

Kursusprogram

Kursus for køkkenledere og forstandere

Det synlige køkken

- Forandringer
- Bæredygtighed
- Transparent økonomi
- Godt arbejdsmiljø

Kursuscenter Brogården, Strib
11. - 12. november 2020

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 Efterskolernes 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

Onsdag den 11. november 2020

- | | |
|-------|--|
| 09.30 | Ankomst og kaffe |
| 10.00 | Velkomst, sang og præsentationsrunde <i>v/kursusledelsen</i> |
| 10.30 | Forandringsledelse - fra produktionskøkken til læringsrum
<i>v/kok Uffe Truelsen, Køkkenkultur</i> |
| 12.00 | Frokost og indkvartering |
| 13.00 | Efterskolernes Køkkentjans
køkkenets pædagogiske muligheder, samarbejdet mellem ledelse og køkken samt de foreløbige resultater.
<i>v/projektleder Andreas Søndergaard, Madkulturen</i> |
| 14.00 | Udvikling af skolens kostpolitik ud fra værdigrundlaget
Inspirationsworkshop (medbring pc eller printet værdigrundlag og eventuel kostpolitik) <i>v/kursusledelsen</i> |
| 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 **Detox din hjerne** (og udrens dit sind for usunde usandheder om sundhed)
v/Cand. Scient., meningsdanner, forfatter, blogger, rådgiver Morten Elsøe
- 21.00 **Vin, tapas og hyggeligt samvær**
- Torsdag den 12. november 2020**
- 8.00 Morgenmad
- 9.00 **Få styr på køkkenets økonomi**
Introduktion til regnskabsportalen med fokus på køkkenrelaterede udgifter som:
- Beregning af nøgletal på antal kostdage
 - Lønkroner og madforbrug på kostdage – og årselever
 - Rammer omkring investering – aktivering og levetiders effekt på driftsøkonomien
- v/revisor Michael Søby, BDO*
- 10.00 **Walk and talk for forstander og køkkenleder**
v/kursusledelsen
- 11.00 **Deltagerne præsenterer deres kostpolitik**
- 11.45 Frokost
- 12.30 **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
- 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

Kursussted	Kursuscenter Brogaarden Abelonelundvej 40, Strib 5500 Middelfart
Tid	Onsdag den 11. - torsdag den 12. november 2020
Tilmelding	Senest 11. oktober 2020
Deltagerpris	Kr. 3.500 kr. Prisen inkluderer overnatning i enkeltværelse med fuld forplejning (dog eksklusive drikkevarer) og materialer
Deltagerantal	Min. 30 max. 40
Betaling	Kursusgebyret opkræves af Efterskoleforeningen
Framelding	Tilmeldingen er bindende efter 11. oktober 2020
Kursusledere	Mads Dreyer, kok på Oure Efterskole Mette Tinggaard, køkkenleder på Østerskov Efterskole Hanne Lautrup, Efterskoleforeningen
Undervisere	Michael Søby, partner og statsautoriseret revisor BDO Kristina Mølgaard, selvstændig psykolog Cand. Scient. Morten Elsøe Andreas Søndergaard, Madkulturens projektleder af "Efterskolernes køkkentjans" Uffe Truelsen, kok, Køkkenkultur Mads Dreyer, kok på Oure Efterskole
Medbring	Bærbar computer eller udprint af skolens årsregnskab, køkkenbudget, værdigrundlag og kostpolitik, hvis I har én.

15.09.2020