

## Kunskaps- och nätverksutveckling Vänerfisk

Vännergymnasiet utbildar elever på Restaurang och livsmedelsprogrammet, dvs framtidens kockar och serveringspersonal. Genom projektet vill vi långsiktigt öka kompetensen inom restaurangnäringen när det gäller handhavande och förädling av fisk från Vänern. Vi vill också stimulera och inspirera allmänheten att välja vänerfisk vid restaurangbesök och/eller som råvara i det egna köket.

Vi kommer att arbeta på flera fronter.

- Vi skall kompetensutveckla våra lärare eftersom de utbildar framtidens restaurangpersonal. Därmed permanentar vi en kompetenshöjning avseende kunskapsutvecklingen av framtidens kockar och serveringspersonal. Vi kommer att genomföra olika former av fortbildning för berörda lärare.
- Vi skall genomföra olika studiebesök med våra elever, och bjuda in experter för att praktiskt och teoretiskt ge eleverna kunskap och kunnande i hanteringen av vänerfisk. Vi kommer att köpa in litteratur, verktyg och utrustning för att hantera fisken i köket.
- Vi skall även låta projektet påverka innehållet i allmänna ämnen/kurser för att skapa sammanhang och intresse. Vi kommer att utgå från projektidén när vi planerar skolverksamheten.
- Vi skall bygga ett nätverk av aktörer, med uttrycket "från krok till tallrik" som utgångspunkt. Vi kommer att vända oss till fiskare, grossister, utbildare och restaurangpersonal. Vi kommer att bjuda in till information och diskussioner.
- Vi skall sträva efter att öka intresset bland allmänheten. Vi kommer att ta fram projektet i samband med föräldraträffar, informationstillfällen och i samband med mediakontakter.
- Vi skall beakta miljö- och jämställdhetsfrågor som berör projektet. Vi kommer att ta upp logistik-, transport- och förpackningsfrågor, och även arbetsmiljöaspekter i projektverksamheten.

Projektet startar 2012-11-01 och avslutas 2014-04-01. För mer information eller frågor går det bra att kontakta Vännergymnasiets expedition 0501 17070 för vidare hänvisning.

Arne S Tengvall

Rektor