

Titel og leadpartner	"STEM i køkkenet: Det datadrevne køkken" – v. Hotel- og Restaurantskolen	
Projektbeskrivelse STEM målsætninger – lokaliteter – varighed – hovedaktiviteter – målgrupper – output – effekter	Flere faglærte med STEM kompetencer. Flere faglærte med grønne og bæredygtige kompetencer. Projektet vil i perioden januar 2022 – maj 2023 udvikle og afprøve forløb, som skal give deres elever konkret viden om og kompetencer til, hvordan de kan bidrage til en grøn og bæredygtig køkkendrift (fødevarerfremstilling og tilberedning). Dette skal ske gennem opbygning af et datadrevet køkken, hvor eleverne lærer at forstå og anvende data til fx at reducere energi- og vandforbrug samt mindske madspild. Konkrete aktiviteter vil være udvikling af undervisningsmateriale, kompetenceløft af lærere, integrering af Det datadrevne køkken i lokale undervisningsplaner samt opbygning af det Datadrevne køkken.	
Partnere og interessenter	Partnere: Interessenter: Teknologisk Institut, eSmiley, Changing Food	
Økonomi Budget – Finansiering – RegH-del	Samlet budget på i alt: <u>1.146.675 kr.</u> , som søges finansieret således: RegionH: 856.675 kr. (udgør 75% af budgettet) Gladsaxe Gymnasium 290.000 kr.	
Vurdering i forhold til tildelingskriterier (pointskala: 1 = mangelfuld, 2 = OK, 3 = stærk, 4 = meget stærk)		
- Regional udvikling	3.	Lever op til regionens målsætning om at få flere til at interessere sig for STEM og flere faglærte med STEM og bæredygtige handlekompetencer. Herudover adresserer det sekundært udfordringer med rekruttering til erhvervsskoler samt fastholdelse.
- Afhængig af tilskud og ekstern funding	2.	Projektet kan ikke gennemføres uden regionale udviklingsmidler. HRS lægger selv 25% af projektsummen.
- Mulighed for skalering	1.	Der er ikke tænkt skalering ind i projektet. Erfaringer fra projektet vil blive delt med branchen.
- Bredt partnerskab	3.	Spændende partnerskab mellem erhvervsskolen og relevante organisationer
- Nyskabende	3.	Det er nyt at arbejde datadrevet med bæredygtighed og grøn køkkendrift.
Samlet vurdering (max 20 point)	12	
Yderligere bemærkninger (om fx: Formalia, effektkæde og kritiske antagelser, organisering og milepælsplaner, kommunikation) Spændende og meget konkret projekt om bæredygtige og grønne kompetencer på erhvervsuddannelserne.		