og kompetenceudvikling.</b> Research, vurdering og prioritering af viden og redskaber til brug i aktuel praksis. Opsamlingsmøde 1 for Absalon, Fælleskøkkenet, Videnplatform Guldborgsund og Kost og Ernæringsforbundet (mar. – sep. 2022)</p> <p><b>AP2: Udviklingsspor og praksislæring.</b> Udvikling af undervisningsmaterialer og -metoder, herunder virtuelle uddannelseselementer. Opsamlingsmøde 2 for Absalon, Fælleskøkkenet, Videnplatform Guldborgsund og Kost og Ernæringsforbundet (sep. 2022 – mar. 2023)</p> <p><b>AP3: Afprøvning og evaluering.</b> Pilotforløb på Lolland–Falster afvikles og uddannelsesudbuddet afprøves af 12-24 deltagere. Temadag afholdes for 20-50 fødevareaktører/madprofessionelle. Alle deltagere bidrager til at afprøve og evaluere uddannelsesprogram og - elementer (mar. 2023 – jun. 2023)</p> <p><b>AP4: Driftliggørelse rapportering og formidling.</b> Driftliggørelse af projektet, herunder tilpasning og udbud af uddannelsesprogrammets elementer om Grøn omstilling af fødevareerhverv (jun. – nov. 2023)</p>
Evt. samarbejdspartnere i det konkrete projekt	<p>Ud over samarbejdspartnere har flere lokale aktører inden for fødevarer- og madproduktion fx MULD/Business Lolland – Falster (netværk af fødevarer og forretningsmuligheder) udtrykt interesse for projektet og kan se et potentiale i, at det er en veletableret uddannelsesinstitution som Absalon, der er lead på udviklingen af kompetenceløft inden for grøn omstilling. Det</p>

	<p>er afgørende for de adspurgte aktører, at uddannelse og fagkurser udbydes til en bred kreds af interessenter.</p> <p>Konkret samarbejdes der i projektet med:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Kost og Ernæringsforbundet v/Regionsformand Rikke Kristensen</li> <li>2) Fælleskøkkenet I/S v/ Køkkenchef Kirsten Skovsby</li> <li>3) Videnplatform Guldborgsund v/Projektleder Birgitte Echwald</li> </ol> <p>Samarbejdspartnerne er stærke aktører i Region Sjælland. I projektet udgør partnerskabet en geografisk enhed, der samarbejder om udvikling, afprøvning og evaluering af uddannelsesprogrammet.</p>
<p>Underskrift fra ledelsen hos ansøger. Underskriften er projektets erklæring om oplysningernes rigtighed.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Den 07.12. 2021 Centerchef Berit Hvalsøe, Professionshøjskolen Absalon</p>