

Det vi sagde om...

Tak for dit bidrag til et grønt, inspirerende og tankevækkende topmøde i Højhuset, der er nu er slut for denne gang. Her på siden har vi samlet nogle af jeres - og vores - mest iøjnefaldende tanker og idéer fra dagen i et slutdokument.



Grønt mod

1. Sæt altid det grønne først. Byg måltidet op om det grønne. Nu er kød tilbehør.
2. Vær modig og skab madmod hos andre. Find tryghed i fællesskabet i dit køkken.
3. Vær vedholdende, eksperimentér og tag chancer. Vis faglig stolthed.
4. Den grønne omstilling kræver tid, "balls" og ansvar. Vis tro på at det bliver godt.
5. Gå i dialog. Tal med de spisende ved buffeten. Tal med hinanden og andre køkkenfolk.
6. Stil krav til din ledelse, så du får de ressourcer, redskaber og viden, du har brug for.
7. Gå ikke altid efter 100 % tilfredshed - 80 % er nok. Du kan ikke overbevise alle.
8. Pres leverandørerne på prisen, kvaliteten og praktik. De kan og skal gøre det bedre.

Grøn udvikling

1. Sæt jer klare og konkrete mål for jeres grønne udvikling. Fokuser på succeserne.
2. Hav ikke for travlt. Forandringer tager tid. Find en balance, der passer til jer.
3. Nyt og grønt tager tid. Brug jeres ressourcer godt og planlæg i god tid. Fx med et årshjul.
4. Arbejd på tværs af fagligheder. Skab fælles forståelse i køkkenet. Stil krav til hinanden.
5. Sørg altid for at opbakningen fra ledelse og omgivelser er i orden, før I starter nyt.
6. Viden og samarbejde er afgørende. Ledelsen skal have kompetencerne.
7. Skaf dig selv kompetencerne. Det grønne køkken kræver ny viden. Opsøg ny faglighed.
8. Personale, gæster, brugere og pårørende skal også have viden. Tal med dem og hjælp dem.

Grøn mad

1. Få smagen og kvaliteten i centrum. Vejen til succes ligger på tallerkenen.
2. Læg masser af tid i anretningen. Vi spiser også grønt med øjnene.
3. Kald retterne dét, de er. Drop navne med "vegetar" og "kødfri" på menuen.
4. Arbejd med placeringen og prioriteringen af de grønne retter på buffeten.
5. Eksperimentér hele tiden. Find de opskrifter der virker og gør dem bedre. Brug gentagelser.
6. Gør jeres processer skarpere og find mere tid til selve maden.
7. Vær kreative og hav det sjovt. Find inspiration og nye råvarer omkring dig.
8. Giv noget, når du tager noget. Fjerner du kød, så tilføj noget andet godt.

Tak for et godt topmøde - vi ses i 2025

Der et nyt topmøde i 2025 med nye oplægsholdere, nyt indhold og meget mere at tale omkring din grønne omstilling. Meld dig til vores nyhedsbrev på køkkenkultur.dk - så bliver du opdateret om hvad der skal ske, og hvornår du kan melde dig til.

Køkken
Kultur

SPISELIGE FORANDRINGER