

A green arrow pointing to the right is located at the top left of the slide.

## Nyt om emnet - *Klima på dagsorden*

- bæredygtighed på skolerne, i bekendtgørelsen og i branchen
- rammesætning i relation til verdensmålene



Gastro Lab er et læringsrum, der inspireret af testkøkkener og laboratorier, gør undervisningen i bæredygtige fødevarer relevant og praksisnær

**En del af skolens mål om bæredygtighed**

*Udover at Gastro Lab er et sted for undervisning af elever, så er det også et sted, hvor der konstant er udvikling og stræben efter at være mere og mere bæredygtig.*

## VISION

Vi vil berige og glæde verden med talent og håndværk, der skaber fremtidens bæredygtige gastronomi, hospitality og værtskab.

### DET GRØNNE KLASSELOKALE

Bag skolens mure på Vigerslev Alle gemmer der sig en helt fantastisk have. I den vokser der over 200 sorter af grøntsager, urter, spiselige blomster, bærbuske og frugttræer.

Haven er - udover at være et åndehul for elever og medarbejdere - et læringsrum, hvor eleverne lærer om økologiske dyrkningsprincipper, sæson, respekt for den gode råvare, og så får de et indblik i en kæmpe diversitet i grøntsager.

Eleverne høster det meste af året fra det grønne til undervisningen i køkkenerne og til deres svendepøver.

Havens mange blomster er næring for de bier, der bor i et hjørne af haven.

1/8





- Landbrugselever vs Kokkeelever
- Den bæredygtige relation mellem fagligheder
- Det fulde udbytte af råvarerne

## Bæredygtighed - Naturligvis

På Kold er det en selvfølge at arbejde med bæredygtighed, ikke bare som et teoretisk eller fagligt perspektiv i undervisningen – men som en måde at se, forstå og forandre verden omkring os på, i samspil med naturens elementer og processer. Naturligvis, fordi det altid har været hensigten på Kold.

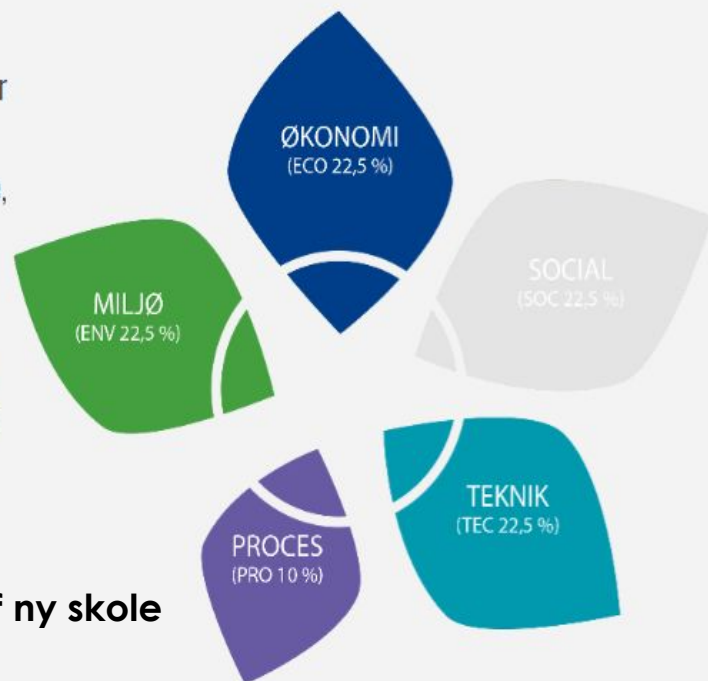


# College 360

Tilbage i 2017 blev vores nye bygning præ-certificeret med GULD for projektet 'NY Skole'. I 2020 opnåede skolen GULD for det endelige byggeri og indfrie de dermed ambitionen om ikke kun at blive Danmarks første DGNB certificerede erhvervsskole, men også Silkeborgs første DGNB certificeret bygning.

For at blive en certificeret DGNB bygning har College360 målrettet fokuseret på bæredygtighed i alle tre betydninger af ordet, nemlig social bæredygtighed, økonomisk bæredygtighed og miljømæssig bæredygtighed.

## Bæredygtigheds certificering DGNB af ny skole



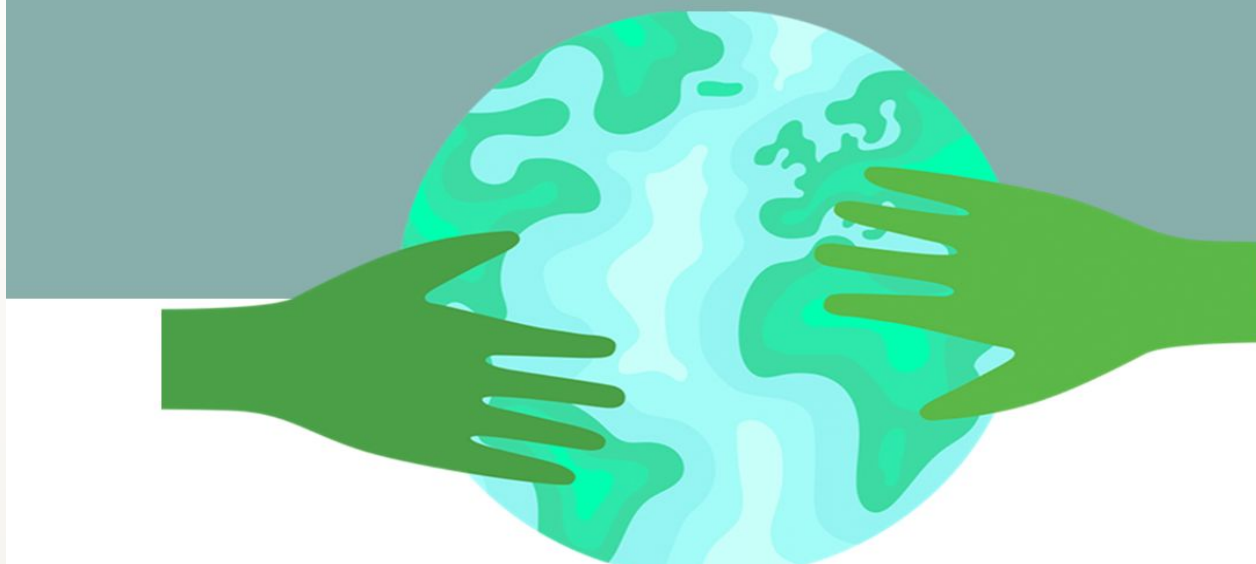
Der lægges stor vægt på bæredygtighed i bekendtgørelserne på uddannelserne, hvilket har inspireret til at tænke miljøbevidsthed ind i indretningen af de nye faglokaler.

Som noget nyt efter indflytningen på skolen opsamles alt madspild fra uddannelserne i to store madkværne. Tidligere opbevarede man madaffald i store affaldscontainere, hvilket optog plads og generede gener i form af lugt og tunge løft.



TECHCOLLEGE / Nyheder / TECHCOLLEGE bliver verdensmålsskole

## TECHCOLLEGE bliver verdensmålsskole



**TECHCOLLEGE skal som virksomhed i muligt omfang være "det gode eksempel".**

- Analyse – hvor er vi nu, hvor er vi på vej hen – hvor skaber vi mest effekt? Bæredygtig produktion, materialevalg, lokaleindretning, genbrug, "cirkulær økonomi", affaldssortering mv.
- Udarbejdelse af operationaliseringsplan
- Sammenhængende skole: Hvordan kan der skabes synergi og merværdiskabelse mellem de bæredygtighedsopgaver, vi har som virksomhed og elevernes læring?



# Et kig på bekendtgørelsen

## Det faglige Udvalg for Gastronomuddannelsen

gastronomuddannelsen

Uddannelsesordning for 1715 Gastronom (version 6)

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til gastronom (01-08-2022)

Udskrevet den 04-08-2022

Side 2 af 29

4	Eleven kan forklare forskelle på råvarer afhængig af produktionsformer ud fra principper om økologi, bæredygtighed, dyrevelfærd m.m.	01-08-2020 og fremefter
5	Eleven kan identificere allergener.	01-08-2020 og fremefter
6	Eleven kan forklare mærkningsregler for økologi, bæredygtighed og andre fødevaremærker.	01-08-2020 og fremefter
7	Eleven har viden om, hvordan næringsstoffer forandres under tilberedning og opbevaring.	01-08-2020 og fremefter
8	Eleven kan forklare, hvilken funktion næringsstoffer har i kroppen.	01-08-2020 og fremefter
9	Eleven kan behandle og sortere affald efter gældende miljøforskrifter samt indsamle og behandle affald i henhold til miljøforskrifter og kildesorteringsordninger.	01-08-2020 og fremefter

<b>Fag:</b>	17975 Køkkenproduktion
<b>Niveau:</b>	Avanceret
<b>Opr. varighed:</b>	5,0 uger
<b>Fagkategori:</b>	Uddannelsesspecifikke fag
<b>Bundet/Valgfri:</b>	Bundet, valgfrit niveau
<b>Tilknytningsperiode</b>	01-08-2022 og fremefter
<b>Afkortning:</b>	0%
<b>Varighed:</b>	5,0 uger

Nr.	Målpind	Gyldighedsperiode
1	Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoderne korrekt til at fremstille retter i hvilke der indgår mere end en tilberedningsmetode.	01-08-2020 og fremefter
2	Eleven kan kalkulere retter.	01-08-2020 og fremefter
3	Eleven kan producere retter og menuer efter gæsters ønsker om specialkost.	01-08-2020 og fremefter
4	Eleven kan forklare, hvordan tab af næringsstoffer minimeres under tilberedning.	01-08-2020 og fremefter
5	Eleven kan tilberede retter efter opskrift.	01-08-2020 og fremefter
6	Eleven kan udarbejde opskrifter til produktion af forskellige retter.	01-08-2020 og fremefter
7	Eleven kan anvende materialer, værktøjer og udstyr til at forarbejde råvarer.	01-08-2020 og fremefter
8	Eleven kan ud fra viden om bæredygtighed forklare, hvordan man kan minimere madspild i forskellige produktionsformer.	01-08-2020 og fremefter
9	Eleven kan producere ressourcebevidst.	01-08-2020 og fremefter

<b>Fag:</b>	18122 Gastronomisk innovation
<b>Niveau:</b>	Begynder
<b>Opr. varighed:</b>	1,0 uger
<b>Fagkategori:</b>	Uddannelsesspecifikke fag
<b>Bundet/Valgfri:</b>	Bundet
<b>Tilknytningsperiode</b>	01-08-2022 og fremefter
<b>Afkortning:</b>	0%
<b>Varighed:</b>	1,0 uger

Nr.	Målpind	Gyldighedsperiode
1	Eleven kan forklare begrebet innovation og kan bidrage til at udvikle nye ideer.	01-08-2020 og fremefter
2	Eleven kan forklare forskelle på innovation og udvikling.	01-08-2020 og fremefter
3	Eleven kan forklare og løse faglige problemstillinger på en gastronomisk innovativ måde.	01-08-2020 og fremefter
4	Eleven kan anvende fagudtryk til at beskrive en råvares og et målrids sensorisk kvalitet.	01-08-2020 og fremefter
5	Eleven kan ud fra faglig viden om sensorik udvikle og forfine smagsoplevelser.	01-08-2020 og fremefter



<b>Fag:</b>	17684 Naturfag i produktion
<b>Niveau:</b>	Begynder
<b>Opr. varighed:</b>	1,0 uger
<b>Fagkategori:</b>	Uddannelsesspecifikke fag
<b>Bundet/Valgfri:</b>	Bundet, valgfrit niveau
<b>Tilknytningsperiode</b>	01-08-2022 og fremefter
<b>Afkortning:</b>	0%
<b>Varighed:</b>	1,0 uger

Nr.	Målpind	Gyldighedsperiode
1	Eleven kan forklare og anvende de fysiske og kemiske processer, der foregår i forbindelse med forskellige produktionsformer.	01-08-2020 og fremefter
2	Eleven kan forklare og anvende råvarers køkkentekniske egenskaber til at løse faglige problemstillinger.	01-08-2020 og fremefter
3	Eleven kan forklare og arbejde eksperimentelt med råvarers køkkentekniske egenskaber og næringsstoffer ud fra en naturligfaglig tankegang.	01-08-2020 og fremefter

<b>Fag:</b>	18078 Bæredygtighed
<b>Niveau:</b>	Begynder
<b>Opr. varighed:</b>	1,0 uger
<b>Fagkategori:</b>	Uddannelsesspecifikke fag
<b>Bundet/Valgfri:</b>	Bundet, valgfrit niveau
<b>Tilknytningsperiode</b>	01-08-2022 og fremefter
<b>Afkortning:</b>	0%
<b>Varighed:</b>	1,0 uger

Nr.	Målpind	Gyldighedsperiode
1	Eleven kan vælge og anvende råvarer ud fra principper om bæredygtighed, klima og miljøbelastning.	01-08-2020 og fremefter
2	Eleven kan tilrettelægge og gennemføre en produktion ud fra viden om at minimere madspild.	01-08-2020 og fremefter
3	Eleven kan bidrage til at minimere produktionens energiforbrug.	01-08-2020 og fremefter
4	Eleven kan håndtere og sortere affald efter gældende regler.	01-08-2020 og fremefter

<b>Fag:</b>	18227 Det bæredygtige køkken
<b>Niveau:</b>	Rutineret
<b>Opr. varighed:</b>	1,0 uger
<b>Fagkategori:</b>	Uddannelsesspecifikke fag
<b>Bundet/Valgfri:</b>	Valgfri
<b>Tilknytningsperiode</b>	01-08-2022 og fremefter
<b>Afkortning:</b>	0%
<b>Varighed:</b>	1,0 uger

Nr.	Målpind	Gyldighedsperiode
1	Eleven kan ud fra viden om råvarer udvikle og fremstille bæredygtig mad baseret på hensyntagen til sæson, miljø- og klimabelastning.	01-08-2020 og fremefter
2	Eleven kan forklare forskellige mærkningsregler, der giver oplysning om fødevarers bæredygtighed.	01-08-2020 og fremefter
3	Eleven kan vurdere forskellen mellem økologiske råvarer og konventionelt dyrkede råvarer.	01-08-2020 og fremefter
4	Eleven kan vælge og anvende råvarer med kreativitet for at sikre en bæredygtig produktion.	01-08-2020 og fremefter
5	Eleven kan anvende viden om økonomisk bæredygtighed, potentielle kundegrupper og udvikle koncepter for bæredygtig mad	01-08-2020 og fremefter

- 2) Eleven kan planlægge og foretage varemottagelse, madfremstilling, ~~portionering~~, opbevaring og distribution samt rutinemæssigt kontrollere for at sikre fødevarerikkerheden under hensyntagen til rengøring, desinfektion, arbejdspladssikkerhed, tid, økonomi og kvalitet.
- 3) Eleven kan anrette og servere maden indbydende og udføre værtskab for målgruppen.
- 4) Eleven kan arbejde med bæredygtighed, økologi, effektiv udnyttelse af råvarer, energi, vand, el, madspild og affaldshåndtering til en given opgave.

## Hvad siger branchen?

# SUSDANEABLE FOR THE FUTURE

HORESTAS STRATEGI FOR ET BÆREDYGTIGT TURISTERHVERV

## SUSDANEABLE FOR THE FUTURE

Hotel-, restaurant- og turisterhvervet er et af Danmarks største og mest betydningsfulde væksterhverv. Med dette følger et stort ansvar – for vores gæster, vores medarbejdere og hele vores omverden. Aldrig har det været vigtigere, at HORESTA og erhvervets ledere er vores ansvar bevidst. Det gælder ikke mindst ansvaret for en bæredygtig adfærd og vores del af bidraget til at nå FNs Verdensmål.

HORESTA sætter os derfor for bordenden i arbejdet med at gøre Danmark til verdens mest bæredygtige turistdestination ved at præsentere en strategi, der består af seks indsatsområder, hvor turisterhvervet, HORESTA og politikerne i forening, kan styrke indsatsen for at nå de ambitiøse mål. Det handler både om helt konkret at minimere forbrug og gøre det nødvendige forbrug klimavenligt og bæredygtigt og mere generelt at udbrede viden og fakta om bæredygtig udvikling og sætte klare mål for den udvikling, vi ønsker.

Danmark er allerede verdenskendt for "den danske model". Vi udvikler nu en ny unik model "SusDaneable for the future".

## 4 KVALITETS- UDDANNELSE



Generelt har Danmark et velfungerende uddannelsessystem, som alle i princippet har adgang til. Men det kan godt gøres bedre og konstant udvikles i forhold til nye behov og tendenser. Der skal gøres en indsats for at få flere og veluddannede medarbejdere til branchen, hvor der mange steder er mangel på arbejdskraft.

## 13 KLIMA- INDSATS



Verden skal handle hurtigt for at bekæmpe klimaforandringer og deres konsekvenser. Branchen er allerede i gang, men der skal mere til.

# Kokkelever og kokke



Rasmus Bredahl

Selvstændig gastronomisk konsulent, forfatter, foredragsholder og medlem af Det Danske Gastronomiske Akademi

+ Følg

Vis hele profilen



Rasmus Bredahl • 2.

Selvstændig gastronomisk konsulent, forfatter, foredragsholde...  
1u • Redigeret •

+ Følg ...

Jeg kommer i min egenskab af gastronomisk konsulent rundt i en masse køkkener og kantiner. Her ser jeg, at vi kokke og køkkenfolk er blevet lidt klemt fra flere sider, i forhold til den grønne omstilling.

Nedefra af de yngre generationer som kommer på arbejdsmarkedet og som er vegetarer, veganere, pescetarer, flexitarer etc.

Og oppefra hvor ledelsen gerne vil arbejde med FN's Verdensmål, mere grønt og mindre madspild som en branding og CSR strategi.

Alt sammen godt, men problemet er at vi kokke er uddannet i, at kød er et uomgængeligt centrum i maden og ganske enkelt ikke har lært, at lave den lækre grønne mad vores gæster efterspørger.

Det er desværre stadig sådan at kokkeuddannelsen er totalt ude af sync med udviklingen, og at man som kok ikke kan lave en vegetarisk ret til svendeprøven, at der er 7! sider om vegetarisk mad i hele kokkefagbogen og iøvrigt ikke kan blive godkendt som læreplads hvis der ikke er kød på menuen i restauranten man står i lære i.

Det svarer lidt til at vi uddanner fremtidens ingenører til at lave kulraftværker, hvilket alle vil kunne se det tåbelige i.

Derfor er der brug for en videreuddannelse af vores dygtige køkkenfolk og det er noget af det jeg arbejder med.

Senest havde jeg i sidste uge en dejlig dag med dygtige kokke fra køkkenet på Dansk Industris hovedkontor 🍷😊

Det var en udvidet udgave af mit sansecirkus "Grønt på Hjernen" med demo og workshop hvor kokkene fik opgaven at lave en vegetarisk ret, hvor man ikke savnede kødet, med neurogastronomi som skabelon.

De havde kun en time, men resultaterne var imponerende, respekt👍🧠

[#neurogastronomi](#)

[#neurogastronomy](#)

[#sansecirkus](#)

## Weekendavisen

KØB ABRONNEMENT

Log ind Menu

SAMFUND

KULTUR

BOGER

IDEER

22. OKTOBER 2021

**Udkagt.** Det gastronomiske niveau i Danmark har aldrig været højere, og stjernerne daler ned over restauranterne. Men der er mangel på kokke, og Hotel- og Restaurantskolen har ikke formået at følge med tiden.

# Fortidslevn



Hvordan fornemmer I, at eleverne møder bæredygtighed og klimaundervisning i uddannelsen (skolen og praktikpladsen)?