

Kursusprogram

Fremtidens måltid på efterskolerne

- fra fælles vision til fælles hverdag

11.-12. maj 2023

Brogaarden, Middelfart

efterskolerne



MADKULTUREN
bedre mad til alle

Formål

Formålet med kurset er at klæde forstandere og køkkenledere på, til at starte proces med egen fremtidige lokale, fælles mad- og måltidsvision. Det betyder ny viden og inspiration. Det sker via faglige oplæg, diskussion og refleksion og med introduktion til konkret værktøj der kan understøtte proces fra vision til hverdag.

Indhold

Hvad skal vi spise på skolen i fremtiden og hvordan imødekommer vi fremtidens forventninger til bæredygtighed og klima? Hvem har ansvaret for skolens måltidskultur og hvordan involverer vi hele skolen?

Kurset er en afveksling af skiftende formidlingsformer, oplæg, praktiske øvelser, arbejds-sessioner, intern sparring og inspiration blandt kolleger.

Målgruppe

Kurset er for efterskoler der gerne vil forandre skolens kostpolitik til en mere mad- og måltidsorienteret vision, der inkluderer og inddrager hele skolen.

Kurset er for efterskoler der gerne vil i gang nu, men mangler et konkret procesværktøj og inspiration til at komme i gang med både indhold og proces.

Det anbefales, at hver efterskole tilmelder flere deltagere og både køkkenleder og forstander.

Program dag 1 / torsdag d. 11. maj

- 09.00-09.30: **Ankomst, indskrivning og morgenmad**
- 09.30-10.00: **Velkomst, sang og præsentationsrunde**
- 10.00-12.00: **Mad- og måltidskultur på efterskolen**
Køkkenet laver maden, hvem laver mad og måltidskulturen? Fra kostpolitik til mad- og måltidsvision. Smagsprøver på kostpolitik. Oplæg, inspiration og tilstandsrapport på jeres egen skole. v/Rasmus Gøtsche og Frederik Knudsen
- 12.00-13.00: **Frokost**
- 13.00-14.30: **Grøn omstilling i gryder og hoveder**
Hvordan får vi alle på efterskolen med på rejsen i køkkenet? Eksempler på grøn omstilling på tallerkenen. Køkkenets nøgletal som katalysator for skolens vision. Oplæg, inspiration og øvelse. v/Mads Dreyer
- 14.30-14.45: **Forfriskning for krop og sjæl**
- 14.30-17.30: **Mad og måltidsvision – kom godt i gang**
Introduktion til procesværktøj og de første spadestik til en ny lokal mad- og måltidsvision. Undervejs korte øvelser og inspirationsoplæg. v/Rasmus Gøtsche og Frederik Knudsen
- 17.30-18.00: **Pause**
- 18.00-19.15: **Middag**
- 19.30-20.30: **Velkommen til 2033 – et perspektiv på fremtiden!**
Er efterskolerne klar til at servere confiterede blækspruttekrøller, lasagne med insektmel og umami iscreme med miso? Fremtiden er planterig og kød er luksus. Foredrag v/Lone Belling
- 20.30-21.00: **Aftenkaffe og tjek-ud**

Program dag 2 / fredag d. 12. maj

- 08.00-09.00: **Morgenmad**
- 09.00-09.30: **Morgensang, frisk luft, tjek-ind**
- 09.30-10.30: **Mad og måltidsvision – så er vi i gang**
Videre udvikling af mad- og måltidsvision via procesværktøj. Fokus på proces for de indsatser og spørgsmål der opstod og blev beskrevet på dag 1. Overblik giver mulighed for sortering og prioritering. v/Rasmus Gøtsche og Frederik Knudsen
- 10.30-12.00: **Forandringsledelse og den gode proces**
Hvordan udvikler vi en mad- og måltidsvision sammen. Hvordan beskriver og forandrer vi en kultur på efterskolen? Hvad kan sikre god proces? Foredrag og korte øvelser. v/Kristina Mølgaard
- 12.00-13.00: **Frokost**
- 13.00-14.15: **Mad og måltidsvision – klar, parat, start**
Sidste session inden arbejdet med vision skal fortsætte hjemme på efterskolen. Særligt fokus på proces. Hvad er målet for de næste måneder og hvad er de næste skridt? v/Rasmus Gøtsche og Frederik Knudsen
- 14.15-14.45: **Opsamling, afrunding og tjek-ud**

Undervisere og oplægsholdere

Mads Dreyer er køkkenleder på Oure Idrætsefterskole og medlem af Efterskolernes køkkenudvalg. Mange års erfaring fra drift og udvikling af efterskolekøkkenet. Optaget af grøn omstilling og dets potentiale for mennesker, pengepung og planet.

Kristina Mølgaard er psykolog, ledelses- og proceskonsulent samt foredragsholder og kursusleder. Mange års erfaring med forandringsledelse. Faciliteret flere forløb med efterskoler, herunder fast underviser og oplægsholder på Efterskolernes køkkentjans.

Lone Belling, forfatter, foredragsholder og konsulent med særlig vægt på bæredygtighed, dannelse og samskabelse. Stiftede konsulentfirmaet Liv og Lederskab i 2008. Skriver artikler og kronikker, deltager i paneldebatter, holder workshops og virker som moderator.

Frederik Knudsen, Madkulturen. Kulinarisk rådgiver, underviser på og medudvikler af Efterskolernes 'Køkkentjans under lup' og 'Køkkentjansens klimakøkken'

Rasmus Gøtsche, Madkulturen. Programleder for projekter og aktiviteter der udvikler børn og unges maddannelse og færdigheder. Stor erfaring med forandringsprojekter der omhandler mad- og måltidskultur, særligt for børn og unge.

Praktiske oplysninger

Kursussted:	Brogaarden, Abelonelundvej 40, 5500 Middelfart, tlf. 64401700
Kursusdato:	11.-12. maj 2023, mødetid kl. 09.00
Tilmelding:	Senest d. 29. marts 2023. Spørg herefter om plads
Deltagerpris:	3.500 kr. inklusiv overnatning, fuld forplejning og materialer
Deltagerantal:	Min. 30, max. 40 deltagere
Betaling:	Betaling opkræves af Madkulturen via faktura
Framelding:	Ved afmelding efter frist og indtil 1 uge før kursusstart, betales 1.000 kr. Ved udeblivelse eller afmelding senere end kursets start betales kursets fulde pris
Kursusleder:	Madkulturen, v/ Rasmus Gøtsche, rasmusg@madkulturen.dk

*Der tages forbehold for mindre ændringer i dagsprogrammet