

VIRKSOMHEDSVEJLEDNING

FRA RÅVARE TIL FROKOST

MADKUNDSKAB, 4. – 9. KLASSE

Sådan gør du:

-  **1** En lærer kontakter dig
Se side 30 min.
-  **2** Forbered oplæg og rundvisning
Se side 1½ time
-  **3** Besøg af klasse*
Se side 2½ time
-  **4** Svar på afslutningsmail 15 min.

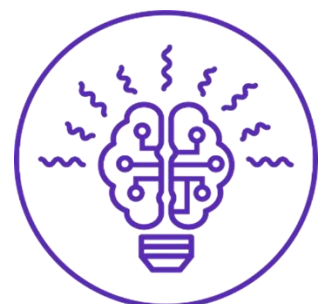
*Eleverne er dækket af statens erstatningsordning, når de opholder sig på virksomheden. Læs evt. mere på side 7.

INDHOLD

Velkommen til Åben Virksomhed	3
Besøg af klassen	4
Gode råd til det gode besøg	6
Arbejds miljø, overenskomster, forsikringer og lignende.....	7

Materialet er udviklet af
Jonas Borg, Lærer i Madkundskab, kok og bestyrelsesmedlem af
Foreningen for Madkundskab og DA Åben Virksomhed

Materialet er revideret i 2022 af
Simon Funch, Konsulent, DA Åben Virksomhed



Velkommen til Åben Virksomhed

Først og fremmest tusind tak for, at I har lyst til at vise jeres virksomhed frem gennem Åben Virksomhed. Med indsatsen arbejder vi på at øge børn og unges interesse for naturvidenskab og teknologi ved at vise dem, hvordan det, de lærer i skolen, hver dag bruges rundt omkring på danske virksomheder.

Vi håber, at vi med indsatsen kan vække elevernes nysgerrighed overfor både erhvervsuddannelser og naturvidenskabelige og tekniske uddannelser ved at vise dem nogle af de job- og karrieremuligheder, der er rundt om på danske virksomheder – ofte med både god løn, spændende arbejdsopgaver og engagerede kollegaer med faglig stolthed. Forhåbentlig kan det bidrage til, at I virksomheder har arbejdskraft at rekruttere i fremtiden.

Hvem ved – måske er nogle af de elever, I får på besøg, fremtidige medarbejdere hos jer?

Besøget på jeres virksomhed indgår som en del af undervisningsforløbet Fra råvare til frokost, som Åben Virksomhed har udviklet i samarbejde med en faglærer til faget Madkundskab. Klassen har undervisning om at sylte, bage, lave pålæg og anrette smørrebrød, før og efter de kommer på besøg hos jer.

Ved besøget er eleverne dækket af henholdsvis undervisningsmiljøloven og arbejdsmiljøloven. Det kan du læse mere om på side 7.

Ressourceforbrug

I kommer til at bruge ca. 4 timer og 45 min. på at deltage inkl. forberedelse og feedback. Ressourceforbruget er udspecificeret på forsidefiguren. Nedenfor har vi lavet et forslag til tidsramme og en beskrivelse af, hvad et typisk virksomhedsbesøg består af. Og sidst i vejledningen her har vi samlet gode råd til ting, I kan overveje, inden I får besøg.

TAK, FORDI I VIL VÆRE MED. VELKOMMEN!

Besøg af klassen

Samlet 2 time og 30 minutter.

Alt efter hvor meget plads I har i køkkenet, kan I med fordel aftale med læreren, at klassen på forhånd er delt ind i mindre hold når de ankommer. På den måde kan ét hold ad gangen lave den planlagte opskrift i køkkenet, mens resten fx hører oplægget om jeres virksomhed, medarbejdere og uddannelsesbaggrunde i et mødelokale eller lignende.

Aktivitet	Hvad	Tidsforbrug
Ankomst	Modtagelse som aftalt	10 minutter
Intro	<p>Du skal fortælle om: Virksomheden generelt, og om hvordan I arbejder med forarbejdning af råvare og hvilke typer af mad I laver.</p> <p>Dig selv:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Din rolle og hvordan en typisk dag ser ud for dig • Din uddannelse og din karrierevej frem til dit job <p>De ansatte, der arbejder i trykkeriet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deres roller og funktioner på virksomheden • Deres uddannelse <p>Intro til rundvisning herunder sikkerhedsprocedurer</p>	15 minutter
Rundvisning	<p>Du viser eleverne rundt på relevante dele af virksomheden og fortæller om:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeres faciliteter, som I bruger i hverdagen • Jeres arbejds gange. Fortæl gerne om, hvad du godt kan lide ved at arbejde på den måde, som I gør, og hvad man skal være god til. • Noget du finder specielt for virksomheden. <p>• Eleverne har forud for besøget bl.a. lært om hvordan man tilbereder forskellige råvarer til at lave dele af smørrebrød. Du kan med din baggrundsviden om madlavning med fordel spørge ind til, hvad de nu ved. Et godt spørgsmål er: "Hvad overraskede dig ved...?". Eleverne har forinden arbejdet med:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sylteteknikker og fremstillet syltede rødbeder og agurkesalat. • Metoder til hævning af brød, fremstillet surdej, bagt eget rugbrød. • Fremstillet smør. • Fremstillet mayonnaise. • Lært om anretning af smørrebrød og forskellen til håndmadder. 	15 minutter

	<ul style="list-style-type: none"> Fremstillet kødpålæg (nogle har lavet leverpostej og andre har lavet hønsesalat). <p>OBS: Eleverne kan af læreren blive bedt om at tage billeder, så de kan huske, hvad de har set og til en senere præsentation på skolen. Vær meget tydelig omkring, hvad de må tage billeder af, og hvad de IKKE må tage billeder af.</p>	
Elevaktivitet	<ul style="list-style-type: none"> Eleverne skal nu prøve kræfter med at følge en opskrift i et professionelt køkken. Du kan med fordel forberede noget af opskriften eller forsimplen den lidt, så eleverne kan nå at lave det på den angivne tid. Husk på, at børn ikke kan lave ting lige så hurtigt, som du kan. Når du vælger opskrift, er det derfor vigtigt, at du har husket, at I kun har 1 time og 20 min. Fortæl gerne om nogle af de faglige tips og tricks, du bruger til at lave produktet. Husk, at det er spændende og nyt for eleverne at høre om, hvordan en kok arbejder med mad professionelt. Tal med eleverne om, hvilke teknikker og råvarer der bruges til det, de laver. <ul style="list-style-type: none"> Hvis I f.eks. laver lyst brød, hvilken slags pålæg kan man bruge til det? Eller hvilken form for tilbehør ville passe godt til frikadeller, hvis I laver frikadeller? Du må gerne dele eleverne op i hold og give dem forskellige funktioner i madlavningsprocessen. Aftal det evt. med læreren på forhånd, som kan have inddelt hold hjemmefra. Husk at sætte tid af til bagning/stegning/tilberedning, oprydning og pakning af det, som eleverne har lavet, så de kan tage det med hjem. <p>OBS: Hvis du ikke har en opskrift, kan du bruge en af dem, der er vedlagt bagerst i denne vejledning.</p>	1 time og 20 minutter
Afrunding og afgang	Spørg, om eleverne har fået svar på deres spørgsmål. Du siger tak for besøget og sender dem afsted.	15 minutter
Buffer	Der er indsat en buffer på 15 minutter	15 minutter

Gode råd til det gode besøg

Forventningsafstem med læreren inden besøget:

- Aftal de praktiske ting med læreren først: dato, antal elever, hvor I skal mødes osv.
- Tal med læreren om, hvad du vil vise klassen og bekræft programmet, som beskrevet på forrige side.
- Fortæl evt. om regler på virksomheden.

Oplæg om dig selv og virksomheden:

- Når du fortæller om dig selv og din uddannelsesvej, er det spændende for eleverne at høre om, hvilke overvejelser og udfordringer, du har mødt på din vej hertil. Det er ikke sikkert, at eleverne kender en med dit job. Så forklar om din rolle i virksomheden, og hvordan en "normal arbejdsdag" ser ud.
- Fortæl også gerne om de forskellige uddannelser, medarbejderne på virksomheden har, og beskriv deres karrierevej. Hvis eleverne tilmed har mulighed for at møde nogen af dem undervejs på rundvisningen, er det kun et plus. Men det vigtigste er, at de går fra besøget hos jer med viden om, hvilke forskellige jobfunktioner I har på virksomheden, og med en fornemmelse af de forskellige uddannelsesbaggrunde, der er repræsenteret blandt jeres medarbejdere.
- Hold oplægget i et hverdagsprog, så folkeskoleelever kan forstå det. Du kan evt. tale med læreren om niveauet og aftale, at læreren hjælper med at "oversætte", hvis noget er for svært.
- Giv klar besked, når der er regler i forhold til sikkerhed, fotografering m.v., som de skal overholde under besøget.
- Eleverne har glædet sig til besøget og er nysgerrige. Gør det klart, hvordan du gerne vil have, at de skal bidrage undervejs, og ros dem, når de deltager. Nogle elever er ikke opmærksomme på uskrevne regler, så fortæl gerne, at "man ikke løber eller skubber i produktionen", "man piller ikke ved maskinerne eller produkterne", "vi bliver sammen, medmindre I får andet at vide" osv.

[HER KAN DU SE VIDEOER OM ÅBEN VIRKSOMHED](#)

Arbejdsmiljø, overenskomster, forsikringer og lignende

Forløbet er fagligt tilpasset til elever og kan derfor gennemføres uden at være i strid med de regler, der regulerer børns ophold på virksomheder og deltagelse i undervisning.

Det er læreren, der har ansvaret for børnene, men du skal hjælpe læreren med dette ved, at I sammen sikrer, at rundturen foregår på en sikker måde.

På besøget gælder følgende:

- Der skal ikke indhentes en børneattest på de medarbejdere, der deltager i besøget.
- Ved besøget er eleverne dækket af hhv. undervisningsmiljøloven og arbejdsmiljølovens udvidede område.
- Jeres medarbejdere er dækket af de sædvanlige regler og forsikringer, der gælder på arbejdspladsen.
- Alle eleverne er forsikret af Børne- og Undervisningsministeriet under statens erstatningsordning.

Læs evt. mere i vejledningen fra Børne- og Undervisningsministeriet, Beskæftigelsesministeriet, Arbejdstilsynet og Dansk Center for Undervisningsmiljø her: [Åben Skole - Virksomhedsbesøget](#).

Hvis du har spørgsmål eller feedback, er du altid velkommen til at kontakte [Åben Virksomhed](#).

aabenvirksomhed.dk

Opskrift på franskbrød

Hvis du søger inspiration, til hvilken opskrift eleverne skal lave, når de er på besøg, eller hvis jeres egen originale opskrift er hemmelig, kan du bruge denne opskrift. Opskriften tager ca. 1 time og 20 min. at lave.

Husk at spørge læreren, hvor mange elever der kommer på besøg og sikre, at I har råvarer til det. Du kan bede eleverne selv at gange opskriften op, så den passer.

Ingredienser

- 50 g gær
- 1 dl. vand
- 1 dl. mælk
- 2 dl. yoghurt naturel
- 50 g smeltet smør
- 1 spsk. salt
- 600-700 g hvedemel
- Evt. birkesfrø

Fremgangsmåde

Gæren smuldres og udrøres i lunkent vand (lillefingervarmt). Tilsæt herefter mælk, yoghurt naturel, smør og salt. Tilsæt lidt mel ad gangen.

Dejen æltes godt igennem i 5-10 min. Dejen skal blive blød og smidig. Den må ikke blive for fast. Tænd ovnen på ca. 38 grader.

Lad dejen hæve i tid ca. 15 min.

Drys bordet med mel og hæld dejen ud på bordet. Ælt dejen godt igennem. Form 2 brød og læg dem over på en bageplade beklædt med bagepapir.

Rids brødet på langs, så det får pæne striber og drys evt. birkesfrø henover. Stil brødet til hæving i den 38 graders ovn, med et vandfad under brødet. Så skabes der det som kaldes et "raske-skab". Her skal brødet hæve i 15-20. min. eller til man kan se de er hævet godt op.

Tag brødet ud og sæt ovnene til 200 grader alm. ovn. Stil brødet ind på den nederste ovnribbe, når ovnen er varm. Bag i 30-40 min.

Opskriften er lavet af Jonas Borg, madkundskabslærer og kok.

Opskrift på frikadeller

Hvis du søger inspiration, til hvilken opskrift eleverne skal lave, når de er på besøg, eller hvis jeres egen originale opskrift er hemmelig, kan du bruge denne opskrift. Opskriften tager ca. 1 time at lave.

Husk at spørge læreren, hvor mange elever der kommer på besøg og sikre, at I har råvarer til det. Du kan bede eleverne selv at gange opskriften op, så den passer.

Ingredienser

Ca. 20 frikadeller:

- 500 g hakket kalv/flæsk
- 1 stk. fint snittet løg
- 2 spsk. havregryn
- 1 stk. æg
- 1 dl mælk
- 1 spsk. salt
- 1 tsk. Peber

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 180 grader.

Hæld hakket kalv/flæsk i en stor skål, tilsæt salt og rør farsen sammen.

Snit løget fint og tilsæt det til farsen.

Tilsæt havregryn, peber, mælk og æg.

Rør godt sammen.

Form farsen til ca. 20 frikadeller. Steg frikadellerne på en pande eller bag dem på en bageplade med bagepapir. Ovnsteg frikadellerne i ca. 20-25 min.

Opskriften er lavet af Jonas Borg, madkundskabslærer og kok.