

FREMTIDENS MADSCENE

DEN KREATIVE OG KOMPETENTE MADSCENE

Udvikling af hele værdikæder med bæredygtighed, økologi og lokale varer som vækstdriver

Projektets målgruppe er små- og mellemstore virksomheder i fødevarerbranchen: Måltidsproducerende virksomheder og de leverandører, der indgår i deres værdikæde.

Projektets formål er at udvikle den viden og de kompetencer, der kan bidrage til at skabe øget vækst i hele værdikæden fra jord til bord i forbindelse med en bæredygtig omstilling. Omdrejningspunktet er bæredygtighed, økologi og lokale fødevarer.

Projektets opbygning

Spisesteder (måltidsproducerende virksomheder), der ønsker en bæredygtig udvikling med tættere relation til sine leverandører, deltager i projektet. De deltager i et forløb med aktiviteter målrettet en bæredygtig omstilling samt et tættere samarbejde med udvalgte leverandører. Forløbet består af en række workshops og en række undervisningsmoduler.

Aktivitet	Deltagere	Hvad sker der?	Tidsperiode/ dato
1:1-møder	Alle	Spisestederne besøges 1:1. Spisestedets kompetence- og udviklingsbehov i relation til vækstplanen konkretiseres, der sættes navn på deltagere på undervisningsforløbene og aftales deadline for økologiopgørelse.	Efterår 2018
Workshop til afklaring af mål og succeskriterier	Ledelsen hos spisestederne	Workshoppen tilbydes for ledelsen hos spisestederne og kan være med til at sætte den bæredygtige retning for virksomheden. Omdrejningspunktet er at blive bevidste om de valg, man tager. Hvorfor vil man have mere økologi? Hvorfor vil man have lokale varer? Hvorfor vil man i en mere bæredygtig retning? Og hvilken betydning har det for forretningen? På workshoppen får deltagerne værktøjer til at lave en vision og klare mål for den bæredygtige retning i virksomheden.	17. jan. 2019 kl. 9 - 13
Opstartsseminar	Fælles for spisesteder samt leverandører/producenter i værdikæden	Opstartsseminaret skaber fælles fagligt udgangspunkt og spisestederne præsenterer kort deres visioner. På seminaret vil fokus være på emnerne: Bæredygtighed, trends og tendenser, samt vækstmuligheder.	6. feb. 2019 kl. 9 - 13
Speeddatingevent	Fælles for spisesteder samt leverandører/producenter i værdikæden	Der afholdes en konkret speeddatingevent, hvor spisesteder og leverandører kan møde hinanden. Mangler dit spisested konkrete leverandører af økologisk gris eller specifikke frugt og grønsagssorter? Eller har I brug for nicheprodukter, der skiller jer ud fra mængden med særligt fokus på lokale produkter? Eller noget helt andet. Efter speeddatingen vælger spisestederne enkelte producenter/leverandører ud i forhold til at udvikle et samarbejde med fokus på vækst for begge parter.	26. feb. 2019 kl. 9 - 12
Miniworkshops	De enkelte spisesteder (ledere, køkken- og restaurantchefer) og leverandører	På workshoppen konkretiseres samarbejdspotentialer med udviklings- og vækstmuligheder for begge parter. Barrierer for vækst skal belyses, og løsninger skal skitseres. Formålet med workshoppen er at konkretisere og skærpe mål og udviklingsmuligheder for det vækstrettede samarbejde.	Forår/efterår 2019 kl. 9 - 12
Kommunikations- og afslutningsworkshop	Fælles for spisesteder og leverandører	Arbejdet med flere økologiske og lokale råvarer giver store muligheder for oplevelsesøkonomi og kommunikation. På workshoppen får I værktøjer til at gøre de gode historier fra samarbejdet med lokale og/eller økologiske producenter levende i formidlingen, så de giver kunden og din forretning merværdi. Vi samler op og gør status på hvilke idéer og samarbejder, der er blevet til noget. Og vi ser på økologi-procenter og madspildsmålninger. Er der rykket noget? Og hvordan kommer virksomheden videre herfra?	4. feb. 2020 kl. 9 - 12

Datoerne er vejledende og ændringer kan forekomme.



Kompetenceløft af ansatte på spisestederne

Når I som spisested går i gang med en bæredygtig omstilling, skal I være indstillet på at indgå i en forandringsproces. Flere vaner i køkkenet skal ændres, hvis I vil være bæredygtige og samtidig undgå at øge omkostningerne. Hvis I producerer maden, som I plejer, men øger antallet af økologiske og lokale varer, vil der være en merpris på 20-30 %. Men hvis I arbejder aktivt med at reducere jeres madspild, reducere mængden af kød i jeres menuer eller bruge anderledes udskæringer, end I er vant til, arbejder med grøntsager i sæson mm, så kan I holde omstillingen udgiftsneutral.

Undervisningsmoduler

Formålet med undervisningsmodulerne er at kompetenceløfte medarbejderne primært hos spisestederne, så den nye viden om økologi og bæredygtighed kan være med til at skabe vækst og udvikling. Vi ved af erfaring, at hvis omstillingen skal lykkes, skal alle medarbejdere være med på hvorfor, hvornår og ikke mindst hvad, der skal ske. Undervisningsforløbet sikrer, at medarbejdergrupper på tværs af spisestederne får den fornødne viden og de konkrete værktøjer til arbejdet med økologi og bæredygtighed til at blive aktive medspillere fremadrettet såvel indad til i virksomheden som udad til.

Projektet tilbyder **7 undervisningsdage i moduler af 4 dage + 3 dage á 3 omgange**, så spisestederne kan sende medarbejdere afsted på kursus forskudt af hinanden fx 2-4 medarbejdere på hvert hold.

Man skal altså have mulighed for at sende medarbejdere på kursus:

- 4 dage i marts (hold 1)
- 4 dage i april (hold 2)
- 3 dage i maj (hold 1)
- 3 dage i juni (hold 2)
- 4 dage i september (hold 3)
- 3 dage i november (hold 3)

Se undervisningens overskrifter, formål og datoer nedenfor.

Deltagere

På undervisningsmodulerne deltager primært medarbejdere fra spisestederne. Leverandører er dog også velkomne til at deltage på undervisningsmodulerne.

Vi opfordrer til, at minimum to-tre medarbejdere fra hver virksomhed deltager på hvert af de tre hold, og at køkken- og restaurantchef deltager på hold 1.

Efter undervisningsforløbet får alle deltagerne et kursusdiplom, som bevis for gennemførelse.

Oversigt over undervisningsmoduler

Alle undervisningsmoduler vil blive afviklet med start på Hotel- og Restaurantskolen, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby. Kurset er på 7 dages varighed (4 dage + 3 dage) og deltagerne modtager et kursusdiplom efter gennemført kursus.

Alle undervisningsmoduler begynder kl. 8.30, men flere varierer i længde.

Undervisningen vil skifte mellem teori og praktiske øvelser på papir og i køkkenet.

Modul	Overskrift	Formål	Hold 1	Hold 2	Hold 3
Modul 1.1	De økologiske principper, økologi i køkkenet og på menukort	<ul style="list-style-type: none"> At få grundlæggende forståelse for økologi og hvilken betydning produktionsformen har for de råvarer, vi spiser - også i forhold til den konventionelle. At kunne navigere i menuplanlægningen fra konventionelle til økologiske råvarer for herigennem at opnå en højere økologiprocent uden at sprænge budgettet. 	11. marts. 2019 kl. 8.30 -15.30	1. april 2019 kl. 8.30 -15.30	2. sept. 2019 kl. 8.30 -15.30
Modul 1.2	De økologiske dyrkningsprincipper i praksis	At få grundlæggende forståelse for de økologiske dyrkningsprincipper ved at se produktionen i praksis og høre om arbejdet med økologien fra landmænd og producenter.	12. marts. 2019 kl. 8.30 - 15.30	2. april 2019 kl. 8.30 - 15.30	3. sept. 2019 kl. 8.30 - 15.30
Modul 1.3	Samarbejde, kommunikation og storytelling	At gøre den bæredygtige omstilling nærværende i kommunikationen med gæsten. Hvilke valg har I truffet for at servere netop den tallerken. Hvad er historien bag det, kokken får ind i køkkenet? Og hvad betyder værtskabet for gæstens oplevelse?	13. marts 2020 kl. 8.30 - 14.30	3. april 2019 kl. 8.30 - 14.30	4. sept. 2019 kl. 8.30 - 14.30
Modul 1.4	Bæredygtighed og ressourceflow, 1	At forstå potentialet for reducere af madspild i køkkenet generelt, samt viden og værktøjer til at gennemføre en madspildsanalyse i eget køkken.	14. marts. 2019 kl. 8.30 - 14.30	4. april 2019 kl. 8.30 - 14.30	5. sept. 2019 kl. 8.30 - 14.30
Madspildsmåling hjemme i køkkenerne					
Modul 2.1	Bæredygtighed og ressourceflow, 2	At samle op på madspildsmålingen og stille skarpt på foodwin. Vi ser på skæve grøntsager, vender skraldespanden på hovedet og bruger lokale produkter.	6. maj 2019 kl. 8.30 - 14.30	17. juni 2019 kl. 8.30 - 14.30	4. nov. 2019 kl. 8.30 - 14.30
Modul 2.2	Råvaren i fokus	At arbejde med de råvarer spisestederne gerne vil have i spil og få øje på de muligheder, der er i at sætte råvaren i fokus,	7. maj 2019 kl. 8.30 - 15.30	18. juni 2019 kl. 8.30 - 15.30	5. nov. 2019 kl. 8.30 - 15.30
Modul 2.3	Økologiske drikkevarer på menukortet og opsamling for forløbet	At få et indblik i de økologiske drikkevarers potentiale, og viden om hvilken betydning drikkevarerne har for den samlede økologiprocent. Vi ser nærmere på såvel saft og saftmenu som vin, og deltagerne bliver introduceret til dyrkningsprincipperne i naturvin, biodynamisk vin og økologisk vin. Opsamling og evaluering på hele forløbet.	8. maj 2019 kl. 8.30 - 14.30	19. juni 2019 kl. 8.30 - 14.30	6. nov. 2019 kl. 8.30 - 14.30

Datoerne er vejledende og ændringer kan forekomme.