

Oslo kommune v/ Bymiljøetaten
Postboks 636 Løren
0507 Oslo

Geitmyra matkultursenter for barn
Tåsenveien 2
0462 Oslo

Tilbud 64-BYM-2019 Konseptkonkurranse Geitmyra

Geitmyra matkultursenter for barn tilbyr med dette å bygge og drive et besøksdrivhus i Geitmyra skolehager. Vårt mål er at flere barn og unge får lære om mat, økologi, bærekraft, dyrking og matopprinnelse i Geitmyra skolehager.

Vi vil bygge et drivhus som er åpent for alle, men med ekstra fokus på barna. Huset skal (kloro)fyller med sultne og nysgjerrige barn, spiselige vekster, magiske og mystiske planter, ureist mat, matglede og samarbeid.

Midt i naturen, midt i byen, skal vi sammen med barna skape opplevelser som trigger sanser, felleskap og mangfold. Vi vil utvide sesongen til skolehagen, og tilby aktivitet også når det ikke er noe å høste eller dyrke. Drivhuset skal bugne av barn, undring, kunnskap, smaker, liv, mat, rare lukter og opplevelser.

Drivhuset skal være et møtested i bydelen og et lavterskeltilbud for barn, ungdom og barnefamilier gjennom matlagingskurs, dyrkekurs og åpne publikumsarrangement. På sikt ser vi også for oss å kunne tilby tverrfaglig skoleundervisning i besøksdrivhuset på dagtid, slik vi gjør et steinkast unna. Vi har samlet en liste over aktiviteter vi ser for oss å fylle drivhuset med i vedlegg 1.

Finansiering

Vi har lang erfaring med å søke midler til aktivitetstilbud både gjennom private og offentlige bidragsytere. Vi har fått 3,5 millioner å bygge drivhus for fra Sparebankstiftelsen DNB.

Vi ønsker å ha et bredt aktivitetstilbud i drivhuset fra første dag. Per dags dato har vi kr 800.000,- i tildelte midler å bruke på aktiviteter i og rundt drivhuset (Tidlig matglede, barnehagekurs, fritidskurs for barnefamilier). I tillegg har vi flere søknader inne til behandling.

Målgrupper

Våre målgrupper for aktivitetene vi ønsker å arrangere i drivhuset er som følger:

- De aller minste Spedbarn fra 0-8 mnd + foreldrene deres
- Barnehagebarna (1-5 år) og ansatte i barnehagen
- Skolebarn som har mat- og helsefag (4.trinn, 6.trinn, 9.trinn)
- Barn på mellomtrinnet (5. – 7.trinn)
- Ungdom (13-16 år)
- Barnefamilier
- Nabolaget, folk i alle aldre, organisasjoner, bydelen

Samarbeidspartnere

Vi har lang erfaring fra å skape matglede og entusiasme og vi når ut til mange gjennom skoleundervisning, prosjekt på Aktivitetsskolen, fritidskurs for barn og barnefamilier og åpne publikumsarrangement. Helt siden oppstarten av Geitmyra matkultursenter for barn i 2011 har det vært viktig for oss å *nå de som trenger oss mest*, og vi har siden den gang opparbeidet et solid nettverk med samarbeidspartnere fra frivillige og humanitære organisasjoner;

Blå Kors har hatt med seg familier som sliter med sosial omgang, UNG Oslo har lært oss hvordan livet som barnehjemsbarn kan gjøres verdifullt og Sagene og Grünerløkka helsestasjon har rekruttert minoritetskvinner til kurset «Tidlig matglede». Vi har spredd matglede til Diabetesforbundet barn og unge Oslo og Foreningen for hjertesyke barn, gitt nyinnflyttede barnefamilier tilknyttet Homestart Nordre Aker og Grünerløkka smakebiter på vårt aktivitetstilbud, Frelsesarmeen har tatt med seg utsatte familier og Opprop Tveten har tatt med seg “bøllefrø” som har gått hjem med tittelen Juniorkokk, for å nevne noen. Våre enestående samarbeidspartnere gjør oss i stand til å være med å utjevne sosiale forskjeller. Dere kan lese mer om organisasjoner vi samarbeider, og har intensjonsavtaler, med i vedlegg 1. Vi ønsker å fortsette og videreutvikle samarbeidet med andre frivillige organisasjoner i forbindelse med drivhuset.

Om Geitmyra matkultursenter for barn

Vi jobber for at flest mulig barn skal bli glade i mat som gjør dem godt, slik at de lærer å ta gode matvalg for seg selv, andre og verden de lever i.

At barn ikke liker grønnsaker er bare tull voksne har funnet på. Hos oss ser vi at selv de mest skeptiske barna digger grønnsaker så lenge de får bli kjent med råvarene og er med på å lage maten selv. Når barn får høste sine egne grønnsaker, plukke spiselige ville vekster, får se, utforske, lukte, og lære om råvarene starter matgleden umiddelbart og er en kjedereaksjon som vanskelig lar seg stoppe.

Å lage mat fra ulike deler av verden, med eksotiske råvarer og krydder, og dele et måltid sammen, er en unik inngangsport til økt forståelse og nye vennskapsbånd, på tvers av kulturer. Maten vi spiser handler vel så mye om historien vi forteller om oss selv, identiteten og kulturarven vår. I dag er det få barn som starter den kulinariske skolegangen i kjøkkenhagen, på fisketur med bestefar eller ved komfyren til bestemor. Da er det vårt ansvar å skape disse matminnene for barna og ta de med på hele prosessen fra jord til bord.



Åpnet i 2011 etter initiativ av
Andreas Viestad

Ikke-kommersiell stiftelse som
driftes med tilskudd fra private
og offentlige.

Ligger på Sagene, midt mellom
øst og vest i Oslo

Nasjonalt kompetansesenter for
matkultur for barn

Vår visjon i tre steg:

1. Så mange som mulig

- Vi har undervisning hver dag i hele skoleåret. I tillegg har vi kurs for Aktivitetsskolen, Sommerskolen og barnehager. Slik når vi ut til bredt sammensatte grupper av barn og unge.
- Vi vil at så mange barn og familier som mulig skal kunne være med på matlagingskursene våre på fritiden. Vi har derfor lav egenbetaling, samt mulighet for å søke om betalingsfritak.
- Flere ganger i året fyller vi tunet med smaksopplevelser, aktiviteter og kunnskap, og inviterer til Åpen gård som er gratis for alle.
- Undervisningen vår, materiell vi utvikler og erfaringene våre deler vi på nettet, og ved å ta imot hospitanter, praktikanter og grupper til omvisning.

2. Glade i mat

- Vi vil at barna skal bli glade i mat som gjør dem godt. Maten må smake godt: Det er den beste motivasjonen for at de skal ønske å lage maten igjen senere.
- Gode ferske råvarer, primært økologiske, og gjennomtestede oppskrifter er et godt utgangspunkt. Når dette toppes med det aller viktigste; barnas egen deltagelse i matlagingen, da blir det god mat!

3. Mat som gjør dem godt

- I tillegg til å være god, må også maten gjøre barna godt. Barn og unge trenger sunn, god og variert mat for å vokse og utvikle seg, både fysisk og mentalt.
- Vi utvikler gode oppskrifter og undervisningsopplegg basert på anbefalingene fra Helsedirektoratet.
- Sunn mat kan være så mangt – vi har valgt å lære barna å lage den som smaker fantastisk! Og når barna har laget maten selv vet de nøyaktig hva den består av, det er også godt å vite.



Dette brenner vi for!

Ukentlig får vi flere henvendelser fra både politikere og privatpersoner fra hele landet som ønsker at vi skal lage et matkultursenter hvor de bor. Dette er utrolig hyggelig og inspirerer oss til å jobbe hardere for å nå ut til enda flere barn. Samtidig er vi alltid tydelige på at det skal mer til enn et idyllisk gårdsbruk, en sæter eller en tomt med fabelaktig utsikt, for å lage et Geitmyra matkultursenter for barn - det er det menneskene som gjør!

Gjennom åtte års drift av Geitmyra matkultursenter for barn i Oslo, og rett over ett års drift av Geitmyra Ringsaker (og om to uker åpner vi Sørlandets matkultursenter i Kristiansand), har vi opparbeidet oss verdifull kompetanse på utvikling av helsefremmende aktiviteter for barn og barnefamilier, og en bærekraftig driftsmodell.

Vi har lenge ønsket å etablere oss flere steder i Oslo. I dag er kapasiteten vår på gårdstunet i Oslo sprengt, samtidig som at behovet for oss ikke har blitt mindre. Med et åpent drivhus i Geitmyra skolehager når vi ut til enda flere barn og unge, og skaper samtidig en grønn møteplass for nabolaget.

Vi ser frem til å høre tilbake fra dere! For mer informasjon, bare ta kontakt!

Dato: 1.9.19



Eivind Løvdal

Geitmyra matkultursenter for barn
v/ leder Eivind Løvdal
Epost: eivind@geitmyra.no
Tlf: 22235544 / 91680342
www.geitmyra.no
Tåsenveien 2 0462 Oslo

Vedlegg:

Vedlegg 1: Liste over aktiviteter

Vedlegg 2: Skisser drivhus

Vedlegg 3: Kvalifikasjonskrav, CV ansatte

Vedlegg 4: Skatteattest