

14.01.2025

Køkkenet på Glamsbjerg Fri- og Efterskole

Køkkenet på vores skole er vigtigt for os. Der serveres mad for vores elever, der arbejdes med dannelse og kultur, og det er en arbejdsplads for 4 ansatte i hjertet af skolen og med tråde ud til alle andre afdelinger.

Hvem er vi?

GFE indeholder både en friskole med SFO og en efterskole, samt et børnehus med vuggestue og børnehave. Vi er omkring 60 medarbejdere fordelt på lærere, pædagoger, kontor, køkken og pedelleri. Vi har delvist intern rengøring.

Madproduktion

Køkkenets primære sigte er selvsagt efterskolens elever. 85-95 elever spiser med over det meste af året morgen, middag og aften. Det gør 12-15 medarbejdere også sammen med nogle få håndfulde elever fra friskolen fra tid til anden. Der leveres desuden eftermiddagsmad til børnehuset og SFO'en. Dertil har køkkenet andre opgaver i løbet af året: Gammel elevdag, samt forskellige andre weekender i efterskolen, fredagsbrunch, bestyrelsespleje m.v. Den skarpe deadline er som regel kl. 12, når eleverne strømmer til. Køkkenchefen er en stor del af den daglige produktion.

Økonomi og økologi

Der er en stærk tradition for et meget lavt madspild, mådehold, tilbudsjagt og økonomisk omtanke. Vi handler primært ved BC Catering via skoleindkøb. Økologi går hånd i hånd med denne tænkning og prioriteres, når økonomien tillader det. Køkkenchefen er tovholder for økonomien i køkkenet samt for vedligehold af udstyr og inventar.

Personalet

Personalet består af en køkkenchef, en kok, samt en slagter og en cater. Alle er meget rutinerede i hverdagens opgaver i køkkenet. Personalet er vant til at være inddraget i mange beslutninger om stort og småt herunder udarbejdelse af menuer. To personer underviser i henholdsvis friskolen og efterskolen om eftermiddagen.

Stil

Køkkenet er en rar arbejdsplads med fart på. Der er en god og omsorgsfuld tone i køkkenet. Ordentlighed og humor er vigtig – en hård og kommanderende tone er ikke velkommen.

Organisering

Medarbejderne er omfattet af en årsnorm, som beskriver hele årets opgaver som udgangspunkt. Køkkenchefen refererer til skolens forstander. Køkkenledelse handler også om god planlægning og kalendervaretagelse. Der er som regel en 5-dages arbejdsuge, hvor der indtænkes en vis fleksibilitet for alle ansatte. Køkkenchefen deltager på diverse møder fra tid til anden og har ugentlige møder med skolens forstander.

Pædagogik og undervisning

Eleverne deltager i køkkenets opgaver, og som regel er der opgaver i den kolde afdeling og i opvasken. Vi er gode til at tale med unge mennesker, som både skal have en god oplevelse og holdes til ilden. De har hver sit afsæt for opgaven, så de skal kærligt inddrages og igangsættes.

Køkkenets serviceniveau

Køkkenet kan fra tid til anden modtage forespørgsler fra personale og forældre om dette og hint. Der foreligger allerede en beskrivelse af, hvad køkkenet kan og ikke kan hjælpe med.

Alle andre

Køkkenet har vigtige forbindelseslinjer til især efterskolens personale, pedelleriet og alle øvrige ledere. Det kræver god kommunikation, og det er vigtigt at køkkenets beslutninger lever i et samspil med mange andre og også lader sig forme af det.

Hvad skal fremtiden bringe?

Vi er meget glade for vores køkken og vil fortsætte med at udvikle støt på køkkenets profil og opgave.

Der er allerede gode menuer i porteføljen, men det er en kontinuerlig opgave at tænke nyt, danne og ramme unges madinteresser.

Vi vil gerne annoncere menuen for de unge på forhånd hvilket vil være nyt her på stedet.

Køkkenet skal indgå i skolens markedsføring og skal gerne tage del i denne opgave fremadrettet.