

Grøn Køkkenomstilling For Kostskolerne

//GKok



Formål

Hvis I arbejder i køkkenet på en kostskole (kostgymnasium, højskole, efterskole, landbrugsskole mv.) og har grønne ambitioner, får I her muligheden for at få masser af ny inspiration til grønne retter udvalgt, testet og målrettet til jer.

Med støtte fra Plantefonden inviterer vi i alt 60-75 kostskoler ind i et inspirerende og hands-on udviklingsforløb på 16 uger.

Forløbet foregår i jeres egne omgivelser, hvor I undervejs får masser af inspiration og rådgivning til at lave velsmagende plantebaseret mad til eleverne.

Forløbet tjener tre formål:

1. At løfte jeres grønne køkken med masser af konkret inspiration (opskrifter, indkøbslister og videoguides)
2. At udvikle jeres grønne køkkenkompetencer
3. At skabe nye grønnere madvaner hos næste generation

Kort om forløbet

Gennem hele forløbet på i alt 16 uger vil I møde to af Danmarks dygtigste plantekokke:

- **Uffe Truelsen** har været køkkenchef på en efterskole i 10 år, og har stor erfaring med det grønne køkken gennem mere end 20 år.
- **Søren Ejlersen**, serieiværksætter med ØJN Skolemad, Aarstiderne m.m. er gået i køkkenet for at udvikle og designe de lækreste nutidige grønne opskrifter til netop jeres skoler.

Over de 16 uger får I fingrene i 32 opskrifter på plantebaserede måltider (2 pr. uge), der er målrettet eleverne. Med i pakken følger indkøbslister og videoguides.

Hver uge kan I også deltage i et fælles online sparringsmøde med Uffe. Derudover kan I få individuel sparring med Uffe efter behov (først til mølle). Når I deltager i forløbet, forpligter I jer til at afprøve mindst én af de to ugentlige opskrifter.

Målgruppe

Forløbet er rettet mod jer der:

- arbejder i køkkenet på en kostskole (kostgymnasium, højskole, efterskole, landbrugsskole mv.)
- ønsker at sætte en ny kurs med flere grønne retter og mere økologi i køkkenet
- gerne vil styrke jeres grønne køkkenkompetencer

Inden forløbet starter, involverer vi også skolens ledelse og køkkenledelse. Det gør vi på et kick-off event, hvor vi arbejder med skolens grønne målsætninger og sætter rammerne for succes (læs mere på næste side).

Derefter afprøver I hver uge 1-2 grønne opskrifter i jeres eget køkken og styrker på den måde jeres grønne køkkenkompetencer.





Kick-off med ledelsen og køkkenledelsen

På kick-off mødet sætter skolernes køkkenledere og forstandere sammen egne grønne mål for skolen. Dem kan I bruge til at styrke skolens grønne profil.

Vi kommer hele vejen rundt omkring jeres barrierer, styrker og muligheder, og I får også sparring og inspiration fra de andre skoler.

Derudover får I en grundig introduktion til hele forløbet og solid inspiration til det grønne køkken for eleverne.

Program for kick-off den 15. januar 2025

- Højhuset i Herning

8.30	Ankomst og morgenmad	13.00	Intro til emnecaféer ved Ann Catherine Talbro
9.00	Velkommen og speeddating ved Ann Catherine Talbro, eksekveringskonsulent		Emnecaféer, der stiller skarpt på udfordringer og løsninger på det grønne køkken
9.20	Jeres grønne fortælling ved Søren Ejlersen, grøn ildsjæl	13.15	<ul style="list-style-type: none">• Café 1: Hvad fungerer godt i jeres grønne køkken til eleverne i dag?• Café 2: Hvad er jeres barrierer i forhold til at blive endnu grønnere?• Café 3: Hvad kan hjælpe jer til at blive endnu grønnere?
9.50	Begejstring og faglig stolthed i det grønne køkken ved Uffe Truelsen, kok	14.30	Pause
10.20	Pause	14.45	Opsamling på caféerne og sparring med Søren, Uffe og Svend
10.35	Målinger på det grønne køkken ved Svend Daverkosen, miljøchef	15.15	Afrunding af dagen ved Ann Catherine Talbro
11.00	Jeres grønne målsætninger - Øvelse ved deltagerne	15.30	Slut på kick-off
12.00	Frokost og gensidig inspiration til jeres målsætninger		



Dem skal I møde

Søren Ejlersen er gået i køkkenet for at udvikle de lækreste nutidige grønne opskrifter og designe dem præcis til jeres skoler. Søren vil gennem forløbet også bidrage med videofortællinger om opskrifterne, instruktioner samt indkøbslister. Søren er serieiværksætter af bl.a. Aarstiderne, ØJN Skolemad og BaneGaarden og passioneret for at skabe det, de andre ikke ser. Han engagerer sig med største ildhu, til han når sine grønne mål. Projektpartner i forløberen til dette projekt: Strategiforløb for grøn mad på uddannelsesinstitutioner.

Uffe Truelsen har testet alle opskrifterne og vil tilbyde jer rådgivning og sparring gennem hele forløbet. Uffe er uddannet kok, har været køkkenchef på en efterskole og har årtiers erfaring med mad, mennesker og det at skabe en ramme for det gode måltid.

Svend Daverkosen vil måle måltidernes CO₂-aftryk, bælgfrugt-andel samt fordelingen af planter/animalsk før og efter forløbet. Svend har siden år 2000 været ansat hos Aarstiderne, hvor han i dag er udviklings- og miljøchef. Her arbejder han især med CO₂-regnskaber i kombination med biodiversitet og bæredygtig fødevareproduktion.

Ann Catherine Talbro, facilitator på kick-off møder og projektleder gennem hele forløbet. Stifter af Undfang ApS, hvor hun hjælper virksomheder med at styre strategier sikkert i mål. Har lang erfaring fra lederstillinger i Novozymes, Danske Bank og Coop med speciale i strategi, projektledelse og kommunikation. Projektpartner i forløberen til dette projekt: Strategiforløb for grøn mad på uddannelsesinstitutioner.

Jeanne Svalebech, projektleder gennem hele forløbet. Projektleder og - koordinator i Plantebaseret Videnscenter med fokus på plantebaseret omstilling – bl.a. projektleder på forløberen til dette projekt: Strategiforløb for grøn mad på uddannelsesinstitutioner.



Praktiske oplysninger

Kick-off	Onsdag d. 15. januar 2025 kl. 8.30 - 15.30 i Herning
Forløbets varighed (16 uger)	Fra mandag d. 20. januar 2025 til fredag d. 30. maj 2025 Påske og vinterferie (uge 7-8) undtaget. Opskrifter sendes første gang fredag d. 10/1-25 og derefter hver fredag.
Tilmelding	Tilmeld dig HER Der kan tilmeldes en køkkenleder og en leder fra hver skole
Pris	Gratis
Betingelser	Brug mindst 16 af de 32 opskrifter over 16 uger Send liste med råvareforbrug i køkkenet i uge 5-6 og 20-21
Kontakt ved spørgsmål	Jeanne Svalebech, Projektleder jeanne.svalebech@vegetarisk.dk Tlf.: 81 11 92 25

