



UDDANNELSESCENTER ROSKILDE & UNIVERSITY COLLEGE SJÆLLAND

Vibeke Vollmer, Michael M. Jurcenoks,
Dora Eloisa Navarro, Kurt Pedersen

Action Learning

Nye kompetencer skaber innovation

GRO – Grønne regionale madoplevelser

Værktøjer og inspiration til praksis

I fem små håndbøger deler vi ud af GROs erfaringer og resultater fra innovations-, udviklings- og uddannelsesforløb med små og mellemstore virksomheder og offentlige institutioner i Region Sjælland.

Alle bøgerne handler om de metoder og tilgange, som vi har brugt til at udvikle kompetencer, produkter og forretninger inden for fødevarerproduktion og anden fødevarerelateret virksomhed. Processer og resultater er eksemplificeret ved hjælp af cases med virksomheder, vi har arbejdet sammen med i projektet.

Titlerne på de fem bøger er:

- Action learning.
- Branding.
- Det kreative fødevelaboratorium.
- Udvikling og markedsføring af madoplevelser.
- Oplevelsesbaseret innovation.

Læs mere om de fem bøger bagerst i bogen.

Indsatsområder i GRO-projektet:

1. Forretningsudvikling og branding i og uden for Region Sjælland.
2. Innovation omkring produkt-, service- og konceptudvikling:
Forny fødevarerprodukter, processer, organisation, forretningsmodeller og afsætning.
3. Kompetenceudvikling i hele fødevarerhvervet:
Koble innovation, forandringsprocesser og oplevelser med faglighed, viden om ernæring og produktudvikling.

Et ambitiøst fødevarerprojekt

GRO – grønne regionale madoplevelser – har i perioden 2012-2014 arbejdet for at skabe vækst i Region Sjælland gennem nytænkning på fødevarerområdet. Projektet har fokus på fødevarer af høj kvalitet samt udvikling og markedsføring af kulinariske oplevelser for regionens borgere og gæster.

I spændingsfeltet mellem praksis, teori og forskning har vi via udviklingsforløb, kompetenceudvikling, workshops og events arbejdet med at udvikle og fremme erhvervet i regionen med et skatkammer af kvalitetsfødevarer og oplevelsesøkonomi som omdrejningspunkt.

Fremtidens fødevarerudvikling

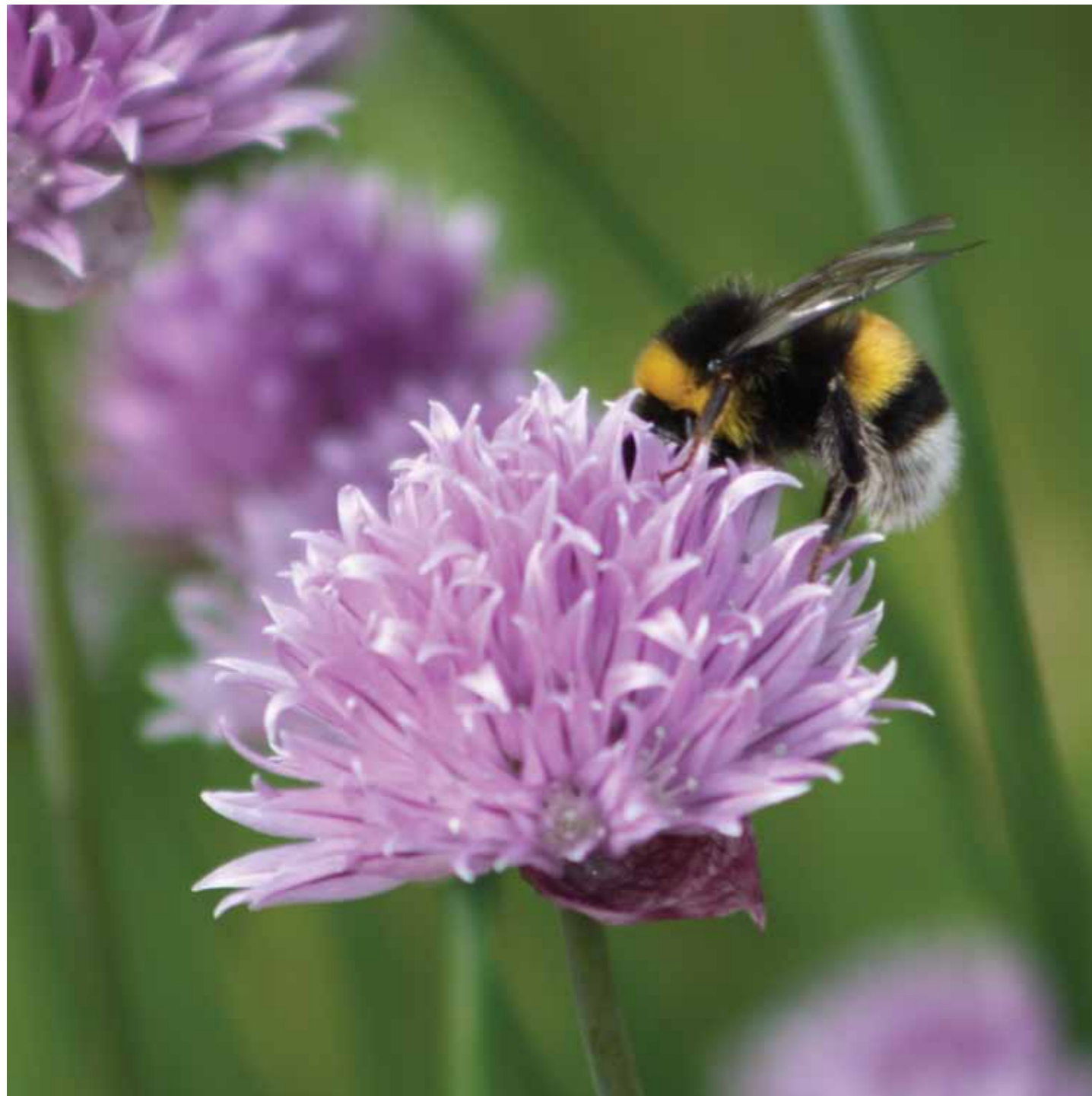
Målet med det nytænkende projekt og samarbejdet har været at motivere og hjælpe regionens fødevarerhverv til at tænke tværgående og innovativt. Efter knapt tre års samarbejde med regionens virksomheder står det klart, at det også i praksis er en frugtbar måde at skabe nye produkter, processer og ydelser på – til gavn for både indtjening og beskæftigelse.

Bag projektet står et stærkt hold med meget forskellige kompetencer fra videns-, oplevelses- og uddannelsesinstitutioner. Aktiviteterne har været målrettet til alle fødevarerelaterede erhverv, men har

også involveret virksomheder indenfor eksempelvis turisme, design og kultur, der indirekte arbejder med fødevarer. I projektets tre leveår har GRO arbejdet tæt sammen med en bred vifte af fødevarerhverv i Region Sjælland – primært små og mellemstore virksomheder – samt en række offentlige institutioner.

Vi har taget udgangspunkt i at møde virksomhederne ud fra deres aktuelle behov og udfordringer. Alle innovations- og uddannelsesforløb har drejet sig konkret om den enkelte. Flere virksomheder er efterfølgende begyndt at arbejde mere strategisk og langsigtet med innovation og udvikling – efter virksomhedernes egne udsagn fordi de i praksis har set, at det virker og skaber værdi for dem.

Den Europæiske Fond for Regionaludvikling, Den Europæiske Socialfond, Region Sjælland og Region Sjællands Vækstforum har støttet GRO-projektet.



Sammendrag

I denne håndbog giver vi GROs erfaringer med Action learning som læringsmetode videre til kursusudbydere og uddannelsesinstitutioner, der arbejder med innovation inden for fødevarerproduktion og anden fødevarerelateret virksomhed.

GROs opgave omkring kompetenceudvikling var at hjælpe mindre fødevarerproducenter og mad- og måltidspersonale i offentlige institutioner i Region Sjælland med at udvikle deres kompetencer. I perioden 2012-2014 har 128 små fødevarerproducenter og turismevirksomheder, 34 offentlige institutioner og 26 madboder fra Roskilde Festival deltaget i vores forskellige forløb omkring kompetencer.

Praksisnærhed er kodeordet for de aktiviteter, deltagerne med afsæt i metoden Action learning har været igennem på vores kurser. Action learning er en praksisorienteret læringsmetode, hvor kursisterne aktivt handler på hverdagens udfordringer, samtidig med at de reflekterer grundigt over deres handlinger for at blive klogere. Kursisterne danner på den måde egne erfaringer undervejs. Det er vores generelle erfaring, at metoden fungerer godt for mindre fødevarerproducenter og mad- og måltidspersonale i offentlige institutioner.

Vores kurser og workshops har både handlet om at skabe nye forretninger og samarbejder for virksomheder og om at klæde offentlige institutioner på til at levere nye og sundere madoplevelser. Fælles for alle forløb har været, at kursisternes kernekompetencer er blevet suppleret med nye kompetencer, for eksempel markedsføring, distribution og kundeoplevelser, der ikke direkte handler om kerneydelsen i fødevarerproduktionen eller madlavningen. Vi mener, det er i disse nye kompetencer mulighederne for at skabe innovation skal findes.

Opgaver og undervisning på kurser og workshops har overordnet været bygget op omkring deltagerens egne udfordringer, muligheden for at dele erfaringer og idéer, samt rum til at etablere netværk med andre kursister. Kombinationen af at tage afsæt i praksis og frugtbare netværksdannelse har vist sig at være bærende i forhold til at etablere nye samarbejder og virksomheder.



Action learning som læringsmetode

Vores tilgang til læring er inspireret af Action learning, der er orienteret mod at løse problemer i en vekselvirkning mellem teori og praksis. Læringsmetoden blev udviklet af den britiske professor Reg Revans og handler om, at læring bedst opstår ved at afprøve teorien i praksis og samtidig reflektere over det, der sker. Få en hurtig og god introduktion til Action learning i Reg Revans bog "ABC of Action Learning".

Vekselvirkning mellem teori og praksis

Vi har valgt Action learning som overordnet metode, fordi den har afsæt i virkeligheden og allerede starter med at skabe innovation under uddannelsesforløbet.

Vi har anvendt metoden til at udvikle kompetencer i den enkelte virksomhed og institution, samt til generelt at styrke de fødevarerrelaterede erhverv og øge sundheden via offentlige institutioner i Region Sjælland.

For at kunne bruge metoden effektivt og tilbyde kvalificerede redskaber og løsninger, der imøde-

kommer deltagernes interesser og løfter deres kompetencer, er der brug for at:

1. Kortlægge deltagernes typiske udfordringer og behov for at udvikle kompetencer.
2. Etablere et udviklingsforløb, hvor deltagerne har mulighed for at danne nye kompetencer ved at afprøve ny viden i praksis.
3. Skabe et udviklingsforløb, hvor deltagerne har mulighed for at sætte innovative idéer i spil i deres organisation.

KEND DINE DELTAGERE

Det er afgørende at sætte sig ind i deltageres udfordringer og behov, inden man planlægger et forløb.

Vi interviewede for eksempel forskellige små fødevarerproducenter og mad- og måltidsmedarbejdere fra offentlige institutioner. Interviewene blev suppleret med de erfaringer, som Grønt Center har fra sine mange års arbejde med små fødevarervirksomheder.

GODE LØSNINGER ER FORSKELLIGE LØSNINGER

Et eksempel på, at de samme løsninger ikke fungerer godt for alle, er økologiske grøntsager. Økologiske grøntsager er ikke en bæredygtig løsning i storkøkkenet, hvis det ikke er muligt at skaffe grøntsagerne i de ønskede mængder, eller hvis råvarerne ender med at gå til spilde på grund af ringe opbevaringsmuligheder.

**Et godt forløb****Teori og praksis hænger sammen**

Læringen har altid fokus på praksis i de enkelte virksomheder og institutioner samtidig med, at de præsenterede teorier supplerer hinanden indbyrdes og hænger sammen i forhold til at komme hele vejen omkring en udfordring. På den måde sikrer man, at teorierne både kan bruges under og efter forløbet. Og ikke mindst får deltagerne en teoretisk ramme, der hjælper dem med at komme hele vejen til målet.

Genskabe viden

Giv deltagerne mulighed for og rum til at:

- Høre om produktudvikling på et teoretisk plan og selv udvikle produkter i praksis.
- Få undervisning i nye færdigheder som for eksempel værtskab og selv være værter for hinanden.

Refleksion

Der skal være tid og rum til at tænke over følgende spørgsmål, når kursisterne udvikler nye fødevarer og måltider:

- Hvad sker der?
- Hvordan sker det?
- Hvad betyder det skete for din virksomhed eller institution? Skaber det for eksempel større afkast eller åbner det døre for nye kunder?

PRAKSISNÆRHED ER ALFA OG OMEGA

Praksisnærhed er kodeordet for de aktiviteter, deltagerne med afsæt i metoden Action learning har været igennem på vores kurser. Action learning er en praksisorienteret læringsmetode, hvor kursisterne aktivt handler på hverdagens udfordringer, samtidig med at de reflekterer grundigt over deres handlinger for at blive klogere. Kursisterne danner på den måde egne erfaringer undervejs. Det er vores generelle erfaring, at metoden fungerer godt for mindre fødevarerproducenter og mad- og måltidspersonale i offentlige institutioner.

Det er vigtigt at:

- Underviserne er fortrolige med at veksle mellem teori og praksis.
- Teoriforløb er korte og bliver kombineret med praksisarbejde.
- Man inddrager kursisters praksis, når der bliver arbejdet med teori.

**Samarbejde og dialog**

Refleksion er også en udadvendt proces, hvor deltagerne tænker højt i dialog med andre, der grundlæggende står i samme situation:

- Hvordan blev viden brugt?
- Hvordan skabte viden resultater?

Deltagerne i GROs forløb har også støttet hinanden ved at komme med løsningsforslag. På den måde har de imødekommet vores ønske om at sætte nye innovative idéer i spil hos de små virksomheder og offentlige institutioner.

Fokus på den enkelte

For at kunne imødekomme deltageres konkrete behov og udfordringer og dermed gøre det muligt efterfølgende at implementere løsninger i praksis er det afgørende at:

- Indlede alle forløb med at registrere deltageres behov.
- Tilpasse forløb og løsninger til den enkelte organisation og de lokale behov.



Action learning og fødevareproducenter

GRO har i alle forløb ønsket at supplere kursisternes kernekompetencer med nye kompetencer, der ikke direkte handler om kerneydelsen i fødevareproduktionen, for eksempel markedsføring og kundeoplevelser. Det er her vi ser de store muligheder for at skabe innovation, der løfter virksomheden.

Nye kompetencer driver innovation

I samarbejde med engagerede undervisere fra Erhvervsakademi Sjælland identificerede vi fem indsatsområder i de udviklingsforløb, som GRO kørte for små og mindre fødevareproducenter:

- Sensorik og fødevarehygiejne.
- Salg og markedsføring.
- Kommunikation, web og sociale medier.
- Oplevelsesøkonomi.
- Praktisk produktudvikling.

Vi har for eksempel hjulpet virksomheder med at udvikle deres forretninger ved at gå fra at være producent til at blive gårdbutik, samt fra Bed & Breakfast til gårdcafé.

De praktiske rammer

Følgende principper omkring faglighed, praksisnærhed og netværk har ligget til grund for kurserne og været med til at styrke udbyttet for den enkelte deltager og muligheden for at danne netværk:

Formalia

- Ved tilmelding har virksomhederne givet deres grundoplysninger. På den måde kendte underviserne lidt til kursisterne på forhånd, og kursisterne kunne læse om hinanden inden kurset.
- Vi har afviklet kurserne i perioden fra oktober til marts/april, da fødevarereproducenter har meget travlt i sommerhalvåret. Forløbene har fortrinsvis været heldagskurser af to eller tre dages varighed.
- Kursisterne har selv kunnet vælge antal kurser, medmindre der var tale om et planlagt sammenhængende forløb.



Indhold

- Alle kurser har haft høj faglighed og seriøsitet herunder har vi ad hoc brugt eksterne specialister.
- Kursets indhold har altid været relateret til kursisternes praktiske virkelighed.
- Det har været muligt for virksomhederne at få respons på deres arbejde mellem kursusgangene.
- Under kurset har der været praktiske øvelser, hvor deltagerne har arbejdet med egen virksomhed og delt erfaringer med de andre kursusedtagere.
- Samarbejdsøvelser og pauser i programmet har styrket muligheden for at danne nye netværk.



Fotos: Camilla Fougner



Plads til kickstart og opfølgning

Vores princip om at gøre plads til erfaringsudveksling og samarbejde har, sammen med de indlagte pauser til uformelle snakke, ført til nye idéer, forretninger og samarbejder mellem deltagerne.

Vi har samlet op og hjulpet interesserede virksomheder videre ved hjælp af workshops og arbejdsgruppemøder. I nogle tilfælde har det været tilstrækkeligt for virksomhederne, at vi som tovholder har indkaldt til møder og etableret en ramme for deres samarbejde. Andre gange er vi gået skridtet videre og har koblet undervisere på for at hjælpe virksomheder med at udvikle yderligere kompetencer til de opgaver, som det nye samarbejde eller en ny idé har affødt.



Et nyt innovativt samarbejde

Eventruten er et godt eksempel på, hvordan et struktureret og veltilrettelagt forløb har været katalysator for et innovativt forretningskoncept, der opstod spontant på et kursus mellem et gartneri, en ølproducent og ejeren af en besøgsgård.

En lille gruppe fødevarereproducenter fra Køges bagland fik på et kursus i oplevelsesøkonomi idéen til at samarbejde om at udvikle lokale oplevelser rettet mod børnefamilier. Tanken var at give børnefamilierne unikke oplevelser langs en rute med anderledes fødevarerelaterede oplevelser, der både var til at betale og overkommelige med børn på bagsædet.

Efter indledende møder og workshops med GRO som tovholder og en stiftende generalforsamling er foreningen Eventruten nu en realitet. 18 interesserede virksomheder har meldt sig under fanerne. Når eventruten har været afholdt nogle gange, er det planen, at GRO hjælper virksomhederne videre med deres forretning ved at tilbyde sparring med en oplevelsesøkonom.



EVENTRUTEN KOMMER OG GÅR

Eventruten består af tre events, der popper op og kun eksisterer den ene dag, den konkrete event er i luften. De enkelte ruter bliver planlagt af foreningen og dermed af virksomhederne i fællesskab. Det er valgfrit, om virksomhederne vil samarbejde om at afvikle den enkelte event. Det er planen, at der i gennemsnit bliver afholdt en eventrute om måneden fra påske til efterårsferien. Målet er, at alle virksomheder deltager i mindst ét arrangement om året.

Foreningen markedsfører deres arrangementer på eventruten.dk og Facebook, og de hænger plakater op hos lokale forretningsdrivende. Der er i samarbejdet fokus på fællesskabet i forhold til at brande lokalområdet, og markedsføringen af den enkelte virksomhed er mere en kærkommen biefekt. Eventrute-kufferten med bannere, skilte og andre markedsføringsmaterialer går på skift mellem arrangørerne for at sikre, at Eventruten bliver brandet ved alle arrangementer.

Eventruten.dk
Tag mor med på EventRuten
Søndag d. 11 maj fra kl. 10-17

Mors dag hos Aakanden i Borup
 På denne dag er farmat hos Aakanden i Borup "mors dag" - med masser af forslag til gave til mor - eller bare en hyggelig tur for mor.
 Som noget helt særligt har vi besøg af Lotte fra Gården.
 Pluk - med sig har hun disjunktaler og jordspærter med jordbær på.
 Derudover har vi der lokale deltagere fra Statens, blandt andet en rigtig Aals - kurt og smag den.

Flødebollerfestival & Chokoladeværksted
 Hos Fru Hansen Chokolade er der flødeboller med over 15 slags flødeboller - hvis du vil med en smagfuld hjemmelavet flødeboller skal du på.
 Hå du besøge Fru Hansen mellem kl. 10-17.
 Besøg i Chokoladeværkstedet med særlig event: til og smag de smagfulde chokolader. Og hos Fru Hansen fortæller om sin smagfulde verden.
Besøg i Chokoladeværkstedet kl. 10-17 for person - kræver tilmelding

Femisering og dyrebarn
 Det er første gang Christian og Lise har den femisering af kunne agere gødder - kom og se de flotte billeder.
 På denne dag kan man møde billedkunstneren Chantal markman fra kl. 11 til 13.
 I år har vi adapteret to lam og en superlat lille kvast, som skal have udfordring.
 Kom og hjælp os med at gøre dem i stand til at leve i deres nye hjem bag øret - det kan de så godt lide.

Hvad er EventRuten?
 Eventruten er en forening af lokale virksomheder, som gerne vil markedsføre sig i en særlig oplevelse hver måned mellem påske og efterårsferien.
 Eventene bliver afholdt på skift af medlemmerne og hver event vil være sammensat af flere mindre events - på en slagt rute.
 Deraf navnet: Eventruten

Kontakt
 E-mail: Hej@eventruten.dk
 Tlf: Camilla: 61 23 88 83 eller Lotte: 56 87 64 84

Følg os på
 Facebook
 Og følg med i hvad der sker

Du kan læse meget mere om på
www.eventruten.dk

Distribution i regionalt perspektiv

Vores kursus om distribution for små fødevarerproducenter er et godt eksempel på, hvordan udbydere af kurser og uddannelsesinstitutioner ligesom GRO kan klæde virksomheder på til selv at arbejde sig frem mod fælles og bæredygtige løsninger på komplekse udfordringer.

Produktion og salg fungerer godt for de fleste mindre fødevarerproducenter, mens distributionen er en stor udfordring. Repræsentanter fra en række lokale fødevarer-netværk hjalp GRO med at identificere konkrete behov for viden omkring distributionens mange aspekter. Det blev grobunden for et forløb til en gruppe kursister fra fem sjællandske fødevarer-netværk. Forløbet dækkede:

- Transport og logistik.
- Kvalitet.
- Organiseringsformer.
- Emballering.
- Prissætning.



Kursisterne arbejdede over et halvt år med emnerne på seks kursusgange. Parallelt med kursusforløbet arbejdede Fødevarer i Odsherred sammen med en gruppe studerende fra Erhvervsakademi Sjællands Campus Køge for at analysere og komme med løsningsmodeller til de behov og udfordringer, der er omkring distribution af fødevarer i Odsherred.

Efter kursusforløbet afslutning havde deltagerne et stort ønske om at fortsætte samarbejdet for i fællesskab at finde løsninger for hele regionen i forhold til at levere lokale kvalitetsvarer til restauranter, madmarkeder og andre distributører af fødevarer. Nu arbejder en arbejdsgruppe under supervision af GRO med at udvikle principper for at etablere en fælles organisation, mens to specialestudierende fra Campus Køge arbejder med konkrete løsningsmodeller for kørslen.

Sammen er vi stærke

Den noget utraditionelle cateringvirksomhed Livsnyder & Bonderøv på Stevn er et eksempel på en virksomhed, der har udviklet sig på alle fronter efter at have deltaget i en række af GROs kurser.



DET LOKALE NETVÆRK ER DET VIGTIGSTE

Jens Hansen producerer fødevarer og arrangerer et hav af spændende madoplevelser i sin virksomhed Livsnyder & Bonderøv. Han gør det allerhelst i samarbejde med andre lokale aktører, som for eksempel fødevarereproducenter og naturvejledere. Det er hans motto, at vi først for alvor er stærke, når vi er sammen. Virksomheden er medlem af Stevns Fødevarer-netværk, hvor Jens blandt andet er aktiv i det ugentlige onsdagsmarked i Store Heddinge og bevidst arbejder med at anvende lokale producenters afgrøder. Derfor kan gæster til Jens' selskaber altid være sikre på at sætte tænderne i lokale råvarer og lægge øre til fortællinger fra Stevns. Kunder på markedet og den nyåbnede webshop kan selvfølgelig købe lokale varer som spegepølser, der er produceret i samarbejde med en slagter i området.



Livsnyder & Bonderøv er en lille virksomhed, der ved at udnytte nye kompetencer og netværk til at udvikle sig, spiller en stor rolle for andre lokale virksomheder og aktiviteter, der også er med til at fastholde borgernes indkøb af lokale fødevarer og tiltrække gæster udefra.

Jens Hansen er kok og ejer af Livsnyder & Bonderøv. Efter at have drevet virksomheden i nogle år, savnede han sparring, samarbejdspartnere og viden, der kunne hjælpe ham med at få gang i de bedste af sine mange idéer. Han meldte sig derfor til næsten alle kurser i et kompetenceudviklingsforløb for mindre fødevarereproducenter.

Salg, oplevelsesøkonomi, hjemmeside og sociale medier er nogle af de fokusområder, som Jens Hansen har udnyttet til fulde i forhold til at sætte turbo på sin virksomhed. Kurserne hjalp ham med at definere sin målgruppe klarere, hvilket afspejler sig på livsnyderogbonderoev.dk og Facebook, hvor han løbende gør opmærksom på arrangementer og nye produkter.

Jens Hansens ordrebog er fuld, og han har ansat ekstra hænder til de mange aktiviteter i virksomheden. Kurset i oplevelsesøkonomi har givet ham mange nye idéer til arrangementer, og han er blevet mere bevidst om at iscenesætte sine produkter. Når han for eksempel stiller op med sit mobile køkken til selskaber og fester, er der nu både duge, bannere og friske krydderurter, og gæsterne bliver engageret undervejs.



Action learning og offentlige institutioner

GRO har tilrettelagt kurserne med udgangspunkt i de enkelte institutioners lokale og aktuelle udfordringer, som vi har afdækket via interviews med en række medarbejdere i forskellige køkkener og institutioner. På den måde har vi kunnet overvinde den generelle opfattelse af, at kurser kun inspirerer den enkelte medarbejder – kursisten – men sjældent skaber forandringer i praksis.

Vi har taget afsæt i fælles oplæg for at inspirere til forandringer i køkkenet. Ud fra denne inspiration valgte den enkelte deltager selv workshops med et specifikt indhold, der var relevant for hans eller hendes arbejde med udvikling og forandring i hverdagen.

Planlægning og rammer

For at styrke forandringsprocesser i organisationen og selve produktionen af mad og måltider har vi både fokuseret på den omstilling, der sker på det

overordnede plan og den, der sker i praksis. Her inddrog vi eksempler fra hverdagen, for eksempel:

- Glade medarbejdere giver glade brugere. Et serviceminded og positivt personale er en del af madoplevelsen og med til at skabe et positivt studiemiljø.
- Metoder til at skabe glæde blandt ledere og medarbejdere fanger energien og frigiver potentialet.
- Leg, nærvær og tydelige holdninger skaber arbejdsglæde og medejerskab hos medarbejdere og brugere.

REDSKABER I UNDERVISNINGEN

Handleplan: Fastholde hvordan den enkelte deltagergruppe på baggrund af dagens oplæg og institutionens egne målsætninger skaber forandring. Planerne bliver drøftet i grupper på tværs af tilhørsforhold.

Logbog: Hjælper deltagerne med systematisk at nedfælde individuelle refleksioner. Deltagerne skriver til sig selv om egen praksis og fremmer den indre dialog om oplæg og inspiration samt de kommende forandringer, aftaler og gruppedrøftelser. Afsæt tid på alle kursusdage til at føre logbog.

Netværk: Giver hver enkelt deltager mulighed for at drøfte egne og andres udfordringer på baggrund af den udvikling, der sker i institution og køkken. Afsæt tid efter hver kursusdag til at skabe nye kontakter for at fremme udvikling og forandring.

Herudover var der fokus på udvikling af kompetencer inden for områderne:

- Måltidsoplevelser.
- Anvendelse af råvarer i et bæredygtigt perspektiv.
- Medejerskab.
- Nøglehulsmærket.

Kurserne varede tre eller fire hele dage med et par ugers pause mellem hver kursusgang.



Fotos:
Michael Munch
Jurcenoks og Dora
Eloisa Navarro Bustos

En kreativ tilgang til praktik og sanser

En metode, der sætter gang i deltagernes kreative og innovative tilgang til smag, sanser og råvarekombinationer er, at alle grupper får udleveret en kasse med ens råvarer samt en fælles kasse med grundsmage. Valget af råvarer hænger i overvejende grad sammen med principper om bæredygtighed, årstid, sundhed, mangfoldighed, nye anvendelsesmuligheder, nye råvarer samt lokal og regional produktion.

Ved at undersøge fødevarer, tilberede mad og tilrettelægge måltider sammen med andre bliver deltagernes maddannelse styrket, og de får vækket deres lyst til at nyde maden sammen med andre. Under borddækning og præsentation af maden bliver der arbejdet med sanseoplevelser og sat fokus på æstetikken i et godt måltid.

Når tilberedningen er færdig, skifter to af deltagerne gruppe, hvilket synliggør rollerne som gæst og vært.



Sunde oplevelser og de unge i centrum

Elizabeth Dahm fra Sydsjællands Idrætsefterskole havde 20 års erfaring som økonom, da hun deltog i et af vores kompetenceforløb. Efter kurset og en undersøgelse blandt skolens elever er de unge nu kommet i centrum for mad og måltider.

Alle elever er med i køkkenet en uges tid et par gange om året, hvor der også er tilknyttet en pædagogisk konsulent. Skolen evaluerer på køkkenforløbene, der har fået eleverne til at føle sig mere respekteret og tage ejerskab for madlavningen.

Aktiviteterne på Sydsjællands Idrætsefterskole har fokus på sundhed. I forbindelse med udviklingsplanerne er spisesituationerne under lup, og skolen arbejder også sammen med en arkitekt om at skabe en hyggelig spise-stue med god akustik og rolige omgivelser.

PÆDAGOGISKE KONSULENTER GIVER SPARRING TIL KØKKENPERSONALET

Pædagogisk indsigt er essentiel i forhold til at hjælpe køkkenpersonalet med at klæde de unge på til selv at kunne træffe gode og sunde valg på baggrund af værdier, indsigt og smagen for gode måltider.

Det handler om at:

- Udvikle medejerskab for madlavningen hos de unge.
- Skabe et godt socialt fællesskab om måltiderne.
- Hjælpe de unge med muligheder i forhold til sundere adfærd.
- Skabe sammenhæng mellem skolens værdier, kostpolitik og dagligdagen.



De nye rammer skal give eleverne anderledes spiseoplevelser og samtidig motivere personalet til at fortsætte den gode udvikling i køkkenet ved at skabe nye muligheder for at præsentere og iscenesætte maden.



KREATIVE ØVELSER, SAMARBEJDE OG MÅLTIDER SÆTTER FOKUS PÅ:

- Netværk.
- Værtskab.
- Socialt fællesskab.
- Maddannelse.
- Æstetiske formudtryk og inspiration.

Du kan rekvirere flere gratis eksemplarer af denne bog hos den GRO-partner, der står nævnt som forfatter på bagsiden. Alle bøger i serien kan bestilles eller downloades her:
Grønt Center, Maribovej 9, 4960 Holeby
W grencenter.dk / E mail@grencenter.dk / T 54 60 70 00

De fem håndbøger i serien

Action learning – Nye kompetencer skaber innovation

Bogen omhandler Action learning – en praksisorienteret læringsmetode til innovationsprocesser, hvor kursister aktivt handler på hverdagens udfordringer, samtidig med at de reflekterer og danner deres egne erfaringer undervejs. GROs kurser og workshops har både handlet om at skabe nye forretninger og samarbejder for virksomheder og om at klæde offentlige institutioner på til at levere nye og sunder madoplevelser. Fælles for alle forløb er, at kursisternes kernekompetencer er blevet suppleret med nye kompetencer inden for bl.a. markedsføring, distribution og kundeoplevelser. Vi mener det er her mulighederne for at skabe innovation skal findes.

Det kreative fødevarerlaboratorium – Gode forløb med produktinnovation

Bogen oprids erfaringer med innovation i produktudvikling til producenter og andre, der har interesse i at udvikle nye og optimere eksisterende fødevarerprodukter. Vi anbefaler gode processer og nemt tilgængelige teorier og giver eksempler fra praksis – alt sammen med relation til arbejdet i Det Kreative Fødevarerlaboratorium på Grønt Center. Vores innovationsmodel går hele vejen fra at kortlægge markedet til at beskrive det produkt, der skal sættes i produktion. Afsættet er helt nye produkter, hvor man starter fra bunden med at skabe selve opskriften – men modellen kan også bruges til at udvikle afledte produkter og optimere produkter, der allerede er på markedet.

Branding – Fælles brandingstrategi for fødevarerhvervet i Region Sjælland

Med afsæt i fremtids- og vækstmuligheder beskriver bogen de erfaringer og muligheder, der er i forhold til at finde en fælles branding-plattform for fødevarerhvervet i Region Sjælland. Brandet skal være med til at udvikle forretningen for regionale produkter og koncepter på en måde, så flere sunde, velsmagende og bæredygtige regionale fødevarer og måltider bliver tilgængelige for borgere, institutioner og virksomheder i og uden for regionen. I bogen definerer vi vores måde at bruge brandingbegrebet på, og præsenterer og tester tre forskellige scenarier for branding af regionens fødevarer og anbefaler strategien "smag-oplevels-opdag".

Udvikling og markedsføring af madoplevelser – Om at give turister det, de efterspørger

Bogen redegør for erfaringer med at udvikle og markedsføre madoplevelser. Indholdet er målrettet til virksomheder, organisationer og uddannelsesinstitutioner, der arbejder med fødevarer, gastronomi og turisme. Andre med interesse i at udvikle og markedsføre fødevarerrelaterede oplevelser – gerne på tværs af faggrupper – kan også blive inspireret. Med den regionale restaurantkonkurrence "Local Cooking" som case, kommer vi rundt om arbejdet med effektiv markedsføring - fra den gode idé til nye oplevelser og videre til event management og storytelling om mad og steder.

Oplevelsesbaseret innovation – En guide til strategisk arbejde med kundeoplevelser

Via erfaringer fra virksomhedsnære innovationsforløb giver bogen en introduktion til oplevelsesbaseret innovation og forretningsudvikling. Vi beskriver hvordan virksomheder kan nytænke deres forretning, hvis de arbejder strategisk med oplevelsesbaseret innovation. Det gælder også virksomheder, der ikke primært er oplevelsesvirksomheder. Bogen præsenterer værktøjer og metoder, som kan bruges til at udvikle og understøtte innovationsprocesser – fra den spæde idé til praksis. Den viser gevinsterne ved at involvere og få støtte fra eksterne aktører, så man slipper fri af vanetænkning og får øje på nye udviklingspotentialer.

Udgiver: GRO grønne regionale madoplevelser / Fotos, hvor intet andet er angivet: Vibeke Vollmer
 Redaktion & grafisk design: Toft & Tingkov / Tryk: Kandrup Bogtrykkeri / Oplag: 1000 stk.

Kontaktoplysninger:

Uddannelsescenter Roskilde, Maglegårdsvej 8, 4000 Roskilde / W ucr.dk / E ucr@ucr.dk / T 46 34 62 00



Vi investerer i din fremtid