

Projekt 'Vende på tallerkenen': Måske mere et rullende forto



Hvorfor projekt 'Vende på tallerkenen?'

En ny retning for vores mad og måltider med nyt koncept i august 2020.

- Menuplanlægning, råvarer i sæson, lokale råvarer, grønne retter.

COVID-19, nedlukning, nye medarbejdere, ny kulinarisk iværksætter

Et behov for at få medarbejderne med (igen) på konceptet, tilgangen, fordi vi gerne ville hen til, at:

Det skal være let at spise sundere, klimavenligt og velsmagende. Køkkenpraksis videreudvikles til at give større faglighed og kompetencer, der danner grobund for vidensdeling i offentlige.

At vende vores fokus hen på grøntsagerne, bælgfrugter og fuldkorn

Kompetenceudvikling og større faglighed for at få økologiprocenten op

- Midler fra Fonden for Økologisk Landbrug til at træde op på det rullende fortov for at sætte fokus på - og sætte tempoet op – for at nå vores mål.

Tiltag, der skabte ændringer

Projektleder

Indkøbsanalyser og De officielle Kostråd i kantiner

Udgifter og råvarer

Nyt format for vores økologiregnskab sammen med Compliance & Controlling

Dialog om indkøb, økologi, mod på ny praksis med køkkenerne

Tæt samarbejde med leverandøren Hørkram

Kulinarisk iværksætter i dialog med køkkener – og erfaringer fra - Inger Kjærgaard

Menuer, opskriftsudvikling, råvarer i sæson

Koordinator møder tirsdag og torsdag om madhåndværket og måltider

Projektmøder hver måned

3x2 dage med tid til kompetenceudvikling i vores café på Ørbækvej + 1 fælles ØKO-dag med spørgeskemaer over web

4 slags bordryttere, hæfte til medarbejdere, kompetenceudviklingsbevis

Mundtlig og skriftlig formidling til både medarbejdere, forvaltningsudvalgene og de spisende. Forståelse for vores projekt.

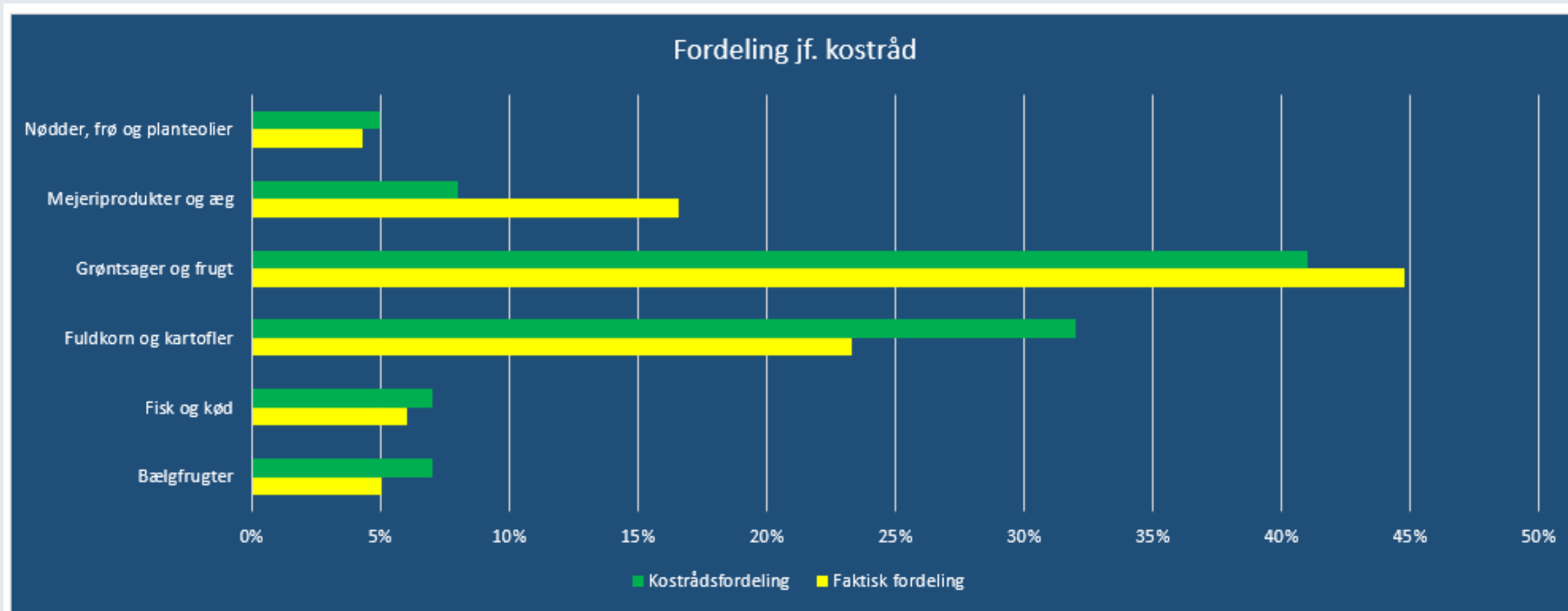
Værtsskab, videreformidling og nudging til de spisende om grønne retter og De officielle Kostråd

HappyOrNot-terminaler

Indsatsen 'Kål på Madspild'

Indkøbsanalyse og økologioverblik

Både i administrationen og i praksis



Indkøbsanalyse og økologioverblik. Både i administrationen og i praksis

Antal købte Kg Måned	Type	Konventionel	Økologi	Hovedtotal
	Indgår ikke i beregningen			
jan	461,7	3.745,3	9.113,4	13.320,4
feb	595,0	2.927,3	8.230,7	11.753,0
mar	703,8	3.267,9	10.538,1	14.509,8
apr	303,3	1.816,9	7.304,0	9.424,3
maj	597,0	2.398,6	11.165,6	14.161,3
jun	945,3	2.837,0	9.003,2	12.785,5
jul	84,8	477,8	2.086,2	2.648,8
aug	595,7	1.912,7	9.268,8	11.777,2
sep	1.706,7	1.958,8	12.947,1	16.612,6
okt	777,7	1.770,5	10.422,8	12.971,0
nov	1.732,5	1.915,9	13.034,0	16.682,5
dec	206,7	733,3	5.667,4	6.607,4
Hovedtotal	8.710,3	25.762,1	108.781,2	143.253,6

Indkøbsanalyse og økologioverblik

Både i administrationen og i praksis

Forbruget af kød vs. bælgfrugter i omregnede kg



Hvor sluttede vi? Og hvor skal man starte?

Hvordan sikrer vi, at kompetencerne og tilgangen til mad og måltider fortsætter?

Menuerne og opskrifterne som retningsgivere

Indkøbsanalyse og økologioverblik til indsigt og motivation

Tættere dialog om retterne, indkøb, metodikker, arbejdsgange

Tydelig ledelse

Fokus på, hvordan vi taler om maden

Tættere samarbejde og forståelse for, hvorfor vi gør, som vi gør.

Nysgerrighed, ny læring og udfordre sin faglighed

Kulinarisk iværksætter som ressource

Værtskab og videreformidling til de spisende

Dele vores erfaringer i netværk

E-læring og ØKO-skole til nye medarbejdere på metodikogsmag.dk

Sammen om projektet

CAFÉerne, Sundhedsforvaltningen

Ideal Food Lab

Inger Kjærsgaard fra THE COOKROOM

Økologisk Landsforening

Metodik og Smag

Fonden for Økologisk Landbrug