

- *Copenhagen Skills 2023 - 2025*: Projekt med alle erhvervsskoler i Region Hovedstaden. Øget rekruttering til erhvervsskolerne, gennem informationskampagner og brobygningsaktiviteter for bl.a. udskolingsklasser, FGU og studenter, som ikke er kommet videre i uddannelse.
- *Fremtidens grønne iværksættere 2022 – 2024*: Samarbejde mellem NEXT uddannelse København, Fonden for entreprenørskab og Gate21. Grønne iværksætterforløb på flere erhvervsuddannelser i samarbejde med virksomheder.
- *Sømløse Overgange 2023 – 2024*: Samarbejde med SOSU H og alle VUC-centre i Region Hovedstaden. Pilotprojekt som skal indsamle data til og undersøge mulighederne for at udvikle et større socialfondsprojekt om bedre overgange mellem VUC og SOSU-uddannelser. Parterne forventes at ansøge socialfonden primo 2024 til et 3-årigt projekt.
- *Tidligt indsats ved EUD-opstart 2022*: Projekt med Campus Bornholm. Mindsket frafald på erhvervsuddannelserne gennem udvikling af viden om og nye metoder til at arbejde med undervisningsdifferencering i erhvervsskole regi og udvikling af viden og metoder til en styrket fastholdelsesstrategi.
- *Den rigtige læreplads som løftestang til gennemførsel på erhvervsuddannelserne på Hotel- og Restaurationsskolen 2021-2023*: Projekt med Hotel- og Restaurantskolen. Mindsket frafald i første praktikperiode og under grundforløb 2 gennem bedre match mellem elev og læreplads særligt på gastronomuddannelserne.
- *Fremtidens tallerken 2023-2024*: Projekt med Hotel- og Restaurantskolen, Dansk vegetarisk forening, Concito og Virtio. Fremtidens faglærte skal have kompetencer til at arbejde med klimarigtig og plantebaseret mad gennem nye undervisningsforløb og opkvalificering af lærere.
- *Fælles front mod at gøre ernæringsassistentuddannelsen attraktiv i Region Hovedstaden 2023-2025*: Projekt med Hotel- og Restaurantskolen, UNord og Campus Bornholm. Mindsket frafald blandt særligt tosprogede kvinder på +30 år på ernæringsassistentuddannelserne gennem bl.a. øget viden om målgruppen og øget kendskab til branchen i målgruppen og bedre trivsel på lærepladserne.
- *Holdånd 2023 – 2024*: Projekt med Hotel- og Restaurantskolen. Mindsket frafald blandt eleverne på grundforløb 2 på gastronomiuddannelserne gennem udvikling et fornyet opstartsforløb med et større fokus på at sammensætte hold med bedre sociale og faglige fællesskaber.
- *Gastro Lab 2021 – 2023*: Projekt med Hotel- og Restaurantskolen. Udvikling af gastronomisk laboratorium og forløb til nytænkende, bæredygtig og innovativ

undervisning, som skal gøre eleverne klogere på, hvordan de kan bidrage til den grønne omstilling.

- *STEM i køkkenet 2022 – 2023*: Projekt med Hotel- og Restaurantskolen. Udvikling og afprøvning af forløb, som skal give deres elever konkret viden om og kompetencer til, hvordan de kan bidrage til en grøn og bæredygtig køkkendrift ved brug af data.
- *Alle unge vil 2022-2023*: Projekt med FGU Nordsjælland, Egedal og Frederikssund kommune. Udarbejdelse af nye kontaktmetoder til unge udenfor job og uddannelse i de kommunale ungeindsatser, beskrivelse af målgruppen og samarbejde om overgange med ungdomsuddannelser.
- *Velkommen i klubben 2023 – 2025*. Projekt med FGU Nord og FGU Vestegnen. Digitale trivselsmåling, ABC for mental sundhed/KBH Uni, kompetenceudvikling af undervisere, mhp. at fremme unges sundhed og trivsel.
- *Unge vej til og fra FGU 2023 - 2026*: Projekt med alle FGU-skoler i Region Hovedstaden. Mindre frafald på skolerne samt bedre overgange mellem FGU og ungdomsuddannelser gennem guidefunktion på skolerne, samarbejdsaftaler med ungdomsuddannelserne og bedre samarbejde og erfaringsudveksling mellem alle FGU-skolerne i regionen.