

Grøn omstilling og bæredygtighed

Sandra Trasborg Hansen
Uddannelsessekretariatet



Uddannelsessekretariatet

- ▶ Vi varetager:
 - ✓ Erhvervsuddannelser inden for hotel- og restaurationsbranchen
 - ✓ Efteruddannelse (amu) inden for bageri/konditori, slagteri, storkøkken, hotel og restaurant.

Oplæg

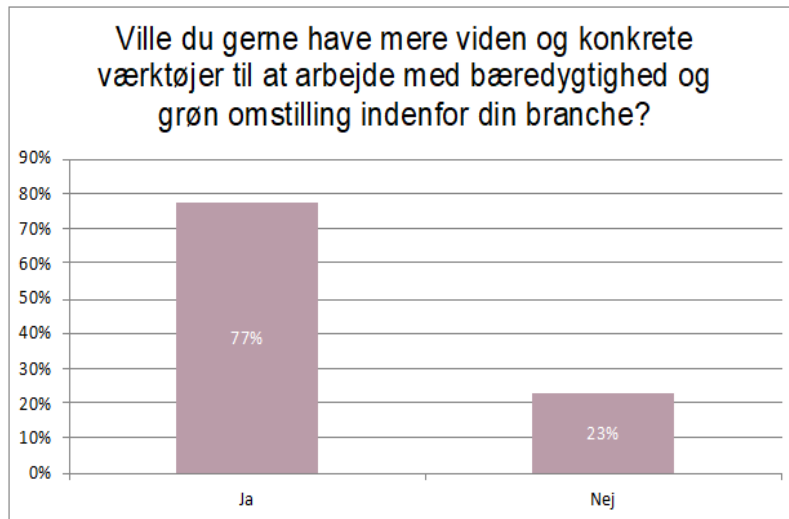
1. Hvad er grøn omstilling i vores brancher? Hvilke nye kompetencebehov afføder den grønne omstilling?
2. AMU
3. EUD
4. Læremidler
5. Flere uddannelsesveje til grøn omstilling



Grøn omstilling i amu

”Grøn omstilling” - En brancheanalyse: Storkøkken, hotel- og restaurant - 2022

Næsten 80 % af medarbejderne i hotel, restaurant og storkøkkenbranchen, vil gerne have mere viden og konkrete værktøjer!



- ▶ Der er gennemført en Survey og opfølgende interviews for at afsøge potentialerne for efteruddannelse og opkvalificering i grøn omstilling i branchen.
- ▶ Kortlægning af, hvordan hotel-, restaurant- og storkøkkenbranchen konkret kan arbejde med grøn omstilling . Medarbejderundersøgelse af behov og potentiale for kurser og opkvalificering indenfor grøn omstilling til branchen.

Der er udarbejdet **en Guide** til virksomhederne

Vi planlægger **et webinar** for faglærere og uddannelsesledere

Hvordan arbejder branchen med grøn omstilling i dag?

- ❑ Køkkenmedarbejdere, der reducerer madspild via gennemtænkte, kreative arbejdsgange eller via samarbejder med aftagere af fx juicepulp, kaffegrums eller lignende.
- ❑ Receptionister, der rådgiver gæster i bæredygtige transportformer, spisesteder og oplevelser og svarer på spørgsmål om virksomhedens egne grønne initiativer.
- ❑ Rengøringspersonale, der fylder refillsæbe op, kun vasker håndklæder ved behov og tømmer gæsternes sorterede affald fra hotelværelserne.
- ❑ Køkkenpersonale, der arbejder med energioptimering gennem fokus på anvendelsen af strømslugende apparater, arbejdsgange og adfærdsdesign.
- ❑ Kokke, der indkøber lokale og grønne råvarer til restaurationer med flere og flere plantebaserede retter på menuen.
- ❑ Tjenere, der formidler den fulde historie om retterne; fx fiskens skånsomme fangstmetode eller om den gamle kornsort.
- ❑ Restauratører, der indretter med genbrugte møbler, service og udsmykning, der giver sjæl og originale rum for beværtning.

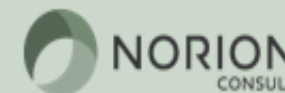
Hovedresultater

- Spørgeskemaet er primært besvaret af medarbejdere i offentlige køkkener og kantiner.
- 65 % af arbejdspladserne har ifølge medarbejderne igangsat initiativer for grøn omstilling – 20% mangler helt at komme i gang!
- 30% af medarbejderne oplever ikke, at virksomheden stiller krav til, hvordan de skal løse deres opgaver i forhold til den grønne omstilling. Knap 40% oplever, at de er klædt godt på i forhold til at bidrage til virksomhedens mål i forhold til den grønne omstilling.
- 78% af medarbejderne har aldrig været på kursus i grøn omstilling



*Klimavenlig mad tager længere tid at lave, der skal snittes mere osv. Du har så lille et budget og du har ikke tid til at øve dig. Du kan ikke bare købe noget nyt og spændende, for der er ikke tid til at øve sig i at bruge det. Det spænder ben, for jeg har ikke råd til at lave fejl” – **Køkken/kantineleder, daginstitution***

- 83% vil gerne på kursus i et emne indenfor grøn omstilling!
- Medarbejderne har størst interesse i temaerne inden for bæredygtig madfremstilling, bæredygtigt ressourceforbrug og affaldssortering
- 76% vil gerne lære mere, fordi de vil tage ansvar for vores klima og miljø – 65% fordi det ville være godt for deres arbejdsplads
- 77,4% ville ønske, der var mere fokus på grøn omstilling på arbejdspladsen



Der har ikke været nogen, der har fortalt mig hvorfor eller noget. Det var bare: Her er en affaldsspand, sørg for at madresterne kommer deri. Det er det jeg har fået at vide. Jeg ved ikke noget om regler eller noget som helst eller om hvorfor og sådan noget.” – Tjener, hotel

Hvilke emner inden for grøn omstilling, vil medarbejderne gerne lære mere om på kurser. Ud af 13 valgmuligheder, er de mest populære:

- ▶ **Madspild (62%)**
 - ▶ **Bæredygtige fødevarer (48%)**
 - ▶ **Bæredygtigt forbrug af el, vand og varme (48%)**
 - ▶ **Grøn madfremstilling, fx øget brug af grønne proteiner (46%).**
 - ▶ **Affaldssortering og -minimering (35%)**
 - ▶ **Bæredygtigt forbrug af plastik, tekstil, metal, papir og pap (35%)**
- ▶ Kun 6% er slet ikke interesserede i at lære mere om de forslåede emner.
- ▶ **Alle disse emner er repræsenteret i vores AMUkurser inden for bæredygtighed og grøn omstilling for medarbejdere inden for storkøkken-, restaurations- og hotelbranchen - se guiden**

”Grøn omstilling” –
Hvad vil vi lære?

At have mulighed for at tage på kursus...

”Jeg mangler noget mere tilgængelig information, hvor jeg bliver tilbudt noget og får lidt mere en håndsrækning. Jeg sidder ikke selv og leder, jeg har ikke tid til det.” – Kok, Hotel

”Jeg ved ikke, hvad det er jeg mangler, men jeg kan forestille mig, at det er jo et enormt stort emne. Der kan kun være mange gode ting at komme efter, men jeg mangler virkelig viden om, hvad der er relevant at lære mere om. Hvis bare tilbuddene kom til mig!” – Husassistent, børnehave

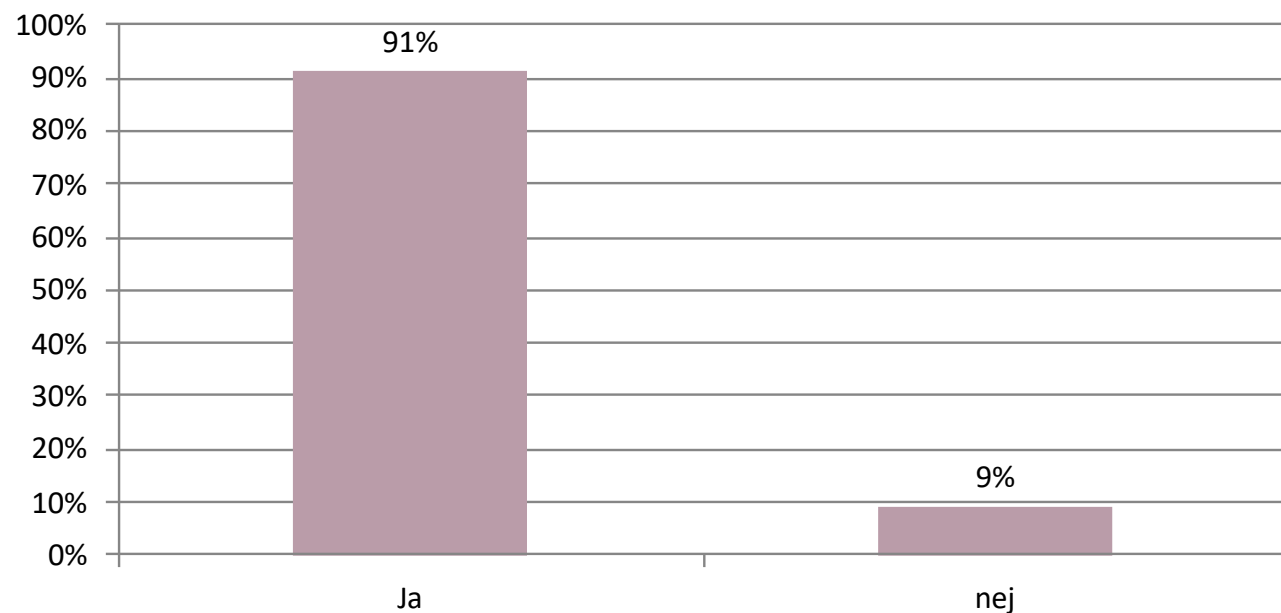
Interviewer: *”Mangler du viden om kurser og udbud?”*

”Ja. Det gør jeg virkelig. Jeg ved slet ikke, hvad der er, som er henvendt til mig.

Hvert halve år får jeg en liste over: ‘de næste tre måneder er der fem forskellige kurser’. Men jeg får ingen opdatering om hvilke af dem, jeg kan tage på; det er altid henvendt til tillidsrepræsentanter, arbejdsmiljørepræsentanter og lignende – og ikke til menige medarbejdere som mig” – Tjener, hotel

Et ledelsesblik

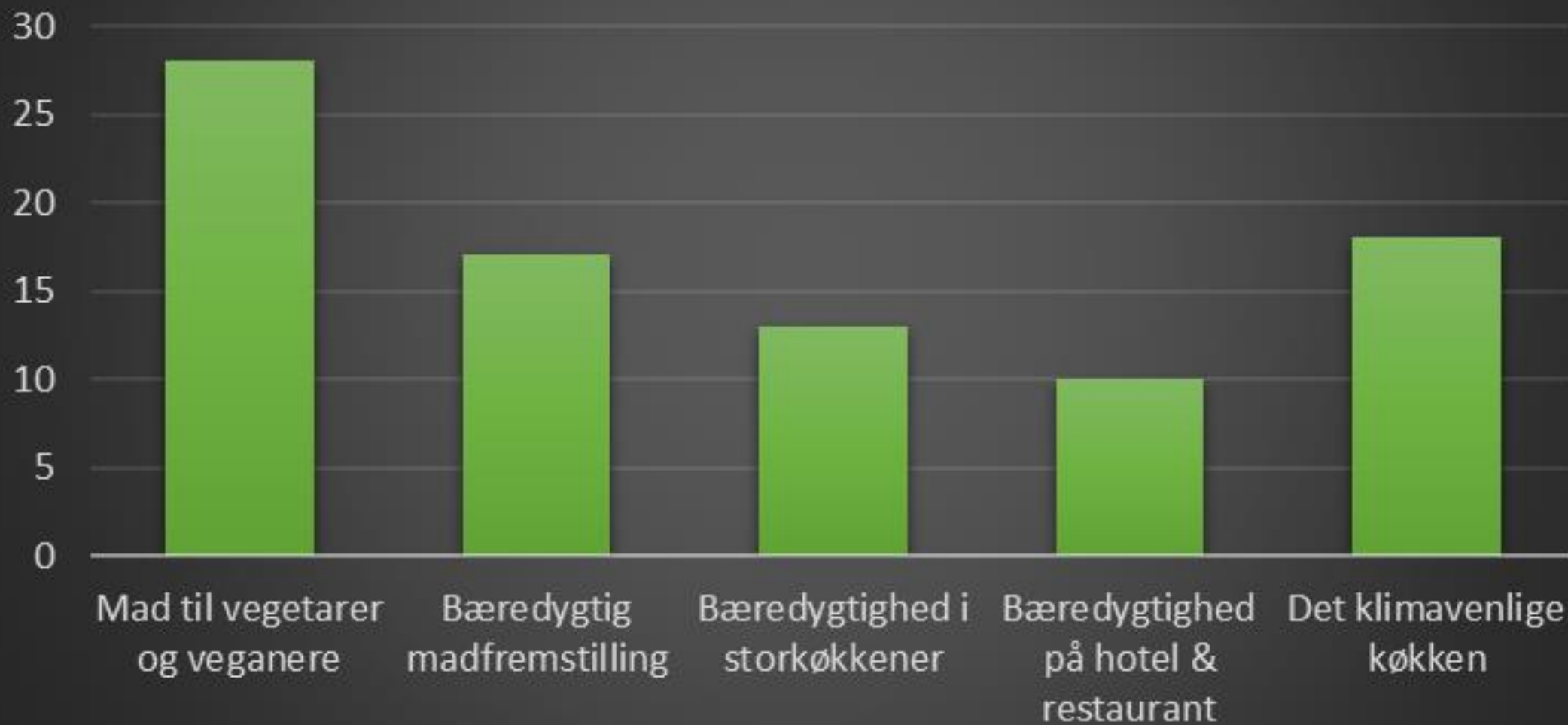
Ville du gerne give dine medarbejdere mere viden og konkrete værktøjer til at arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling indenfor din branche?



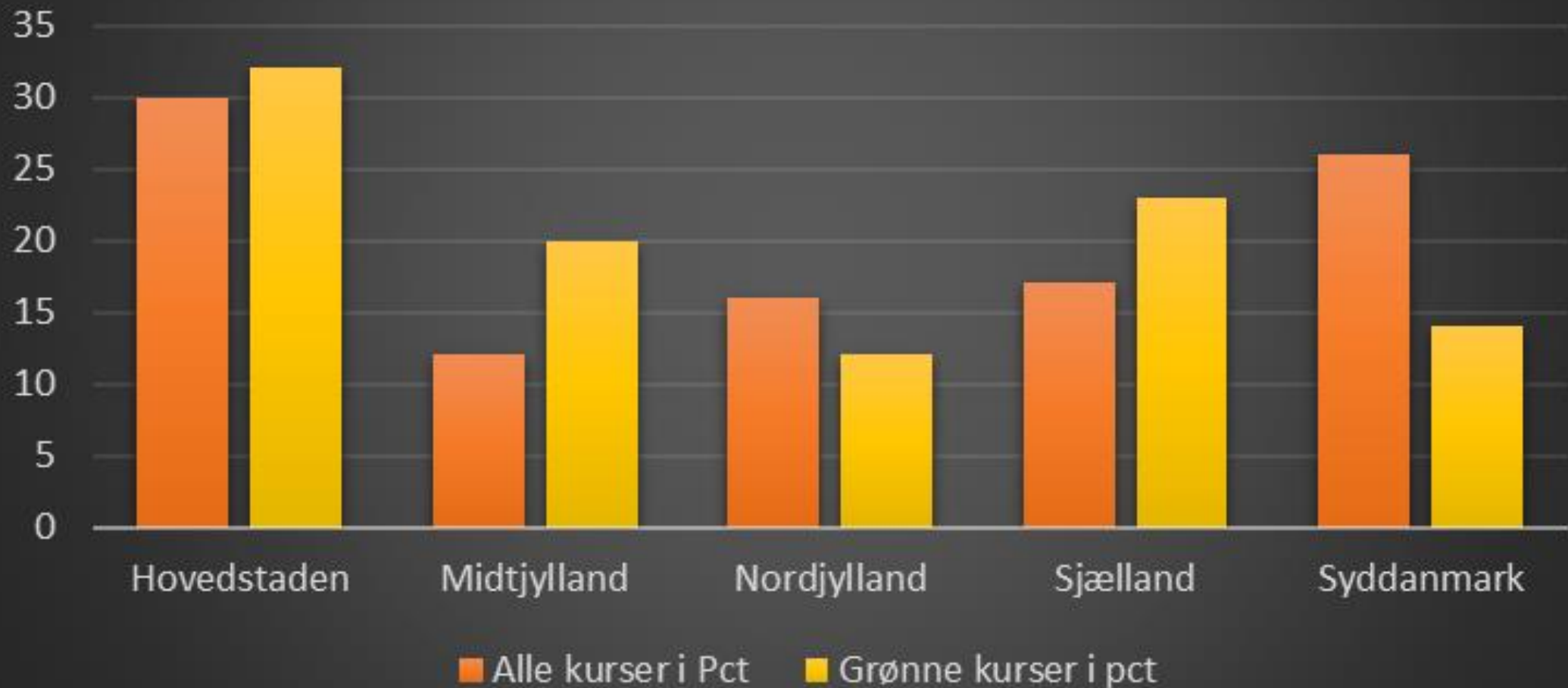
Over 90% af lederne vil gerne give deres medarbejdere mere viden og værktøjer til at arbejde med grøn omstilling.

(Også selvom ca. 40% af lederne mener, at de allerede har sendt medarbejdere på **kursus**, for at lære hvordan de kan arbejde med bæredygtighed og grøn omstilling.)

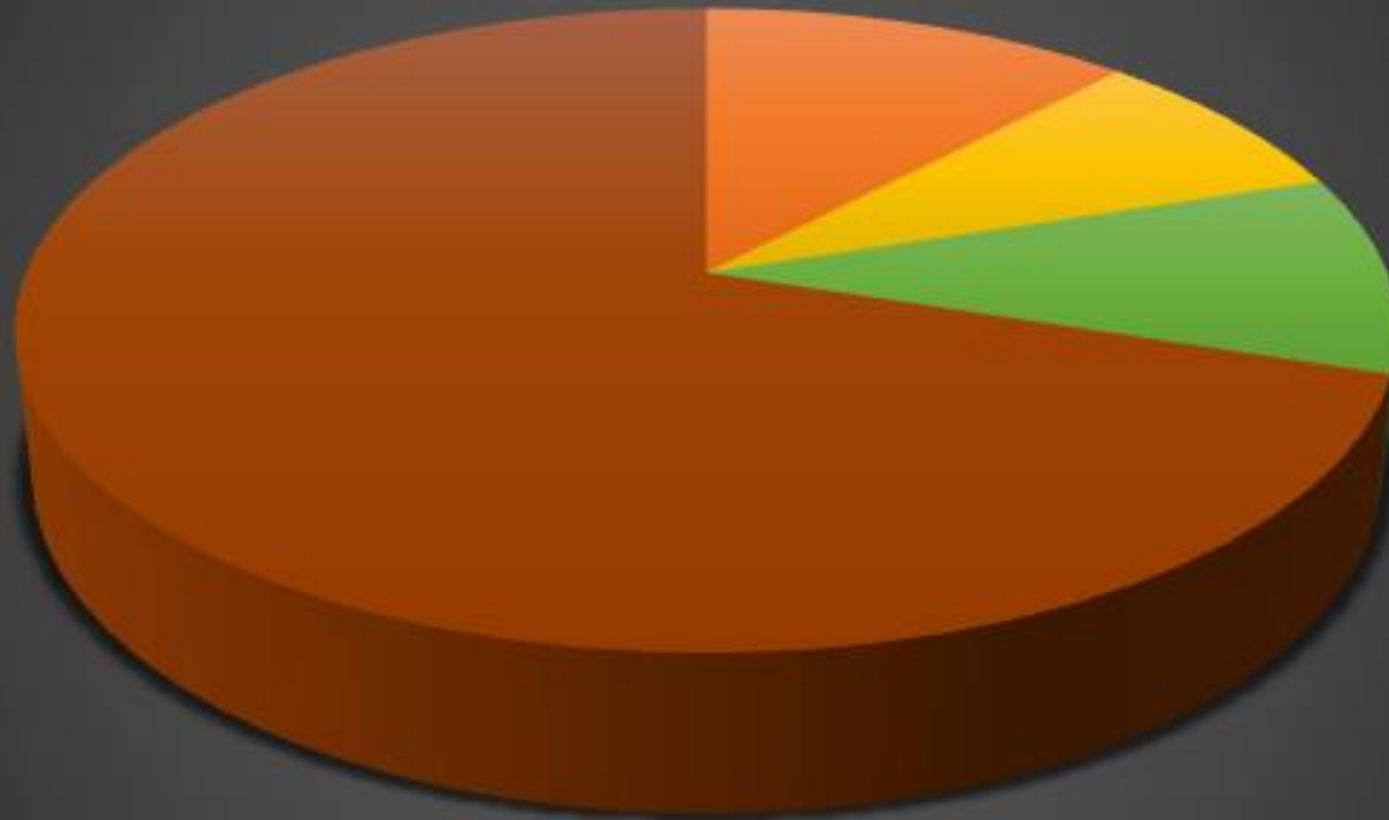
De 5 mest populære kursers procentvise andel af alle grønne kurser



Regionernes procentvise andel af AMU kurserne



Hvor meget fylder de grønne kurser



■ Almen fødevarehygiejne ■ Dørmandsuddannelsen ■ "Grønne kurser" ■ Øvrige kurser

I amu-støbeskeen - Hotel og restaurant

”Grøn kok”

Et specialiseret uddannelsesforløb/kursuspakke i AMU med fokus på færdigheder i grøn madfremstilling

Målrettet gastronomer/ madprofessionelle - og som skal udgøre en parallel til et nyt speciale i vegetarisk/grøn mad i gastronomuddannelsen.



- ▶ ”De grønne slagtere” - en analyse
- ▶ Når eksistensgrundlaget er kød... Hvad kan slagteren gøre for at bidrage til grøn omstilling og arbejde fokuseret med bæredygtighed? Behovet for kurser, der i højere grad tænker grønt ind i slagterfaget, når der skal planlægges menuer og fremstilles mad ønskes undersøgt. Kan grønnere kurser ind i slagterfaget skabe mere kursusaktivitet?

I amu- støbeskeen - Slagter

Plantebaseret mad i amu


Børne- og undervisningsministeriet har tildelt efteruddannelsesudvalget en særbevilling til at udvikle kurser i plantebaseret mad. Formålet lyder helt præcist:

- a) Udvikling af AMU-kurser for køkkenprofessionelle med fokus på plantebaseret mad
- b) Synliggørelse af kursusmuligheder på køkkenområdet, herunder inden for bæredygtighed og klimavenligt køkken.



Plantebaseret mad i amu - projektaktiviteter

- 1) **Synliggørelse og markedsføring:** Udvikling af materialer, der kan synliggøre kurser i plantebaseret mad m.m. (igangværende)
- 2) **Workshop i plantebaseret mad, juni 2023:** Skal inspirere faglærere til at undervise i plantebaseret mad samt blive lokale ambassadør for plantebaseret mad
- 3) **Faglærerseminar, august 2023:** Dele viden og erfaringer om plantebaseret mad med en bred vifte af faglærere og uddannelsesledere
- 4) **Konference om plantebaseret mad (medio oktober 2023)** Sker i samarbejde med Frederiksberg- og Bispebjerg Hospital, som har en daglig, stor produktion af bl.a. plantebaseret mad. Formålet er at nå til en bredere målgruppe, både lokalt, regionalt & nationalt med tilbud om kompetencer inden for plantebaseret mad.



Plantebaseret mad i amu - kurser under udvikling

Målgruppen er køkkenprofessionelle/faglige medarbejdere med brancheerfaring, Fokus er ikke at fjerne animalsk protein, men at fremstille mad med mindre animalsk protein og flere/forskellige plantebaserede madkomponenter.

Nye kurser

- Grundlæggende kursus i plantebaseret mad

Kurser med spidskompetence i:

- Mere grønt på tallerkenen (i kendte retter)
- Plantefars 50/50
- Plantebaseret smørrebrød & pålæg



I forvejen har vi: Plantebaseret mad i amu - eksisterende kurser

- ❑ Bælgfrugters tilberedning, konsistens og smag
- ❑ Syltning og fermentering af sæsonens råvarer
- ❑ Mad til vegetarer og veganere

Bæredygtighedsuddannelse i fødevarer, service og oplevelser

Tre forløb - tre brancheretninger

Forløb 1 - Bæredygtig madproduktion

**Forløb 2 - Bæredygtighed i værtskab,
service og oplevelser**

**Forløb 3 - Bæredygtig produktion for
bagere, konditorer og gourmetslagtere**

Bæredygtighedsuddannelsen

<https://uddannelsessekretariatet.dk/>

BLIV KLAR TIL EN BÆREDYGTIG FREMTID

Bæredygtighedsuddannelsen er for dig, som er faglært eller har solid arbejds-erfaring inden for fødevarer-, service- og oplevelsesområdet.

Når du egen virksomhed, eller arbejder du med madproduktion, værtskab og service eller butikslig af fødevarer, så er bæredygtighedsuddannelsen relevant for dig.

Når du har gennemført det forløb, som passer til din faggruppe, din faglighed eller dit arbejde, er du klædt på til at arbejde målrettet med bæredygtighed.

Med Bæredygtighedsuddannelsen i rygskeden kan du være med til at sætte dagsordenen i forhold til bæredygtighed, klima og miljø i netop din branche og på din arbejdsplads.

UDDANNELSENS OPBYGNING OG INDHOLD

Bæredygtighedsuddannelsen består af 3 forløb, som ses nedenfor. Hvert forløb består af 3 moduler, et fælles grundkursus på tre dage og 2 fagspecifikke kurser af 2 dages varighed hver.

Hvert forløb er af 7 dages varighed. Når du har gennemført det bæredygtige grundkursus og 2 fagspecifikke kurser, har du afsluttet Bæredygtighedsuddannelsen.

Uddannelsen tager afsæt i viden om bæredygtighed og udfordringen med at gøre den konkrete og brancherelevante i hverdagen i virksomhederne og på arbejdspladserne. Uddannelsen udbydes på erhvervs-skoler over hele landet. Kontakt din nærmeste erhvervs-skole for mere information.

FÆLLES GRUNDKURSUS

Når du har gennemført grundkursus, skal du vælge hvilket forløb/ fagspecifikke kurser, der passer til dig.

1 BÆREDYGTIG MADPRODUKTION

Relevant for dig som er kok, ernæringsassistent eller arbejder med mad og fødevarer - 2 dage

49845 Bæredygtig produktion af mad og fødevarer - 2 dage

Du lærer at planlægge en bæredygtig mad- og fødevarerproduktion, som er relevant for dit arbejde. Fx ved at minimere spild, udnytte råvarer optimalt, gøre hensigtsmæssige indkøb, beregne portionsstørrelser og effektivt genanvende overproduktion.

49852 Det klimavenlige køkken

Du lærer at udvikle og fremsætte et bæredygtigt køkkenkoncept baseret på hensynet til sæsonvarer, madtraditioner, endvidere om økonomiske grupper og at udvikle køkkenet som en bæredygtig virksomhed.

2 BÆREDYGTIGHED I VÆRTSKAB, SERVICE OG OPLEVELSER

Relevant for dig som er tjener eller receptionist

49846 Bæredygtighed på hotel og restaurant - 2 dage

Du lærer at anvende viden om sammenhængen mellem ressourceforbrug og miljøbelastning og sætte det i relation til hotellets eller restaurantens samlede økonomi. Fx at reducere brug af emballage, genanvende produkter og senere affald, så du fremover kan medvirke til værdi at reducere ressourceforbruget.

49844 Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser - 2 dage

Du lærer om bæredygtig i hotel- og restauranterne dygtige tendenser og muligheder for branchesudvikling. Endvidere kommunikere og forklare bæredygtige profil og læse samarbejdspartnere.

3 BÆREDYGTIG PRODUKTION FOR KONDITORER OG GOURMETS

Relevant for dig som er bager, konditor eller gourmetslæger (baker)

49845 Bæredygtig produktion af mad og fødevarer - 2 dage

Du lærer at planlægge en bæredygtig mad- og fødevarerproduktion, som er relevant for dit arbejde. Fx ved at minimere spild, udnytte råvarer optimalt, gøre hensigtsmæssige indkøb, beregne portionsstørrelser og effektivt genanvende overproduktion.

49845 Bæredygtigt konditoreri og slagterbutikken - 2 dage

Du lærer at analysere, tilpasse og udvikle indretning, som bæredygtig. Heri indgår og vurdere deres styrker og svagheder for trends og bæredygtig udvikling.

VÆR MED TIL AT SÆTTE EN BÆREDYGTIG DAGSORDEN PÅ DIN ARBEJDSPLADS

FÆLLES GRUNDKURSUS

FORLØB 1
Bæredygtig madproduktion

FORLØB 2
Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser

FORLØB 3
Bæredygtig produktion for bager, konditorer og gourmetslægere

Grøn omstilling i eud

Gastronom – kompetencemål og fag

Kompetencemål

Grundforløb

- Eleven kan søge information om fagrelevante emner og problemstillinger, herunder miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, **økologi** og **bæredygtighed**

Hovedforløb

- Eleven kan planlægge, tilberede og anrette under hensyntagen til **bæredygtighed** og mindst muligt **madspild**
- Eleven kan anvende viden om udviklingen i branchens forretningstyper og virksomhedsdrift til at bidrage til **optimalt ressourceforbrug** og **økonomi** i produktionen

Udd. Specifikke fag

- Bæredygtighed
- Mad til vegetarer og veganere (valgfri)
- Det bæredygtige køkken (valgfrit)

AMU-mål

(valgfrit eller som erhvervsrettet påbygning)

- Bæredygtighed ift, fødevarer, service & oplevelser
- Bæredygtig produktion af mad og fødevarer
- Det klimavenlige køkken

- ▶ Spørgeskemaundersøgelse til afdækning af behov for vegetarspeciale
- ▶ Spørgeskemaundersøgelsen er afviklet telefonisk, og populationen for undersøgelsen var virksomheder med mindst fem ansatte. Der er i alt indhentet 124 besvarelser, der fordeler sig med 32 hoteller og 92 restauranter. Data fraspørgeskemaundersøgelsen er efterfølgende vægtet efter branche og størrelse for at opnå et mere repræsentativt billede af populationens efterspørgsel efter kokke med et vegetarisk speciale.
- ▶ En stor andel af både restauranterne og hotellerne oplever lige nu ikke en stor efterspørgsel på vegetariske retter, men mange forventer, at efterspørgslen vil stige i fremtiden. Derfor er der en stor andel, der i nogen grad forventer at sætte flere vegetarretter på menukortet i fremtiden.
- ▶ Restauranterne og hotellerne oplever ikke et behov for en specialisering på gastronomuddannelsen med et rent vegetarisk fokus. Selvom flere har en interesse i mere bæredygtige og grønne måltider, foretrækker de fleste restauranter stadig, at deres kokke og elever har et bredt kendskab til tilberedning af både grøntsager og animalsk protein.

Nyt speciale i
gastronomuddannelsen
- Rettidig omhu.

- ▶ Der er i branchen en bekymring for, at kokke med et vegetarisk speciale får for begrænsede kompetencer. Mange spisesteder vurderer, at kokke med et sådant speciale vil få svært ved at finde læreplads og efterfølgende beskæftigelse, fordi der er relativt få steder, der søger specialiserede, vegetariske kompetencer.
- ▶ En stor andel af restauranterne vurderer i dag ikke eller kun i begrænset omfang, at de vil have plads til elever med en vegetarisk specialisering. Det skyldes især, at mange spisesteder mener, de har brug for fleksibilitet i deres køkkener, hvilket de frygter forsvinder, hvis de ansætter kokke og elever med en vegetarisk specialisering.
- ▶ De primære årsager til, at spisestederne ikke ønsker elever og kokke med specialiseringen, er, at de ikke oplever nok efterspørgsel på nuværende tidspunkt, eller fordi de har et gastronomisk fokus, der ikke omfavner vegetarisk mad.
- ▶ På trods af den begrænsede efterspørgsel på et vegetarisk speciale på gastronomuddannelsen ønsker mange spisesteder at få flere inputs og mere inspiration til vegetariske retter. Spisestederne foreslår selv, at det enten kunne integreres i den eksisterende kokkeuddannelse, eller at der udvikles efteruddannelsesmuligheder om bæredygtighed, vegetarisk og/eller vegansk madlavning.

- ▶ Størstedelen af hovedforløbsskolerne ser i øjeblikket ikke et behov for et rent vegetarspeciale, men anerkender at behovet muligvis vil opstå inden for få år.
- ▶ Størstedelen af skolerne kan ikke se, at de vil kunne rekruttere nye elever for nuværende til vegetarspecialerne, men blot tage elever fra de eksisterende specialer.
- ▶ Undersøgelsen viser en tendens til at det primært er i de store byer at interessen for vegetarspecialet er størst.
- ▶ Specialet er ansøgt ministeriet og behandlet på REU-møde i fredags.
- ▶ **Vi forventer at etablere et grønt speciale med virkning fra 1. august 2024**

Undersøgelse blandt skolerne, der udbyder gastronomuddannelsen

Tjener – Kompetencemål og fag

Kompetencemål

Grundforløb

- Eleven kan søge information om fagrelevante emner og problemstillinger, herunder miljø, energikilder, energiforbrug, vedvarende energi, økologi og **bæredygtighed**.

Hovedforløb

- Eleven kan anvende viden om udvikling i branchens forretningstyper, oplevelsesøkonomi og virksomhedsdrift til at bidrage til **optimalt ressourceforbrug**

AMU-mål

(valgfrit eller som erhvervsrettet påbygning)

- Bæredygtighed på hotel og restaurant
- Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser
- Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser

Receptionist – Kompetencemål og fag

Kompetencemål

Grundforløb

- Eleven kan anvende information om fagrelevante emner og problemstillinger, herunder miljø, økologi og **bæredygtighed**
- Eleven kan forklare brug af energikilder og **ressourcer indenfor hotel- og restaurantdrift**

Hovedforløb

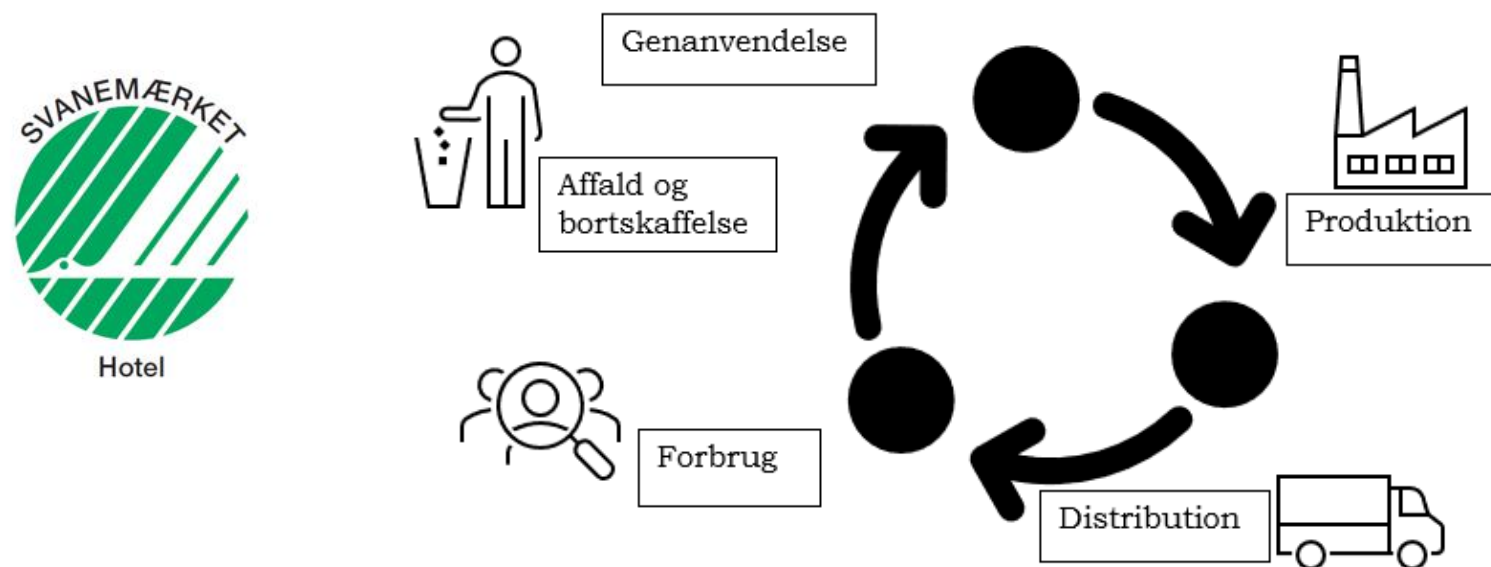
- Eleven kan anvende viden om udviklingen i branchens forretningstyper, oplevelsesøkonomi og virksomhedsdrift til at bidrage til **optimalt ressourceforbrug**

AMU-mål

(valgfrit eller som erhvervsrettet påbygning)

- Bæredygtighed på hotel og restaurant
- Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser
- Bæredygtighed i værtskab, service og oplevelser

Grøn omstilling. Et fokus i læremidlerne. Den kommende Receptionistbog



Figur 12.1. Et produkts livscyklus fra råstofudvinding til bortskaffelse. Dele af det bortskaffede produktet kan evt. indgå i en ny produktion.



Green Key

Det grønne hotel i Receptionisternes nye lærebog

- ▶ Et hotel, der har tænkt genanvendelse af materialerne ind i byggeriet.
- ▶ Skrivebord, kuffertbænk og kabellister er lavet af overskudstræ fra døråbninger i den trækonstruktion, som den nye værelsesfløj er bygget over.



Hvordan ser vi bæredygtighed og grøn omstilling?

- ▶ **Bæredygtighed og grøn omstilling skal være en integreret del af uddannelsernes faglige DNA.**
- ▶ Ikke som et særskilt kompetenceområde
- ▶ Ikke i særlig høj grad nye metoder eller ny faglighed
- **Men et særskilt fokus i måden, hvorpå uddannelsernes metoder og kompetence bruges og bringes i spil.**
- **Amu og eud skal gå hånd i hånd og til sammen tilbyde bred, solid grunduddannelse, specifik efteruddannelse og spidskompetence for faglærte og ikke-faglærte.**