Køkken kultur

SPISELIGE FORANDRINGER





Swinger det i køkkenet?

UFFE KJELDGAARD TRUELSEN

- Kok og AU i ledelse
- Kostskoledreng
- Køkkenudvikling
- Grøn iværksætter
- Plantebøfpusher
- Podcaster

+ det løse







Alle er med på den grønne bølge!



Eller hvordan er det nu det er med det...?



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. Udfordr normalen i navne og sprog. Drop ”vegetar” og plantebaseret”, brug neutrale navne.
4. Gør den grønne mad synlig og nem at vælge. Små forandringer på buffetten har stor effekt.
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.

Grøn mad

1. Få

Grøn udvikling

1. Sæt jer klare og konkrete mål for jeres grønne udvikling. Fokusér 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. Tilsæt bælgfrugter som en "usynlig" ingrediens. Fortæl kun, at de er der, hvis du bliver spurgt.
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. Tal med gæsterne. Skub dem i den rigtige retning. Den direkte kontakt rykker noget.

...gentagelser.

...rer omkring dig.

..., så tilføj noget andet godt.

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 ikke bange for at lave fejl. Vær vedholdende, eksperimentér og tag chancer.
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. Udfordr normalen i alle aspekter. Dine gæster er på autopilot. Nudge dem til ny, grøn adfærd.
8. Det handler om dig. Gør noget. Alle har noget at bidrage med i hverdagen.

...ling. Fokusér på succeserne.
...e, der passer til jer.
...i god tid. Fx med et årshjul.
Stil krav til hinanden.
...r hvis du bliver spurgt.
...ighed.

6 5.
7. 4. Ar...
8. 5. Tilsæt ...
6. Viden og sa...
7. Skaf dig selv kon...
8. Tal med gæsterne. Sk...



Hvor er du?





Hvad gør dig usikker?

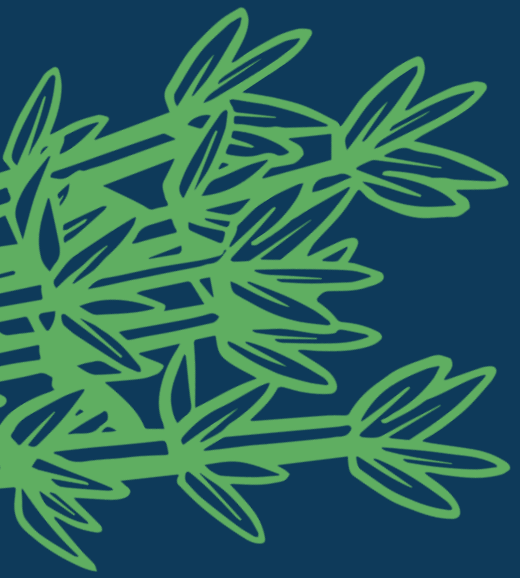


Hvad drømmer du om?



Et stort selleri skal spises i små bider (som man siger....)

Sænk skuldrene.
Gør noget i dag!
Gør lidt mere i morgen...





Ændringer i vores madkultur er en holdsport...

Jeg er glad for at vi er på samme hold!

BRAIN BREAK



Sænk skuldrene
Gør noget i dag!
Gør lidt mere i morgen...

