

WORKSHOPS FOR STOR- & PRODUKTIONSKØKKENER

Rub & Stubs rådgivende workshops for stor- og produktionskøkkener handler om forebyggelse af madspild, kreativitet, køkkenfællesskab og økonomiske gevinster.

Vi giver konkrete redskaber til, hvordan jeres køkken kan sikre mindre madspild og spare penge. I får inspiration til den daglige produktion, hvor bl.a. resterne kommer mere i fokus, og vi ser sammen nærmere på, hvordan kreativiteten kan få mere plads i et køkken med faste driftsopgaver.

Nedenfor beskrives et eksempel på en rådgivende workshop samt forskellige udvidelser. Tag endelig kontakt, så vi laver et tilbud.

En halvdagsworkshop

Workshoppen er baseret på en indledende dialog med køkkenlederen, som sikrer, at workshoppen imødekommer køkkenets behov.

Til selve workshoppen får deltagerne en kort introduktion til baggrunde for madspildsproblematikken, særligt om skala, miljø og økonomi. Derudover er workshoppen praksisorienteret med udgangspunkt i aktuelle udfordringer og potentialer i jeres køkken.

På den praktiske del af arbejder vi bl.a. med disse temaer:

- *rester - hvordan bliver de sjovere at arbejde med?
- *overskudsvarer og 2./3. sortering – en lille hverdagsudfordring
- *mindre kød?
- *økonomi, økologi og muligheder

Vi afslutter med et fælles måltid, hvor vi taler om jeres fremtidige madspilds- og råvarefokus.

I prisen indgår to timers sparring og opfølgning (over telefon) med Rub & Stubs konsulent. Det kan anvendes i op til fire måneder efter endt workshop.

Pris fra 17.499 kr. ekskl. moms og transport (v/max. 10 deltagere)

Eksempler på udvidelser:

Opfølgende besøg

Rub & Stubs konsulent kommer på besøg og samler op på det mellemliggende arbejde. Sammen følger vi op på erfaringerne fra workshoppen og de eventuelle opgaver, vi i fællesskab udarbejdede på første besøg. Vi finder ud af, hvilke tiltag skal beholdes, og hvordan indsatsen sikres fremadrettet.

Udvidelse af workshoppen

Workshoppen udvides til at omfatte en halv dag mere, dvs. to halvdagsworkshops. Grundlæggende er tilgangene og metoderne de samme, men vi får mulighed for at gå betydeligt mere i dybden med flere temaer og sikre, at nye tiltag og systemer bliver afprøvet og implementeret.

Booking og spørgsmål

Maria Abrahamsen

t: 23435640

e: maria@spisrubogstub.dk

w: spisrubogstub.dk