

7 TRIN TIL BÆREDYGTIGE FORANDRINGER

I ET KOSTSKOLEKØKKEN



7 TRIN TIL BÆREDYGTIGE FORANDRINGER, DER HOLDER I LÆNGDEN



Bæredygtighed er i nogle sammenhænge blevet et meget luftigt begreb. Her er vores udgangspunkt for hvilke søjler, der kan sikre en bæredygtig retning i et kostskolekøkken.

- Mere økologi
- Mindre kød
- Flere lokale sæsonprodukter
- Færre engangsartikler

I kan selvfølgelig selv finde på flere punkter, der også bidrager til en reel bæredygtighed - og som er vigtige for jer.

Materialet er udarbejdet af Uffe Truelsen, Køkkenkultur.

God læselyst

Med venlig hilsen

Torben Blok, Rikke Grønning og Malene Jensen, Økologisk Landsforening



I SKAL SÆTTE DET STÆRKESTE HOLD – EN STYREGRUPPE DE ANDRE LYTTETIL

En stor forandring kræver et stærkt hold. Jo større konsekvenser en forandring har, jo mere skal I være sikre på, at alle (lærere, pedeller, elever, køkkenfolk osv.) føler, at de er med i processen.

På alle skoler er der personer i alle faggrupper, der bestemmer mere, end deres titel indikerer. De personer kan afgøre, om I kan lykkes med jeres forandring. Sørg for at nogle af de personer er med til at sætte retningen i styregruppen og hjælper med at løfte opgaven.

1. DET STÆRKESTE HOLD

2. VISION & MÅL

HVAD ER JERES VISION – HVAD ER JERES MÅL?

En forandring i medarbejderkulturen virker bedst og holder længst, hvis den kommer indefra. Når I skal sætte jeres nye mål og udvikle jeres vision, skal I sørge for, at alle ansatte har fået mulighed for at komme med input. Der er mange faggrupper, traditioner og følelser i spil, når man laver noget om på en fri kostskole. Jo flere følelser der er spil, jo vigtigere bliver det at få alle med på forandringen.

I jeres proces med at sætte nye mål er det en fordel at tage et solidt afsæt i det, der allerede virker og bygge videre på udgangspunktet om, at køkkenet virker, men at det med fælles hjælp, kan blive endnu bedre. Start med at overveje: Hvad er vi gode til? Hvor vil vi gerne hen? Hvordan kommer vi derhen? Hvad skal der til for, at vi kan lykkes med det?



ALLE SKAL VIDE, AT KØKKENET GÅR NYE VEJE – FORTÆL HVAD I GØR OG HVORFOR

I denne fase er kostpolitikken og jeres visionspapirer vigtige som rettesnor. Jeres måde at gøre tingene på bliver ikke ved med at være nye for jer, der dagligt kommer på skolen. De nye elever, forældre og gæster ved ikke nødvendigvis, hvorfor I spiser og laver mad, som I gør. En forandring skal italesættes. Jo større forandringen er, jo mere skal der forklares og vises, hvordan og hvorfor I har valgt at lave mad og købe ind på lige netop jeres måde.

I denne fase kan I også bruge jeres igangværende forandring til at skabe positiv opmærksomhed omkring skolen, f.eks. på jeres sociale medier eller gennem den lokale presse.

3. NYE VEJE

4. GØR JERES VISION OG MÅL MULIGE

HVAD ER JERES VISION – HVAD ER JERES MÅL?

Man kommer altid længst ved at søge at få det bedste ud af de vilkår, man har. Nogle vilkår er helt faste, og andre vilkår kan man skrupe på. Overvej om alt det I ”plejer” at gøre, kan gøres smartere.

Har køkkenet det rigtige grej til at kunne imødekomme den ønskede forandring? Skal der nyt og meget sejere arbejdstøj til for at give et boost i udtrykket og selvforståelsen? Det kan virke som en ubetydelighed om tøjet er lækkert, men det er simpelthen ikke fysisk muligt at lave lækkert mad, hvis man føler, man ser træls ud.

Hjælp hinanden med jeres arbejdsopgaver på tværs af jeres fagligheder. Jo større forståelse der er mellem f.eks. køkken og lærerværelse, jo nemmere er det at løfte i flok.

Efteruddannelse kan også være et værktøj, I skal anvende – nogle medarbejdere er måske ikke klar til at arbejde med et bæredygtigt udgangspunkt – men det kan de sagtens blive, hvis de vil.



5. START MED DET NEMMESTE FØRST

SPRING OVER HVOR GÆRDET ER LAVEST – START MED DET NEMMESTE OG GØR DET SYNLIGT

Hygge skal tygges – det ved frie kostskoleelever om nogen! Vælg de områder, hvor I nemmest kan skabe en positiv stemning omkring de forandringer, I sætter i gang. I bæredygtige forandringer bliver der altid frigjort resurser et eller andet sted fra, når man laver noget om. Brug de frigjorte resurser på at vise, at bæredygtighed også er en vej, der byder på velsmagende og måske endda endnu flere lækre madoplevelser.

FASTHOLD JERES RESULTATER OG SKAB MULIGHEDER FOR MERE BÆREDYGTIGHED

Kodeordene i alle forandringer i et pædagogisk funderet køkken er:

Kommunikation – Motivation – Faglighed – Tryghed – Opbakning – Samarbejdspartnere – Mod – Nysgerrighed

I skal blive ved med at tale om jeres mål, være konkrete, ordentlige, ærlige og nyde jeres resultater. Sæt datoer i kalenderen, hvor I sammen kan vurdere, om I er kommet i mål, med det, I har aftalt. Når noget lykkes, skal I ikke kun vinge det af, når målet er nået. Hvis I gør det, så ender I med stor sandsynlighed tilbage i de gamle vaner, fordi I stopper bevægelsen. I skal fejre det, I har opnået, stille jer op på det opnåede mål og i fællesskab beslutte, hvad I nu skal gå efter – set fra jeres nye ståsted. Der er ikke forskel på, om man er kommet langt eller lige er begyndt den bæredygtige rejse. Det, der virker, skal fejres, - det, der ikke virker, skal tages op til (gen) overvejelse.

6. SKAB MULIGHEDER FOR MERE BÆREDYGTIGHED

7. DEN BÆREDYGTIGE FORANDRING SKAL OGSÅ SLÅ IGENNEM I JERES KULTUR

HVORDAN SIKRER I, AT EN BÆREDYGTIG FORANDRING OGSÅ SÆTTER SIG FAST I JERES KULTUR?

Noget eller nogen flytter sig med garanti i den verden, jeres skole er en del af. Derfor er det med jævne mellemrum vigtigt at tage jeres praksis op til gennemgang. 'Plejer' skal ikke nødvendigvis dø i jeres køkken – men I skal kunne svare på, hvorfor I gør noget på en bestemt måde. I mange køkkener bliver der rigtig mange gange i løbet af en arbejdsdag, udført opgaver eller anvendt råvarer, som ingen kan huske bevæggrunden for, er en del af køkkenets hverdag.

Den forandring I ønsker, der fremadrettet skal være en selvfølge på jeres skole, skal I fortsætte med at forklare og diskutere vigtigheden af. Sammen med de nye elever, de nye ansatte – og de gamle, der måske har glemt, hvorfor I ændrede jeres måde at arbejde på.

God arbejdslyst!



ER I KLAR TIL
AT TRÆKKE I
**ARBEJDS-
HANDSKERNE?**
-FOR MERE ØKOLOGI OG
BÆREDYGTIGHED
PÅ MENUEN



SÆT
FREMTIDEN
PÅ
MENUEN



FREMTIDEN ER BÆREDYGTIG



ØKOLOGISK
LANDSFORENING

*Køkken
kultur*

FRA VISION TIL HVERDAG

STØTTET AF

Fonden for **økologisk landbrug**

Økologisk Landsforening | okologi.dk | [f com/iloveoko](https://www.facebook.com/iloveoko) | [@okologi.dk](https://twitter.com/okologi.dk) | [#iloveoko](https://www.instagram.com/iloveoko) | [YouTube](https://www.youtube.com/OkologiskLandsforening) Økologisk Landsforening