

Brandbjerg lærer fra sig om bæredygtigt storkøkken

Hvordan omlægges man et storkøkkens arbejdsmåder, så bæredygtighed rykker op øverst på dagsordenen? Brandbjerg Højskoles erfaringer har vakt så meget opmærksomhed, at skolen nu holder et kursus om det.

STORKØKKEN

BRANDBJERG: Brandbjerg Højskole har med køkkenchef Yvonne Deleuran i spidsen de seneste fire år målrettet arbejdet med at udvikle et storkøkken med fokus på bæredygtighed.

Disse erfaringer højskolen gerne dele ud af og inviterer til et 2-dages kursus i juni for køkkenledere og -ansatte der gerne vil inspireres og have konkrete tips med hjem til eget storkøkken. Kurset er ikke blot for højskolekøkkener, men for kantiner og køkkener i både private virksomheder, på plejehjem, sygehuse osv.

To gennemgående spørgsmål vil være: Hvordan omlægges man til mere bæredygtigt køkken, uden at det vælter budgettet? Og hvordan motiverer man sine kolleger?

Resultatet vækker opsigt

- Bæredygtighed handler om meget mere end økologi - det handler også om at kø-

be sine råvarer lokalt, at tage vare på årstidens grøntsager, om tallerkenstørrelse, og om at bruge hele guleroden kreativt, fortæller Marianne Buus, der er kursusleder på Brandbjerg Højskole.

De to dage vil være en blanding af oplæg og af workshops i køkkenet. Der arbejdes med både hovedet og med hænderne. Der vil være opmærksomhed på økonomi og ressourcer som rød tråd gennem kurset.

- Vi har gennem længere tid oplevet stigende nysgerrighed fra andre storkøkkener i forhold til hvordan vi på relativt kort tid har formået at skabe stor forandring i vores køkken - og vi ser frem til at dele vores erfaringer, og at være mødested for kolleger på tværs af arbejdspladser, der gerne vil styrke bæredygtighed i deres køkkener, tilføjer Marianne Buus.

Hvordan gør man?

På kurset vil man foruden Brandbjerg Højskoles egen køkkenstab også møde Met-

te Vestergaard, specialkonsulent v. Hotel og Restaurant-skolen i København, som fortæller om en succesfuld omlægning til økologi for en skole med 1000 elever. Man vil også møde Eskild Lund Ladegaard - en lokal avler med vision for både fødevarereproduktion og samarbejde med storkøkkener.

Man kan læse mere om kurset på <https://brandbjerg.dk/om-brandbjerg/brandbjergs-koekken/>

Køkkenleder Yvonne Deleuran har de sidste fire år lagt Brandbjerg Højskoles køkken om med bæredygtighed som fundament. Arkivfoto: Mette Mørk

