

”Det er rigtigt spændende og vigtigt”, siger 19-årige Caroline Dreholt. For hos Erhvervsskolerne Aars er bæredygtighed et gennemgående tema på ernæringsassistentuddannelsen – og det er eleverne glade for.

ELEVFORTÆLLINGER

BÆREDYGTIGE FØDEVARER ØKONOMISK, SOCIALT OG GRØNT

På Erhvervsskolerne Aars' Ernæringsassistentuddannelse lærer man at tilrettelægge produktionen af sund kost til forskellige grupper af mennesker med bæredygtighedens tre dimensioner for øje; den grønne, den sociale og den økonomiske dimension.

Bæredygtighed er nemlig et gennemgående tema i undervisningen og indskrevet i skolens mål og strategier.

”Helt grundlæggende prøver vi at lære vores elever, hvad vores valg i det daglige betyder i det store perspektiv”, fortæller uddannelseschef Ella Holm Hansen.

Ifølge Ella Holm Hansen åbner undervisningen naturligt op for at beskæftige sig med en række af de problemstillinger, der er på den globale dagsorden i forhold til bæredygtighed. ”Der er mange aspekter at forholde sig til. Hvad koster en vare for eksempel i kroner og øre og hvilke omkostninger har den fra et bæredygtighedsperspektiv? Hvis man gerne vil have økologi året rundt, kan det for eksempel betyde, at man må på kompromis med bæredygtigheden, fordi man så vil være nødt til at transportere visse varer til Danmark fra udlandet, og det vil der være noget forurening forbundet med”, siger uddannelseschefen og tilføjer: ”Vi forklarer eleverne, hvad det betyder for bæredygtigheden, at vi genbruger

emballage, og opfordrer dem til at overveje, hvordan vi kan forbedre os på det punkt. Derudover lærer vi dem om vigtigheden af at sortere affald. Og så går vi meget op i madspild – både i forhold til indkøb, vores produktion og i dagligdagen”.

ELEVERNES LØFTEDE PEGEFINGER

Ella Holm Hansen oplever generelt, at det store fokus på bæredygtighed er populært hos eleverne, og at kunne bruges deres uddannelse til at komme globale udfordringer til livs. ”Generelt er det min oplevelse, at de unge hos os er utroligt interesserede i miljø og bæredygtighed. Det er faktisk tit de unge, der står med en løftet pegefinger til os – og ikke omvendt”, forklarer hun.

19-årige elev Caroline Dreholt har samme opfattelse. ”I min klasse er der en fælles forståelse for, hvor vigtigt det er at tænke bæredygtigt. Jeg føler, at de fleste er omstillingsparate og indstillede på, at vi alle sammen skal gøre en indsats for at komme i mål”.

AT INSPIRERE ANDRE SOCIALT

”Gennem min uddannelse har jeg fået en endnu større forståelse for, at hvis vi ikke ændrer den måde, vi gør tingene på i dag



“

MANGE BÆKKE SMÅ
GØR EN STOR Å, SOM
MAN SIGER. HVIS
MAN ÆNDRER FOLKS
PERSPEKTIV LIDT EFTER
LIDT, KAN MAN VÆRE
MED TIL AT FLYTTE
BJERGE

og tager noget mere ansvar, sker der heller ikke noget”, siger Caroline. Personligt er hun særligt optaget af at nedbringe kødforbruget i klimaets tjeneste og brænder for at vise, at man sagtens kan lave mad, der er både lækker, sund og bæredygtig. ”Jeg er selv blevet inspireret af min uddannelse. Når jeg handler, køber jeg for eksempel mere økologisk og mindre kød, end jeg gjorde før. Og nu ser jeg et stort potentiale i at inspirere andre – for eksempel ved at vise, at man ikke behøver at spise kød hver dag, for der er så mange gode alternativer”, siger Caroline Dreholt. ”Det behøver altså ikke at være megakedeligt at spise mere bæredygtigt – det kan man godt gøre på en god, sjov og lækker måde”, tilføjer hun.

UNGES BÆREDYGTIGE IDEER PÅ ARBEJDSPLADSEN

Når bæredygtighed fylder så meget på uddannelsen, er det også med en forhåbning om, at nyudklækkede ernæringsassistenter vil kunne være med til at skubbe deres fremtidige arbejdspladser i en mere bæredygtig retning. ”Nyuddannede skal komme med ny viden – og turde byde ind med den. Vi stræber efter at klæde vores elever bedst muligt på til at komme ud på forskellige arbejds-

pladser og indgå i dialog med borgere, kollegaer, politikere og så videre”, siger uddannelseschef Ella Holm Hansen. Når Caroline Dreholt står i produktionskøkkenet på Erhvervsskolerne Aars, er det da heller ikke unormalt, at hun kommer med forslag til diverse forbedringer. ”Alt det, jeg lærer på skolen om bæredygtige løsninger, vil jeg kunne gå ud og bruge på en arbejdsplads. Heldigvis er de fleste her på uddannelsen meget åbne og modtagelige. De synes kun, det er megafedt, når jeg kommer med forslag i forhold til miljø og bæredygtighed”, siger hun.

Caroline fortæller, at hun allerede ser flere muligheder for, hvad hun kan bruge sin uddannelse til, når hun engang er færdiguddannet. Og der er særligt én gruppe, hun er opsat på at introducere til sine bæredygtige visioner. ”Jeg kunne godt tænke mig at arbejde et sted med unge mennesker – for eksempel i en børnehave – da jeg synes, det er vigtigt, at børn og unge allerede tidligt får øjnene op for sund og bæredygtig mad”, siger hun og fastslår: ”Mange bække små gør en stor å, som man siger. Hvis man ændrer folks perspektiv lidt efter lidt, kan man være med til at flytte bjerge” – og madvaner for de kommende generationer. •