



## Kursusprogram

# Det synlige køkken

Kursus for køkkenledere og forstandere

- Forandringer
- Bæredygtighed
- Transparent økonomi
- Godt arbejdsmiljø

Brogaarden

7. – 8. december 2021

## Formål

Efterskolekøkkenet er på mange måder skolens hjerte og omdrejningspunkt, og det er vigtigt, at køkkenets betydning bliver synligt for alle. Der bliver lagt mange ressourcer i køkkenet - både menneskelige og økonomiske. Det er bare ikke altid, vi udnytter mulighederne i køkkenet optimalt, men hvis vi gør det, bliver det også lettere at vise omverdenen hvad køkkenet bidrager med i sammenhæng med skolens øvrige opgaver.

Hvordan arbejder vi bedst med køkkenbudgettet? Hvordan kan vi udvikle køkkenet – måske endda i en mere bæredygtig retning - og hvordan finder vi pengene til at lave de forandringer, vi har lyst til, ved små ændringer i indkøbsvaner og daglige rutiner? Hvordan er køkkentjansen med til at danne de unge? Og hvordan skaber vi et trygt og tillidsfuldt arbejdsmiljø i køkkenet så vi kan klare enhver situation?

Efterskoleforeningens køkkenudvalg har inviteret en række erfarne inspiratorer indenfor. I løbet af to dage vil de guide forstandere og køkkenledere til at skabe det bedste køkken. Vi kommer også ind på, hvordan man laver en kostpolitik, der flugter med skolens værdigrundlag og skaber mere synlighed og respekt om madlavningen. Deltagerne får samtidig en status på det storstilede projekt Efterskolerens Køkkentjans, som på tredje år sætter fokus på, hvordan køkkentjansen kan give eleverne mod på selv at lave god mad.

## Målgruppe

Køkkenleder og forstander/viceforstander fra samme efterskole – i alt fra 20 efterskoler. Man tilmelder sig sammen.

## Program

### Tirsdag den 7. december 2021

09.30 **Ankomst og kaffe**

10.00 **Velkomst, sang og præsentationsrunde** v/kursusledelsen

10.30 **Forandringsledelse** - fra produktionskøkken til læringsrum  
v/kok Uffe Truelsen, Køkkenkultur

12.00 Frokost og indkvartering

### 13.00 **En smagsprøve på køkkentjansen**

Madkulturen deler erfaringer med kursforløbene Køkkentjansen under lup og Køkkentjansens Klimakøkken og giver en smagsprøve på, hvordan køkkenet rustes til at give eleverne øget viden om sund og bæredygtig mad og ikke mindst, konkrete håndværksmæssige køkkenfærdigheder.

v/ programleder Dea Folden, Madkulturen

### 14.00 **Udvikling af skolens kostpolitik ud fra værdigrundlaget**

Inspirationsworkshop (medbring pc eller printet værdigrundlag og eventuel kostpolitik) v/kursusledelsen

15.00 Eftermiddagskaffe

- 15.30 **Find penge til forandring**  
Workshop og erfaringsudveksling om at skabe forandringer, og om at finde køkkenets skjulte økonomiske reserver, fx lagerstyring, budgetstyring og -opfølgning, budgetmøder med forstander, planlægning, arbejdstilrettelæggelse, leverandøraftaler, indkøb og personalesammensætning.  
*v/kok Mads Dreyer, Oure Efterskole/kursusledelsen*
- 18.00 Middag
- 19.30 **Perspektiver på samarbejde, klima og glæde** *v/forfatter, Tor Nørretranders*
- 21.00 **Vin, tapas og hyggeligt samvær**

**Onsdag den 8. december 2021**

- 8.00 Morgenmad
- 9.00 **Godt arbejdsmiljø i køkkenet - En dejlig duft af mad breder sig - sådan er det også med en positiv stemning!**  
Oplæg med fokus på konstruktiv kommunikation og positiv stemning.  
*v/psykolog Kristina Mølgaard*
- 11.00 **Walk and talk for forstander og køkkenleder**  
*v/kursusledelsen*
- 11.45 Frokost
- 12.30 **Præsentation af skolens kostpolitik** (opsamling på workshop onsdag)  
*v/kursusledelsen*
- 13.30 **Få styr på køkkenets økonomi**  
Introduktion til regnskabsportalen med fokus på køkkenrelaterede udgifter som:  
Beregning af nøgletal på antal kostdage  
Lønkrone og madforbrug på kostdage – og årselever  
Rammer omkring investering – aktivering og levetiders effekt på driftsøkonomien  
*v/revisor Klaus Grønæk Jacobsen, BDO*
- 14.30 **Refleksion og opsamling**  
– hvad tager vi med herfra i vores videre arbejde?
- 14.45 Kaffe og kage og farvel og tak for denne gang

## Praktiske oplysninger

<b>Kursussted</b>	Kursuscenter Brogaarden Abelonelundvej 40, Strib 5500 Middelfart
<b>Tid</b>	Tirsdag den 7. – onsdag den 8. december 2021
<b>Tilmelding</b>	<b>Senest</b> 24. oktober 2021
<b>Deltagerpris</b>	Kr. 3.500 kr. Prisen inkluderer overnatning i enkeltværelse med fuld forplejning (dog eksklusive drikkevarer) og materialer
<b>Deltagerantal</b>	Min. 35 max. 50
<b>Betaling</b>	Kursusgebyret opkræves af Efterskoleforeningen
<b>Framelding</b>	Tilmeldingen er <b>bindende</b> efter 24. oktober 2021
<b>Kursusledere</b>	Mads Dreyer, kok på Oure Efterskole Mette Tinggaard, køkkenleder på Østerskov Efterskole
<b>Undervisere</b>	Klaus Grønbæk Jakobsen, seniorpartner og statsautoriseret revisor, BDO Kristina Mølgaard, selvstændig psykolog Tor Nørretranders, forfatter Dea Folden, Programleder, Madkulturen Uffe Truelsen, kok, Køkkenkultur Mads Dreyer, kok på Oure Efterskole
<b>Medbring</b>	Bærbar computer eller udprint af skolens årsregnskab, køkkenbudget, værdigrundlag og kostpolitik, hvis I har én.

30.8.21