

Restaurant-projekt på Skovshoved Skole



For otte år siden fik vi den idé, at 6.klasserne skulle lave deres egen restaurant i forbindelse med hjemkundskabsundervisningen. Det skulle være en slags eksamen forud for 7. klasse, hvor de driver skolens elevcafé.



Plan for projektet

mand. Jobansøgning og samtaler.
Rammesætning og rollefordeling.

tirsd. KIE-model.
Planlægning.

onsd. Reklamemateriale.
Fysiske rammer.
Opskrifter og indkøb.
Menukort.

torsd. Madlavning.
Oppyntning.
Borddækning.

2 seatings.

fred. Madlavning.
Borddækning.

2 seatings.



+ Funktioner i restauranten

Restaurantchef
Tjenere
Køkkenchef
Kokke
Dessertkokke
Opvaskere
Garderobefolk
Hyggepianist
Økonomichef
m.m.

Ideen opstod på en studietur til Norge, hvor vi bl.a. besøgte Ringstabeck Skole uden for Oslo. Her var det eleverne selv, som drev kantinen. De planlagde, købte ind, lavede og solgte maden. Vi syntes, at det var en rigtig god måde at arbejde med entreprenørskab på.

I vores restaurant-projekt får eleverne indblik i hele processen omkring en virksomhed. Først skal de skrive en jobansøgning og et CV. Ud fra det bliver de inviteret til en samtale og de elever,

som bliver ansat i ledelsen, deltager i ansættelsen af andre medarbejdere. Til gengæld skal de påtage sig et stort ansvar og være villige til at arbejde hårdt.

Hele 6. årgang deltager i projektet, så der skal være job til 70-75 elever. Ofte er de selv med til at opfinde de forskellige funktioner. Nogle år har vi f.eks. haft fotograf og babysittere, andre år har der været parkeringsvagter.

Når alle roller er fordelt kører vi en kreativ proces, hvor eleverne selv skaber restauranten. Pointen er, at der er så lidt voksen-styring som muligt.

Vi bruger KIE-modellen, som er en model for arbejdet med innovation. K står for Det kreative rum, I for Det innovative rum og E for Det entreprenante rum. Eleverne bliver altså ledt igennem en proces, hvor de bliver hjulpet til at få nye ideer og innovere, inden de begynder at planlægge restauranten på et mere praktisk plan.

Derefter starter det store arbejde med at få restauranten op at stå. Eleverne arbejder sammen i hold. F.eks. arbejder restaurantchef og tjenerne sammen om at planlægge hvordan restauranten skal se ud, køkkenchefen og kokkene planlægger menuen og finder i samarbejde med økonomiafdelingen ud af, hvad retterne skal koste.

Hvis det er muligt trækker vi på eksterne samarbejdspartnere. Nogle år har vi haft kokke eller

selvstændigt erhvervsdrivende i forældre kredsen, som gerne ville komme og fortælle om deres erfaringer med at starte en virksomhed. Andre år har der været forældre fra reklamebranchen, som kunne give fif til markedsføring m.m.

Eleverne får indblik i, hvordan man starter en virksomhed op fra bunden, hvordan man styrer økonomien og hvordan det er, at være iværksætter.

Derudover har de forud for projektet arbejdet med hygiejne, madspil, varer i sæson og bæredygtighed, således at de kan træffe fornuftige valg. Men ofte får de vilde ideer til menuen, som de må droppe, når de har undersøgt prisen. På den måde gør de sig mange erfaringer undervejs.

Nogle år har projektet haft et socialt islæt, hvor eleverne har valgt, at der skulle serveres mad for hjemløse eller flygtninge. Andre år er overskuddet blevet doneret til et velgørende formål.

Projektet dækker en række læringsmål indenfor madkundskab, matematik og dansk. Men nogle år har også engelsk været inddraget idet tjenerne talte engelsk og menukortet var lavet på engelsk.

Vi oplever igen og igen, at eleverne synes, at projektet er utroligt spændende. Dels har eleverne meget stor indflydelse på, hvad de skal lave, dels oplever de, at det betaler sig at yde en indsats. De har en følelse af, at det er deres egen restaurant. Et meget vigtigt element i projektet er, at det ikke bare er "noget, vi leger" eller lader som om. Det her er "real"! Telefonen ringer med bordbestillinger og gæster ankommer rent faktisk med en forventning om, at de får, hvad de betaler for. Hvis maden er kold, bliver køkkenchefen kaldt hen til bordet for at undskylde og hvis tjeneren mister overblikket, må restaurantchefen træde til. Men bagefter fejrer de succesen sammen! Det giver en fantastisk følelse af at have udrettet noget sammen.



Næste restaurant-projekt løber af stablen i foråret 2017. Vi glæder os til at se, hvad eleverne finder på.

Andreas Littauer, Marie Fogtmann og Lise Lotte Dagger,

Skovshoved Skole, juni 2016