

# Kursusprogram

**Fremtidens måltid på jeres efterskole**  
- fra fælles vision til fælles hverdag

**14.-15. maj 2024**

**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.

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

# Indhold

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

Ved hjælp af faglige oplæg, diskussion og refleksion, introduceres et konkret værktøj der kan understøtte proces fra vision til hverdag.

# 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 / tirsdag d. 14. maj 2024

- 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? Hvad skal jeres vision være?  
Hvilke mad- og måltidsarenaer har I på skolen? Oplæg, inspiration og det første spadestik  
til en ny vision. v/Rasmus Gøtsche
- 12.00-13.00: **Frokost og pause**
- 13.00-14.30: **Grøn omstilling i gryder og hoveder**  
Hvad er et bæredygtigt måltid og hvordan går det med den bæredygtige omstilling?  
Madkulturen giver en status og introduktion via eksempler og nøgletal. Undervejs  
præsenteres principper for en grøn ugemenu og eksempler på tiltag og erfaringer med at  
udvikle de daglige måltider i en mere grøn og bæredygtig retning. v/Frederik Knudsen
- 14.30-14.45: **Forfriskning og pause**
- 14.45-17.30: **Mad og måltidsvision – Hvor skal vi hen?**  
Hvad er tilstanden på jeres mad- og måltidskultur? Ved hjælp af procesværktøj,  
laves en tilstandsrapport på udvalgte arenaer og ønsker samt mål for hvor I gerne vil hen.  
Inspiration, arbejds-session og øvelse. v/Rasmus Gøtsche
- 17.30-18.30: **Pause**
- 18.30-20.00: **Middag**
- 20.00-21.00: **Aftenhygge, netværk og refleksion**

# Program dag 2 / onsdag d. 15. maj 2024

- 08.00-09.00: **Morgenmad**
- 09.00-09.15: **Morgensang og tjek-ind**
- 09.15-10.35: **Mad og måltidsvision – Roller og forventninger**  
Videre udvikling af mad- og måltidsvision via procesværktøj. Særligt fokus på hvem der er en del af mad- og måltidskulturens forandring og hvilke roller de har. En del af procesværktøjets næste skridt. v/Rasmus Gøtsche
- 10.35-10.45: **Pause**
- 10.45-12.15: **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? Oplæg og øvelse.  
v/Kristina Mølgaard
- 12.15-13.00: **Frokost og pause**
- 13.00-14.30: **Mad og måltidsvision – klar, parat, start**  
Sidste session inden arbejdet med ny vision skal fortsætte hjemme på efterskolen. Særligt fokus på proces. Hvad er målet for de næste måneder og hvad er jeres næste skridt? v/Rasmus Gøtsche
- 14.30-14.45: **Afrunding og tjek-ud**

# Undervisere og oplægsholdere

**Rasmus Gøtsche**, Madkulturen. Programleder for projekter, uddannelse og aktiviteter der udvikler børn og unges maddannelse og køkkenfærdigheder. 20 års erfaring med forandringsprojekter og undervisning der omhandler mad- og måltidskultur.

**Kristina Mølgaard**, selvstændig 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.

**Frederik Knudsen**, Madkulturen. Kulinarisk rådgiver, underviser på og medudvikler af Efterskolernes 'Køkkentjans under lup' og 'Køkkentjansens klimakøkken'. Flere års erfaring med formidling og udvikling, i relation til mad og mennesker.

# Praktiske oplysninger

<b>Kursussted:</b>	Brogaarden, Abelonelundvej 40, 5500 Middelfart, tlf. 64401700
<b>Kursusdato:</b>	14.-15. maj 2024, mødetid kl. 09.00
<b>Tilmelding:</b>	Senest d. 9. april 2024. Spørg herefter om plads
<b>Deltagerpris:</b>	3.700 kr. inklusiv overnatning, fuld forplejning og materialer
<b>Deltagerantal:</b>	Minimum 30 deltagere – maksimum 40 deltagere
<b>Betaling:</b>	Betaling opkræves af Efterskoleforeningen via faktura
<b>Framelding:</b>	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
<b>Kursusleder:</b>	Madkulturen, v/ Cathrina Clifford, <a href="mailto:cathrina@madkulturen.dk">cathrina@madkulturen.dk</a> , Efterskoleforeningen v/ Kirsten B. Andersen <a href="mailto:kba@efterskolerne.dk">kba@efterskolerne.dk</a>

\*Der tages forbehold for mindre ændringer i dagsprogrammet