

Velkommen!



Dagens program

9.15 – 9.30 Velkommen her!

9.30 – 10.15 Uffe Truelsen:

Sjove arbejdsdage i det grønne køkken.

10.15 – 12.00 Mads Herskind:

Masterclass i BÆLG

12.00 – 13.00 Frokost i spisesalen

13.00 – 13.30 Fællessang med Finn Bonde

13.30 til 15.00 Eftermiddagsspor

15.00 Fælles afslutning

15.30 Eftermiddagskage og tak for i dag

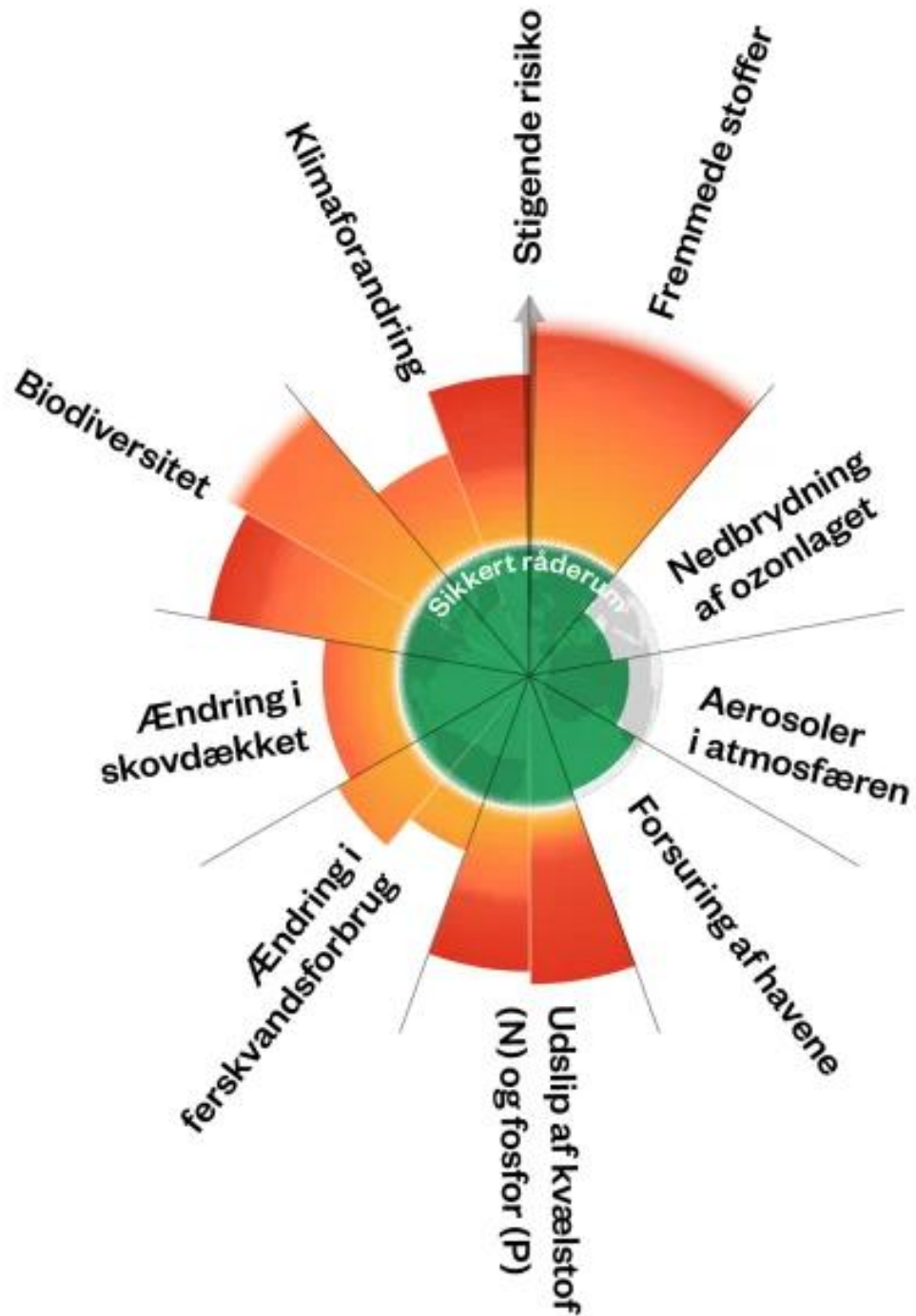


UFFE KJELDGAARD TRUELSEN

- Kok og AU i ledelse
- Kostskoledreng
- Køkkenudvikling
- Grøn iværksætter
- Produktudvikler
- Podcaster
- + det løse







Vi lever over evne



**Et grønnere
køkken giver en
sjovere
arbejdsdag...**



Et grønnere
køkken for en
MED LØG PÅ!!!
arbejdsdag...



Behøver det at være sjovt
at gå på arbejde?



Hvor er du?





Spiselige forandringer

Nøgler til at lykkes på den grønne rejse

Kommunikation

Motivation

Faglighed

Tryghed

Opbakning

Samarbejdspartnere

Mod

Nysgerrighed



Tips til hverdagen:

Tal med dine kollegaer

Spørg når du er usikker

Sig til når du ikke forstår meningen

Gør noget – det grønne forsvinder ikke





DET HANDLER OM DIG!

Hvad spiser du derhjemme?





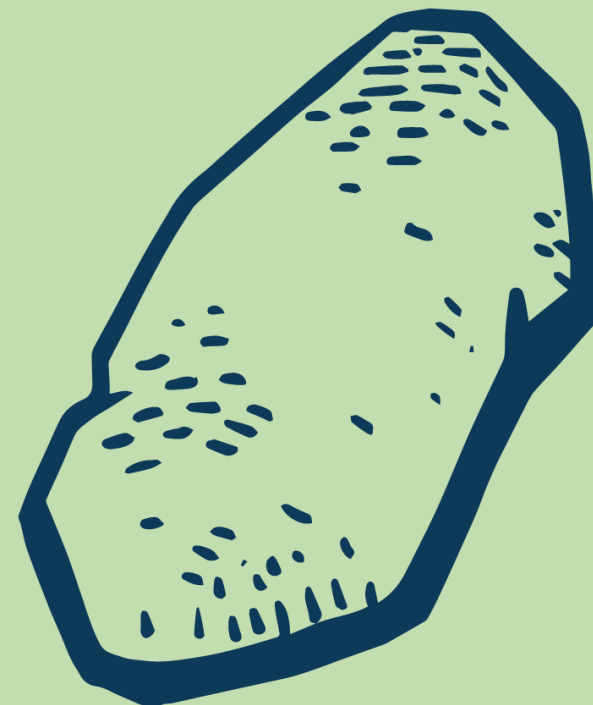
Er du dygtig nok?



Hvad gør dig glad?



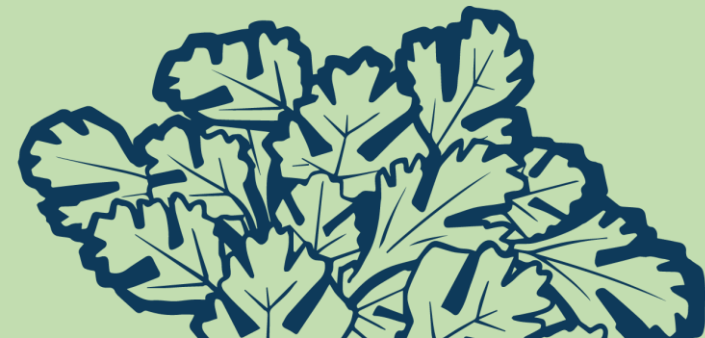
Er plejer helt død?





**Max 50 g kød pr.
dag.**

**For mange
mennesker lyder
det som en joke...**



I har masser af muligheder!

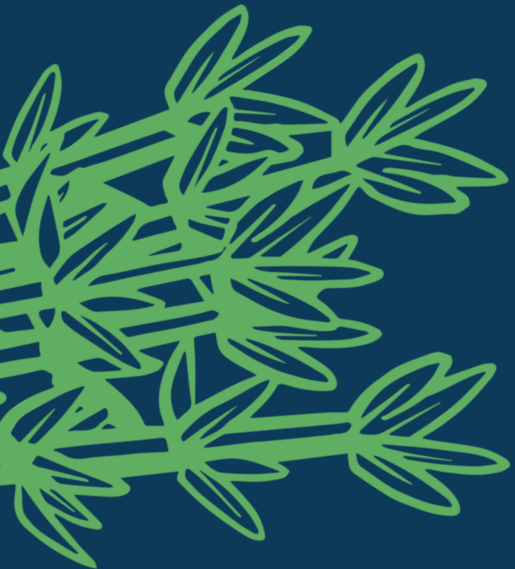




Bliver arbejdet sjovere i fremtiden?

Hvad kaldes en vegetars prut i daglig tale??
– En fibersprængning.

Den ene vegetar til den anden:
Skat kom og spis din mad inden
den visner....



En lille pause...



Mads Herskind



Eftermiddagens program

12.00 – 13.00 Frokost i spisesalen

**13.00 – 13.30 Fællessang med Finn
Bonde**

13.30 til 15.00 Eftermiddagsspor

15.00 Fælles afslutning

**15.30 Eftermiddagskage og tak for
i dag**

Gruppelokaler:

Spar i Viggo

Hjerter i Tyge

Ruder i Tue

Klør i Aage



Kurser i den kommende tid

4. November: Bælgfrugternes muligheder

6. November: Bagværk der virker i store køkkener

16. Januar: Mere grønt – mindre kød: Grønne retter der virker i praksis

Alle kurser blander praksis og teori

Alle kurser koster kun 975 kr. ex. moms

Du finder flere datoer og mere info på køkkenkultur.dk



Det vi sagde om...



Tak fordi du bidrager til et grønt, inspirerende og tankevækkende topmøde i Højhuset, der er nu slut for denne gang. Her på siden har vi samlet nogle af jeres og vores mest interessante 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.

Hvad har I talt om?



Kan vi hjælpes ad på den grønne rejse?



Tak for i dag!



Måske ses vi til Grønt Køkkentopmøde 22. oktober 2026?
Tilmeld dig nyhedsbrevet på køkkenkultur.dk og følg med



**Vil du fortælle os hvad
du tænker om dagen?**

**Vi trækker lod om 2
Summerbird
julekalendere blandt alle
besvarelser**

Køkken Kultur

SPISELIGE FORANDRINGER

