Støttet af
FONDEN FOR PLANTEBASEREDE FØDEVARER

10 GRØNNE LEDELSESBUD

TIL FLERE PLANTER I KØKKENET

HØJ PLANTEKVALITET
Planteløftet
PÅ MENUEN

1 Hvorfor egentlig ændre "opskriften"?

FIND DEN GRØNNE GEJST, UANSET OM DEN GAVNER KLODEN, BUNDLINJEN ELLER SUNDHEDEN.

Folk ændrer ikke adfærd, fordi de får at vide, at de skal. De gør det, fordi det giver mening. Om din primære motivation er klimaet, råvarebudgettet eller vores alles ernæring og sundhed, er underordnet. Find et fælles "hvorfor", og fortæl om det. Når du ved, hvorfor du koger kikærter i stedet for at forme frikadeller, går arbejdet meget lettere.

2 Mormormad er ikke forbudt, men den har fået selskab

ANERKEND FORTIDEN: DU HAR IKKE GJORT NOGET FORKERT, DU SKAL BLOT OPGRADERE.

Der er intet i vejen med brun sovs og mørbradbøffer, og vi elsker det stadig. Forandring handler ikke om at skælde ud på det, du plejer at gøre, men om at tilføje nye dimensioner. Du har ikke fejlet indtil nu. Du har bare fået en unik mulighed for at vise, hvor fantastisk en gulerod kan smage, når en fagmand har haft den i hænderne.

3 Spis knoldselleri i mindre bidder

GØR OPGAVEN KONKRET OG OVERSKUELIG, BÅDE FOR DEM, DER SKAL LAVE MADEN, OG FOR DEM, DER SKAL SPISE DEN.

Det ukendte er utrygt og demotiverende, hvis det føles som at bestige Mount Everest i træsko. Ingen har mod på en udfordring, der på forhånd føles svær og uovervindelig. Lad være med at omvælte hele menuen på én gang. Tag én ny teknik, én ny råvare eller én ny opskrift ad gangen. Går det for stærkt, så skru ned. Går det for langsomt, så skru op. Alle i køkkenet har en stemme.

4 Hvis det smager dårligt, hjælper det ikke, at det er pænt

SØG INSPIRATION, STYRK HÅNDVÆRKET, OG SØRG FOR, AT DET SMAGER GODT.

Ingen spiser grøntsager, bare fordi de ved, at de skal. Ingen tilvælger bælgfrugter, hvis de bliver solgt som et ringere alternativ til kød. At skjule planterne ændrer ikke folks madvaner. Det narrer dem blot til at spise dem på den korte bane. Vores hjerner styres af tryghed og smagsløg, så vis dem, at den grønne mad smager fantastisk. Når maden smager godt, glemmer gæsterne helt at savne kødet.

5 Det er tilladt at brænde maden på

SKAB PLADS TIL AT FEJLE, FOR DET ER SÅDAN, DU BLIVER SKARPERE.

Når man prøver nye ting af, begår man fejl. Skab et miljø i køkkenet, hvor et mislykket eksperiment udløser grin og læring frem for skældud og hemmelig skam. Hvis folk er bange for at lave fejl, laver de kun det, de har gjort de sidste 20 år.

6 Mød modstand med støtte og dialog

MØD MODSTAND MED NYSGERRIGHED, FOR MODSTAND ER OFTE SKJULT ENGAGEMENT.

Når forandring møder modstand, er det sjældent ond vilje. Det handler om frygt for at miste kontrol eller rutiner og for at træde ud af vaner. Flyt fokus fra "hvad mister vi?" til "hvad kan vi opnå?". Lyt nysgerrigt til bekymringerne frem for at affeje dem. De største skeptikere har ofte de bedste pointer om de praktiske arbejdsgange.

7 Find din grønne "ambassadør"

LØFT AMBASSADØRERNE, FOR EJERSKAB KAN IKKE DIKTERES OVENFRA.

Folk støtter det, de selv har været med til at skabe. Find de kolleger eller gæster, der allerede er begejstrede for de nye tiltag, og giv dem plads. Sidemandsoplæring og et smittende humør fra en engageret kollega virker ofte bedre end ordrer fra ledelseskontoret.

8 Sørg for, at knivene er skarpe

"VIL GODT" OG "KAN GODT" SKAL FØLGES AD.

Det er ikke nok at ville det grønne, du skal også have færdighederne. Tag på kursus, lær tricks til at fremhæve umami, og styrk håndværket. Glem heller ikke at klæde måltidsværterne og serveringspersonalet på. Fortællingen om maden skal række ud af køkkenet, så dem, der møder gæsten, kan sælge historien med stolthed.

9 Klap hinanden på skulderen

KOMMUNIKÉR, MOTIVÉR OG FEJR DE SMÅ SEJRE.

Forandring dør i stilhed. Fortæl om processen, og husk at juble over succeserne. Hver gang en ny ret får ros, madspildet falder med 5%, eller en gæst roser linsefrikadellerne, så hyld det. Følelsen af fremdrift, fælles succes og ros er det brændstof, der holder motivationen i gang.

10 Gå forrest med gaflen løftet

GÅ FORREST SOM LEDER, SPIS MED, OG HUSK, AT VANER ER SEJLIVEDE.

Adfærd smitter fra toppen. Som (plante)leder skal du selv fylde tallerkenen med de nye retter, rose initiativerne og turde fejle åbent. Vigtigst af alt: Hold ud! Madvaner er noget af det sværeste at ændre hos os mennesker. Rom blev ikke bygget på én dag, og et grønt stor køkken bliver ikke skabt på én uge. Fasthold forandringen, og bliv ved.

KOST OG ERNÆRINGS FORBUNDET – SUNDHED ER EN RET
food – FOOD ORGANISATION OF DENMARK
LANDBRUG & FØDEVARER
MAD FÆLLESSKABET
HOTEL OG RESTAURANT SKOLEN
EK ERHVERVSAKADEMI KØBENHAVN