

GastroLabCollege

– Et fagligt fællesskab for
grønnere madhåndværkere



Nysgerrig på gastronomisk viden til den grønne udvikling?

GastroLabCollege inviterer restauratører, kantineledere, køkkenchefer, fødevareproducenter og andre interesserede i gastronomisk udvikling og grøn omstilling til at indgå i et unikt fællesskab med faglærere på de fødevarefaglige erhvervsuddannelser. Sammen vil vi skabe faglig innovation, udvikle nye metoder og inspirere næste generation af kokke og ernæringsassistenter til grønnere madhåndværk.

Når I indgår i et samarbejde med os, bliver I en del af et fagligt fællesskab, den nyeste viden om gastrofysik og klimavenlig mad og er med til at inspirere fremtidens køkkenprofessionelle.



Hvad får I ud af at være med?



- Fagligt fællesskab med ny gastronomisk viden, inspiration og sparring
- Branding af virksomhedens grønne profil
- Mulighed for at tage ansvar for branchens udvikling af et grønnere madhåndværk
- Styrket sammenhæng mellem elevernes praksis og uddannelse
- Særlig mulighed for at indgå i et fondsstøttet projekt, der har midler til udviklingsarbejde

Sådan kan I være med

Et grønt fællesskab med GastroLabCollege kan have mange former, og vi ønsker at udvikle det sammen med jer.

Samarbejdsformer kan fx bestå af:

- Gæsteoplæg: En fagperson fra branchen fortæller om praksis, fx en kok fra en lokal restaurant, der præsenterer deres tilgang til klimavenlige retter
- Virksomhedsbesøg: Klassen besøger en virksomhed og stiller spørgsmål, fx på et bageri med rundvisning og opgaveløsning
- Miniprojekt: Virksomheden stiller en opgave, og eleverne udvikler løsninger, fx en ny menu med lave klimaafttryk
- Samproduktion: Elever og virksomhed skaber noget sammen, fx en pop-up event med virksomhed og elever i fællesskab
- Faste partnere: Skolen og lokale aktører indgår en samarbejdsaftale, fx mellem kantine, producent og skole om brugen af udvalgte råvarer
- En samarbejdsform, som I udvikler et særligt koncept for





Hvad er GastroLabCollege?



GastroLabCollege er et fagligt fællesskab af gastronomiske eksperter og faglærere fra gastronom- og ernæringsassistentuddannelserne. Vi er støttet af Villum Fonden frem til 2029 og arbejder på tværs af seks af landets erhvervsskoler. Sammen samler vi viden om råvarer, teknikker og smag og omsætter det til klimaundervisning for et grønnere madhåndværk.

Vores vision er, at undervisningen på erhvervsskolerne og i de tilknyttede virksomheder bliver baseret på nyeste viden om og erfaringer med klimavenlig mad – og på undervisningsformer, der motiverer elever til at handle bæredygtigt både i uddannelse og profession.

Vi rækker ud til restauranter, kantiner, virksomheder og andre aktører, der har særlig viden og interesse i den grønne omstilling, for sammen at blive inspireret til at skabe ny, motiverende og innovativ klimaundervisning.

Kontakt og mere viden

Kontakt os:

Navn: _____

Email: _____

Telefon: _____

Læs mere om
GastroLabCollege



