



Praktiske oplysninger

Tilmelding

Send gerne en e-mail til 2k@2-k.dk eller ring på 70 23 66 66 og oplys kursus, dit firmas navn, adresse, tlf.nr. og deltagerens fulde navne.

Bekræftelse og betaling

Når vi har modtaget din tilmelding, sender vi en bekræftelse og faktura.

Reminder brev

Ca. en uge inden afholdelse af kurserne modtager du et brev med praktiske informationer om tid, sted, parkeringsforhold m.m.

Afbud

Ved afbud til tilmeldte kurser, indtil 30 dage før kurset, kan indbetalte beløb konverteres til et andet kursus. Det er også muligt at overdrage pladsen til en kollega.

Aflysning

Vi gør alt, hvad vi kan for at undgå det – men det kan ske, at vi må aflyse et kursus, hvis der f.eks. er for få deltagere. I så fald giver vi besked senest 10 dage før kurset. Indbetalte beløb refunderes eller kan konverteres til et andet kursus.

Hvor holdes kurserne?

De åbne madkurser afholdes i kantinen hos HSH Nordbank, Kalvebod Brygge 39 – 41, 1560 København V. De øvrige kurser afholdes i København, hvis ikke andet er oplyst.

2k forbeholder sig retten til eventuelle ændringer i programmet.

Kantine kurser

Efterår 2006
Forår 2007

Overblik og struktur i en travl hverdag	3
Hvad skal din kantine være kendt for?	3
Tomater og chili fyrer op under dine sanser	4
Økologi i kantinen	4
Suveræne salater i kantinen	5
Et frisk pust i det kolde	5
Mad med øl	6
"Det våde element"	6
Det Nordiske Køkken	7
Et "hav" af muligheder med mere fisk	7
Praktiske oplysninger	8

2k tilbyder kantiner

NETVÆRK, UDVIKLING & OPLEVELSER

for at styrke deres kompetencer og kreativitet.

NETVÆRK i form af **erfa-grupper** for kantineledere/køkkenchefer. Relationer skabes på tværs af kantiner og viden deles for at styrke ledernes faglige og personlige kompetencer og ressourcer i deres job.

Et forum der giver adgang til at trække på andres erfaringer, modtage og give kvalificerede tilbagemeldinger samt ny inspiration til arbejdets udfordringer.

UDVIKLING skal der til for at styrke kantinens kompetencer og kreativitet.

De åbne kurser er et bredt udbud af kurser, som skal bringe fornyelse og nytænkning på menukortet i kantine. Lige så vel som kurser, der kan give redskaber og viden til at drive kantine kompetent.

Firmatilpassede kurser skræddersys efter jeres kantines behov for udvikling.

Skab sundhed smag & succes er et sæt moduler, der kan støtte kantine i udvikling og implementering af en kostpolitik, der tilgodeser tidens anbefalinger for sund mad. "Sundhedscheck" af kantine, uddannelse af personalet, profilering, gå-hjem møder for virksomhedens ansatte er eksempler på, hvad vi bl.a. kan tilbyde.

Økologirådgivning kan være inspiration til den daglige kantinedrift eller et større økologioplægningsforløb. Til de kantiner, der overvejer økologi, tilbyder vi at udarbejde en forhåndsvurdering af fordele/ulempes ved økologioplægning af kantine. Vurderingen er en analyse af bl.a. marketingsværdi, økonomi samt personaleudviklingspotentiale samt en køreplan for det videre forløb.

OPLEVELSER skal der til for at kunne give andre oplevelser dagligt!!! **Gastronomiske rundture** i både Danmark og udlandet hvor vi bl.a. opsøger ildsjæle, der vil noget mere med vores mad end den traditionelle masseproduktion. Besøg der giver viden, bevidsthed og ny inspiration til at gøre det attraktivt for kunderne at spise i den samme kantine hver dag. Kontakt os for at høre hvor næste tur går hen!

Du er velkommen til at kontakte os, hvis du har lyst til at høre mere om, hvordan jeres kantine kan benytte os.

Overblik og struktur i en travl hverdag

Alle har travlt i dag - men har du travlt med det rigtige? Måske kan du nikke genkendende til følgende situation:

Dagen starter med et par sygemeldinger. Du har ellers en klar plan for, hvad du skal nå. I løbet af dagen rykker de mange deadlines tættere og tættere på, kunderne ringer med ekstra bestillinger, og måske skal du også nå et møde med din chef. Du skal på kursus de næste 2 dage og de administrative opgaver hober sig op på skrivebordet. Når dagen er omme, har du kun nået halvdelen af opgaverne på listen. Hvad gik din tid med?

Det er hverdagen for mange kantineledere. Heldigvis findes der en række værktøjer, der kan hjælpe dig med at strukturere opgaverne og dagen, så du ikke ender med at slukke ildebrande hele tiden.

Indhold

- Hvad vil det sige at være effektiv?
- Forudsætninger for effektivitet
- Alting haster i dag - hvad er vigtigst? Prioritering af arbejdsopgaver
- Fra tidsoptimisme til tidsrealisme - fokus på planlægning
- Om at skabe tid til medarbejderudvikling og tid til udvikling af dig som leder
- Når du ikke det, du har sat dig for? Inspiration til at lave en tidsanalyse
- Din nye arbejdsdag - fra tanke til handling

Kurset er tilrettelagt som en vekselvirkning mellem oplæg, debat og øvelser. Der forventes stor deltageraktivitet.

Henvender sig primært til ledere herunder souschefer.

Instruktør

Trine Kolding, som har arbejdet med kompetenceudvikling og uddannelse i forskellige organisationer og konsulentvirksomheder siden 1994. Bl.a. hos Teknologisk Institut. Driver i dag virksomheden Tid & Tanke.

Dato

Tirsdag den 16. januar 2007 kl. 9.00 - 16.00

Sted

København

Pris

Kr. 2.295,- ekskl. moms

Hvad skal din kantine være kendt for?

I konkurrencen med private cateringfirmaer, der sælger sig med dyre reklametryksager, skal kantine vide hvad de vil. De skal have en knivskarp profil, som kunderne og de ansatte kan smage, lugte, se og mærke helt ud i fingerspidser og hårrødder. Sådan én er til gengæld mere værd end nok så mange glittede tryksager.

- Hvordan bliver man kendt og husket?
- Hvad er en god historie? Gode historier sælger. Find dem.
- Fra profil til brand. Hvordan mad, drikke, indretning, beliggenhed, ejerforhold og service kan indgå i din profil og inspirere til den.
- Hvordan formidler man profil (eller brand) til omverden, kunder og personale?

Kurset er målrettet kantinepersonale - både ledere, souschefer og assistenter.

Instruktør

Karen Lumholt, Lumholt & Stahlschmidt Kommunikation, Kommunikationsrådgiver og storyteller.

Dato

Tirsdag den 6. marts 2007, kl. 13.00 - 16.30

Sted

København

Pris

Kr. 1.795,- ekskl. moms



Tomater og chili fyrer op under dine sanser

Vi besøger tomat & chili gartneriet Toftegaard i Køge, som byder på oplevelser for alle sanser!

Ved smagning af et utal sorter tomater og friske chili frugter sætter vi fokus på smagsoplevelse og hvad det egentlig er for en størrelse.

Vi får en rundtur i gartneriet stopper op og indsnuser, oplever og beskriver nuancer i udseende, konsistens, smag, aroma m.m. En bevidsthed vi kan skærpe til stor gavn for smagen af den mad vi laver.

Hvad er styrken i chili, hvor sidder den og hvordan håndteres den i madlavningen? Hvad giver smag i en tomat, hvornår er den god og hvordan bruger vi den bedst?

Smagsprøver på tomat og chili retter giver inspiration til nye måder at anvende råvarerne på.

Rundviser & instruktør

Lene Tvedegaard, agronom. Medvirket i flere tv og radio programmer og skrevet bogen "Den lille stærke om chili"

Dato

Onsdag den 20. september 2006 kl. 15.30 – 18.30

Sted

Gartneri Toftegaard, Højskolevej 5, Vedsølle, Køge.

Pris

Kr. 795,- ekskl. moms

EKSKURSION



Økologi i kantinen

Økologi er på vej op – måske også på vej ned i dine gryder?

Lær hvad økologi er, og hvordan du kan bruge økologiske råvarer, så økonomien hænger sammen. Ud over inspiration til den nuværende kantinedrift, kan kurset også bruges som startskud til at gå i gang med økologi i egne gryder med det samme.

- Lær om økologi, råvarer og leverandører
- Se og smag økologisk mad og få gode tips med hjem
- Lær hvordan du med fordel kan bruge kvalitetsprodukter og lokale specialiteterne i markedsføringen af kantinen
- Hør hvordan udfordringerne ved økologisk kantinedrift kan imødegås og føre til udvikling af kantinen
- Kom på forkant med ønsket om økologi i kantinen

På kurset fortæller en kantineleder om hendes erfaringer med omlægning til økologisk drift.

Dato

Onsdag den 4. oktober 2006 kl. 9.00 – 16.30

Instruktør

Malis Ravn, økologi- og proceskonsulent. Malis har tidligere drevet det økologiske cateringfirma Basilika og arbejder med afsætningsfremme af økologiske fødevarer og som madskribent.

Sted

Aarstidernes økologiske gård, Krogerup Avlsgård i Humlebæk.

Pris

2.295,- ekskl. moms



Mad med øl

Øl fra små bryggerier er populært som aldrig før. Øl er også en fantastisk ingrediens i maden. Lær hvordan du kan bruge øl i maden til at variere kantine-maden med nye spændende smagskomponenter.

Se de forskellige tilberedningsmetoder med øl demonstreret og smag resultatet i både fiskeretter, kødretter og i desserter.

Mens vi spiser får du lejlighed til at smage på de forskellige typer øl.

Demonstrationskursus med masser af smagsprøver og dialog undervejs.

Dato

Tirsdag den 14. november 2006 kl. 15.30 – 20.00

Instruktør

Malis Ravn, økologi- og proceskonsulent. Malis har tidligere drevet det økologiske cateringfirma Basilika og arbejder med afsætningsfremme af økologiske fødevarer og som madskribent. Tekstforfatter til bogen "Øl, Ost og Chokolade".

Sted

København

Pris

Kr. 1.795,- ekskl. moms

Suveræne salater i kantinen

Forfatterne bag bestsellerkøgebøgerne Suveræne Salater og brillante buffeter etc., Sonja Bock og Tina Scheftelowitz fortæller, hvorfor de kalder sig selv Salathovederne og om tankerne bag deres bøger.

Læn dig tilbage i stolen og nyd de to køkkenkvinders frembringelser, som I sammen smager til.

Du får tips og forslag til salatservering i kantinen og smager på de brillante blandinger samt kød- og fiskeretter som tilbehør. Du vil heller ikke blive snydt for det søde punktum.

Instruktører

Sonja Bock og Tina Scheftelowitz

Dato

Torsdag den 23. november 2006, kl. 15.30 – 20.00

Sted

København

Pris

Kr. 1.895,- ekskl. moms





“Det våde element”

Supper, dressinger, marinader, pestoer, cremer, salsa m.m.

Marinader og dressinger er det, der giver maden smag og karakter. Ligesom hjemmeslavede salsaer og pestoer kan tilberedes med et væld af forskellige ingredienser og krydderier.

Med gode basisopskrifter har du uendelige muligheder for at variere smagsoplevelsen af tilbehøret til både det varme og kolde køkken. Bliv bevidst om smagssammensætninger ved at arbejde med det søde, sure, salte og bitre.

Supper – varme, kolde, stærke, milde, cremede og pikante. Supper i alle afskygninger og gerne med et ekstra pift oveni, så de kan udgøre et hovedmåltid. Supper har stor popularitet og kan laves på basis af billige råvarer. Men med den rigtige tilsæmning, pynt og tilbehør bliver det en efterspurgt ret i kantinen.

Demonstrations kursus med masser af smagsprøver og dialog undervejs. Du får opskrifter på det hele.

Instruktører

Tine Kjøller Ipsen, Tines Køkken (www.tineskokken.dk)
Søren Ørum, kok og ejer af Restauranten ved kærret, Samsø

Dato

Onsdag den 10. januar 2007 kl. 15.30 – 20.00

Sted

København

Et frisk pust i det kolde

Synes du også, at det kan være svært at forny sig i det kolde udbud på buffeten? Der er nu en gang det udbud af pålæg der er, så hvordan er det muligt at forny sig og skabe variation i udvalget?

Få idéer til at variere det eksisterende udbud af pålæg, så det virker spændende og indbydende.

Pålægssalater er populære og ofte meget fede. Hvordan får I det kulinariske og ernæringsmæssige til at gå hånd i hånd?

Oplev hvordan sæson, trends og fornyelse kan forenes med det traditionelle pålæg og give kunderne nye oplevelser.

Kurset er en kombination af demonstration og arbejde i køkkenet.

Instruktør

Christine Bille Nielsen, kok, madskribent, ernæringsøkonom & food-stylist. Tidligere ansat på Søllerød kro, Kommandanten, Skagens Fiske-restaurant, Café Victor & Era Ora.

Dato

Tirsdag den 30. januar 2007, kl. 15.30 – 20.00

Sted

København

Pris

Kr. 1.795,- ekskl. moms

Det Nordiske Køkken

Det nordiske køkken har taget sin velfortjente plads på det gastronomiske verdenskort.

Vi befinder os midt i et spisekammer, der byder på et kæmpe potentiale af råvarer, som burde spille en langt mere fremtrædende rolle i vores madkultur.

Få indblik i udvalget af nordiske råvarer og oplev, hvordan de med stor gastronomisk fordel kan vige pladsen for de så velkendte sydeuropæiske og eksotiske.

Vi skal arbejde med smag, konsistenser og sammensætninger, som gør det klart, hvilke kulinariske muligheder dette køkken byder på.

Undervejs kommer vi ind bag filosofien i det nordiske køkken, samt hvordan det ernæringsmæssigt får velsmag og sundhed til at gå op i en højere enhed.

Kurset er en kombination af demonstration, indlæg og arbejde i køkkenet.

Instruktør

Mikkel Maarbjerg, af de fleste kendt for sin tid som ejer af Restaurant Ensemble, der fik tildelt ikke mindre end 2 af de så eftertragtede Michelin stjerner. Inden da Lumskebugten, ophold i Italien, Store kro i Fredensborg samt Kommandanten.

Dato

Onsdag den 14. marts 2007 kl. 15.30 – 20.00

Sted

København

Pris

Kr. 1.995,- ekskl. moms

“Et hav” af muligheder – med mere fisk

Igen i år rejser ildsjælen fra Samsø – Søren Ørum – til hovedstaden med alt hvad han kan komme i nærheden af, af fisk fra havet omkring ham.

Det er svært ikke at blive smittet af hans kæmpe entusiasme og iver, når han åbner op for det våde spisekammer havene i Danmark omgiver os med.

Oplev at fisk er nemt at tilberede, har kort tilberedningstid og er let at variere. Du får masser af inspiration til at kaste dig ud i de ubegrænsede muligheder havet er fyldt med.

Kurset er en kombination af både arbejde i køkkenet og demonstration.

Instruktør

Søren Ørum, kok og ejer af Restauranten ved kærret, Samsø

Dato

Tirsdag den 20. marts 2007, kl. 15.30 – 20.00

Sted

København

Pris

Kr. 1.795,- ekskl. moms

