

HOTEL OG RESTAURANT SKOLEN

STRATEGI 2019-24



INDHOLD

- 04 | Forord
- 07 | Skolens strategi
- 08 | Vision og mission
- 10 | Skolens værdier
- 12 | Pejlemærker
- 14 | - Den gode skole
- 16 | - En berigende uddannelse
- 18 | - En sund virksomhed
- 20 | - Levende partnerskaber
- 22 | - Et attraktivt valg
- 24 | Overblik over strategi

FORORD

En svær udfordring med gode udsigter



Den strategi for Hotel- og Restaurantskolen, du nu sidder med i hånden, rækker frem mod 2024. Den har et mål, der er uhyre vanskeligt, men meget centralt: Betydeligt flere skal i de kommende år vælge at gennemføre en erhvervsuddannelse som kok, receptionist, tjener eller ernæringsassistent. Målet er enkelt, vejen dertil består derimod af store udfordringer, som derfor fordrer ambitiøse planer og modige mål.

Udfordringen er stor, fordi søgningen til vores uddannelser har været faldende i en årrække. På den anden side er udsigterne nærmest historisk gode, idet vi uddanner til en branche, der oplever vækst og udvikling. Så nøglen til at tiltrække flere elever til vores uddannelser er i høj grad den vitalitet, der er i den branche, vi uddanner til. Som elev i vores branche har du utroligt gode muligheder for at få, først en praktikplads, og siden et job, hvis du kan og vil.

Med et svendebrev i hånden er fundamentet lagt til et godt arbejdsliv med alle branchens tilbud inden for rækkevidde.

Når det går godt i branchen, har vi alle gode muligheder for at skabe synergi mellem skole og virksomheder. Den udvikling, der sker hver dag i branchen, både herhjemme og internationalt, kan løfte vores skole, og i branchen vil det være kærkomment med en nytænkt og opfrisket skole, og

nogle topmotiverede og fagligt dygtige elever, der kan inspirere og udfordre virksomhederne, både inden for gastronomi og gæstfrihed.

Vi skal være sammen om både at tiltrække og fastholde eleverne. Her har vi som branche en hovedrolle. Den er vi på Hotel- og Restaurantskolen parat til at tage vores del af. Vores bidrag skal være et inspirerende læringsmiljø tilsat de bedste faglærere, som mestrer deres fag og derfor sikrer kvalitet i teori og praksis samt høj faglighed.

Ingen af os kan gøre det alene, men hver især kan vi gøre noget. Skolen og branchen skal følges ad for at komme i mål. Det ser vi frem til.

Allan L. Agerholm
Formand

Peter Lykke Nielsen
Næstformand

Hele branchens skole



Vi har brug for forandringer. Og vi har brug for at gennemføre dem i et tæt samarbejde mellem branchen og skolen. Vores strategiarbejde har derfor taget udgangspunkt i vores erhvervsfaglige uddannelser og hele den hospitality branche, som vi er sat i verden for at understøtte.

Det har været enormt givende at møde branchens godtfolk fra nær og fjern, fra hoteller og restauranter, fra offentlige køkkener og private kantiner, både erfarne veteraner og unge ildsjæle. Skolens fremtidige retning er formuleret i krydsfeltet mellem stolte skole- og fagtraditioner samt nye input fra morgendagens talenter og tendenser.

Foruden vores erhvervsfaglige uddannelser favner Hotel- og Restaurantskolen også et teknisk gymnasium (htx) og vores egen 10. klasse. Selvom den nye strategi primært tager afsæt i de erhvervsfaglige uddannelser, så ser vi vores htx og 10. klasse som en central del af skolens virke både nu og i fremtiden.

Det er afgørende, at strategien ikke havner i skuffen. Den skal leve i hverdagen. Der ligger en kæmpe opgave foran os på skolen, som stiller store krav til ledere og medarbejdere. Vi ser frem til at gøre os umage.

Samtidig er det mit håb, at branchen og vores omgivelser også ser det som jeres strategi. I har

haft stor andel i at være med til at skabe den. Vi håber på, at I vil være lige så engagerede i, at vi lykkes med at gennemføre strategien.

I 2022 kan skolen fejre sit 100 års jubilæum. Det er mit håb, at den nye strategi kan hjælpe med at give skolen et stærkt afsæt for de næste 100 års virke, som hele branchens rugekasse for talent og ny inspiration.

Anne-Birgitte Agger
Direktør



SKOLENS STRATEGI

På de følgende sider præsenteres Hotel- og Restaurantskolens nye strategi gennem tre komponenter.

- **Skolens vision og mission**
Definerer ambitionen for, hvad det er for en skole, vi gerne vil skabe, samt hvilken opgave skolen skal løse.
- **Skolens værdier**
En spidsformulering af skolens værdigrundlag. Beskriver den kultur og adfærd, som vi i fællesskab skaber i hverdagen på skolen.
- **Skolens pejlemærker**
Fem strategiske områder, der afstikker skolens prioriteringer og indsatser i de kommende år. Pejlemærkerne skal hjælpe os med at komme nærmere vores fælles mål for skolen.

Til sidst følger en grafisk oversigt, der på en enkel side sammenfatter strategiens komponenter.

VISION OG MISSION

Skolens vision:

At berige og glæde verden med talent og håndværk, der skaber fremtidens bæredygtige gastronomi, hospitality og værtskab.

Vi vil skabe en fagskole, der med respekt for naturen og den verden vi lever i, uddanner fremtidens håndværkere inden for mad, måltider og værtskab til at gøre en meningsfuld forskel, både i deres egne arbejdsliv og for samfundet. Med afsæt i stolte fagtraditioner skal skolens elever flytte gastronomien, hverdagsmaden og gæstgiveriet til nye højder. Til gavn og glæde for os alle.

Skolens mission:

At uddanne elever til at mestre bæredygtig gastronomi, madhåndværk og hospitality - modigt, arbejdsomt og kreativt.

Vores kerneopgave er at uddanne, inspirere og danne vores elever, så de kan udvikle og udbrede verdens dejligste mad, berigende måltider, taktfuldt værtskab og fantastisk service. Med respekt for kvalitet, nydelse og sanselighed vil de gøre en forskel for verden og hverdagen. Og samtidig rustes de til at tage hånd om at gøre deres del af fremtidens fødevaresystem og turisme bæredygtig.

SKOLENS VÆRDIER

Værdierne er skabt på baggrund af alle de bidrag, der er kommet ind i den involverende proces, der også har formet strategien. Visionen og missionen sætter retningen, pejlemærkerne danner overskrift for konkrete projekter, mens værdierne udtrykker den måde, vi gerne vil arbejde på og omgås hinanden på.

Værdierne ligger til grund for strategien og er med til at forme den vej, skolen skal gå for at møde de udfordringer og muligheder, vi står overfor. Samtidig er værdierne også styrende for, hvilken skole og hvilken kultur, vi ønsker at skabe. Værdierne viser, hvordan vi agerer i vores hverdag, hvordan vi behandler hinanden, og hvilken stemning skolen skal gennemsyres af.



PEJLEMÆRKER

Pejlemærkerne er de hovedindsatsområder, der i strategiperioden skal bringe skolen i retningen af skolens vision. Skolens mission fortæller, hvad der er kernen i vores virke og pejlemærkerne folder kerneydelsen ud i fem overordnede temaer:

1.0 Den gode skole

2.0 En berigende uddannelse

3.0 En sund virksomhed

4.0 Levende partnerskaber

5.0 Et attraktivt valg

Hvert pejlemærke konkretiseres i tre indsatser, der afspejler forskellige aspekter og behov. I det videre arbejde gøres hvert pejlemærke med tilhørende indsatser til specifikke handleplaner for projekter og aktiviteter i de kommende år frem mod 2024.



1.0 DEN GODE SKOLE

1.1

Fysiske rammer, der inspirerer til at lære

Den gode skole handler om de fysiske rammer, det sociale fællesskab og skolens bæredygtighed. Undervisningsrummet og faciliteterne skal berige den præcise undervisningssituation og læringens formål. Rammerne skal i sig selv give eleverne lyst til at dygtiggøre sig og engagere sig i deres fag.

Faciliteterne skal gøre det muligt at undervise på det højeste faglige niveau samt sikre solid pædagogisk kvalitet, hvor der ydes hjælp og understøttende undervisning.

Skolens rammer skal også befordre fællesskab og samarbejde. Den gode skole er et fællesskab, der giver plads til både tradition og begejstring. Eleverne får mulighed for at præge skolens liv f.eks. ved at arrangere fredagsbar, fællesspisning eller gastronomiske events.

Den gode skole har en klar bæredygtig profil, hvor skolen i sig selv tager ansvar og bliver en del af fremtidens bæredygtige fødevaresystemer, der tager hensyn til miljø og klima med afsæt i FN's verdensmål.

Vi ser en skole for os i en helt ny fremtræden, hvor de fysiske rammer stimulerer både skolefagene og skolefolket:

- Vi vil have, at undervisningen primært sker i værksteder, der kobler teori og praksis. Skolens praktiske læringsrum (køkkener, tjenerbygning, reception) skal rumme plads til både den praktiske og teoretiske læring, så den bliver eksemplarisk og sanselig.
- Vi vil udvikle vores fællesrum til at være en del af læringen: Det gælder bl.a. kantine, reception, kaffebar, madboder, bryggeri, købmand & varemodtagelse, forråds-kammer, skolehave, bageri, osteri og eddikebryggeri.
- Vi vil en skole med åbne døre. Skolens fysiske rammer skal ændres, så vi opnår transparens, hvor vi kan se og inspirere hinanden.
- Vi ønsker fleksible og forskellige læringsrum som understøtter varierende undervisningsformer, der tilgodeser både værkstedsundervisning og ro til fordybelse og som gør inddragelse af nyt udstyr og ny teknologi mulig.
- Vi vil udbygge vores skolehaver for at kunne øge vores selvforsyning og gøre udendørs undervisning til en del af uddannelsen, så eleverne forstår hele processen fra jord til bord.

1.2

Et aktivt studiemiljø, der motiverer

På Hotel- og Restaurantskolen vil vi skabe et aktivt og involverende studiemiljø, der bygger på fællesskaber og traditioner.

- Vi vil skabe et fagligt miljø af aktive studiefællesskaber med tilbud til vores elever og kursister, drevet af både faglig nysgerrighed og lyst. Undervisningen suppleres med events og værksteder, f.eks. knivværksted, fermenteringsværksted, chokolatier samt workshops om bæredygtighed og økologi.
- Eleverne skal opleve et socialt miljø, der gør skolen til deres egen, så de har lyst til at bruge rammerne i fællesskab. Det betyder bl.a., at skolen har den bedste fredagsbar, fællesspisninger, gallafester og konkurrencer.
- Skolen understøtter elever, der har brug for hjælp. Det kan være til at få styr på f.eks. læsning, psykiske udfordringer eller forhold, der gør ondt i livet på andre måder. Skolen hjælper den enkelte elev med faglig afklaring, studievejledning og med at finde den rigtige praktikplads.
- Skolen understøtter et aktivt elevdemokrati med stor mulighed for medindflydelse.

1.3

Bæredygtighed hele vejen rundt

På skolen har vi en ambitiøs, cirkulær tilgang til vores ressourcer, og vi arbejder fokuseret med FN's Verdensmål. Vi taler ikke kun om bæredygtighed, vi skaber bæredygtighed. Frem mod 2022 bliver skolen selv et cirkulært fødevaresystem, og vores elever rustes til at gå ud og tage ansvar for bæredygtigheden i virksomhederne.

- Vi vil sikre, at bæredygtighed og sundhed bliver indarbejdet i alle relevante fag på alle uddannelserne. Vi går så langt som muligt inden for de givne rammer.
- Vi vælger økologi, og vores indkøb af fødevarer er overvejende økologiske. Også andre materialer, f.eks. rengøringsmidler og papir, køber vi bæredygtigt ind.
- Vi tilrettelægger vores undervisning og menu efter, hvad der er i sæson, så vores indkøb harmonerer med, hvad der gror lige nu. Vi sikrer samarbejde mellem land og by ved at købe vores fødevarer så lokalt som muligt.
- Vi vil anvende uforarbejdede råvarer og forarbejde mest muligt selv. Det gør, at vi i praksis lærer at håndtere en bred vifte af råvarer. Eleverne opnår sans for at opbevare og behandle råvarerne, så de holder sig bedst muligt og smager bedst.
- Vi vil undgå madspild, er nøjsomme med vores energiforbrug og sparer på materialeforbruget.



2.0 EN BERIGENDE UDDANNELSE

2.1

Praksisnær og levende undervisning

Hotel- og Restaurantskolens kerneydelse er at berige og fagligt dygtiggøre alle vores elever. Derfor skal skolen være et moderne læringsfællesskab, der sikrer dét høje faglige niveau og den pædagogiske formidling, som i sidste ende skaber fagligt dygtige og innovative kokke, tjenere, ernæringsassistenter, smørrebrød/catere og receptionister. Ligeledes skal vores 10. klasser og htx'er være anerkendt for et solidt fagligt niveau.

På skolen skal teori og praksis bakke hinanden op. Vores elever får en solid platform af almen dannelse og fag på alle vores uddannelser. De gennemgår en personlig udvikling, hvor de får mod og attitude til at gå ud og udfolde sig i en branche med mange forskellige facetter. I kernen står dét at lære håndværket og at mestre faget i praksis. Vi forstår, at et svendebrev er basen for et godt og indholdsrigt arbejdsliv, og vi vil sikre, at vores elever kan koble teori og praksis.

Skolens uddannelser flytter sig med tiden. En berigende uddannelse handler om at udfolde – og eksperimentere – med den nyeste viden og praksis. Skolen er optaget af hele tiden at få bragt relevant og ny viden i spil på alle uddannelser.

Hotel- og Restaurantskolen uddanner til et stolt fagligt håndværk. Derfor skal vi gennem læringen på skolen sikre, at vores svende mestrer deres håndværk til fulde.

- Vi vil understøtte et højt teoretisk og praktisk niveau, hvor læringen sker via forsøg og praktiske erkendelser. Vi prioriterer, at eud-eleverne aktivt lærer gennem deres hænder, og at deres teoriundervisning har et praktisk afsæt.
- Vi vægter, at en del af vores undervisning tager afsæt i en simulering af virkeligheden. Det sker f.eks. gennem hotelværelser, elevbetjent reception, eget bryggeri, bageriudsalg, skinkehotel, svampefarm og meget andet, der understøtter læring i praksis.
- Vi vil samarbejde tættere med specialister og branchefolk, og knytte dem til vores undervisning i samarbejde med skolens lærere.
- Vi følger trends og branchens udvikling tæt, så vi kan byde på aktuel og relevant efter- og videreuddannelse.
- Vi vil sikre, at vores Lokale Uddannelsesplaner (LUP'er) løbende tilpasses tidssvarende viden, så uddannelserne møder de skiftende behov.
- Vi er bevidste om at sikre plads til talenterne via egne hold, opdelinger og valgfag. Samtidig vil vi skabe de bedste muligheder for, at dem, der har særlige udfordringer, også finder vej til vores fag.

2.2

Håndværkere, der mestrer deres fag

Vi vil skabe undervisning, der har en naturlig progression fra grundlæggende færdigheder til mestring af håndværket i sin helhed.

- Vi vil styrke fagenes grundessens, vise vores elever hvordan håndværket udføres, samt give dem muligheden for at øve sig og føle sig hjemme i håndværkets praksis.
- Vi vil udnytte lærernes forskelligheder og skabe undervisningstilbud, der bygger på deres særlige interesser og faglige engagement.
- Vi giver plads til og prioriterer talenteleverne og konkurrencetræning. Det skaber et ambitiøst miljø, der gør, at eleverne får mulighed for at blive så dygtige som muligt.
- Vi vægter, at kunne rumme alle slags elever, og vi er stolte, når alle elever finder deres vej og metier.
- Vi ved, at øvelse gør mester, men respekterer samtidig elevernes fantasi, fortolkning og ret til fejltagelser.



2.3

Skarpe og unikke kerneuddannelser

Vi arbejder kontinuerligt på, at alle uddannelserne er tidssvarende og relevante med højde for branchens skiftende behov. Det gælder både læringsmål, undervisningsindhold, metoder og materialer. Vi vil sikre, at den nyeste viden og nyeste praksis finder vej ind i skolens undervisning.

- Vi gennemgår alle vores uddannelsesforløb og tager afsæt i de faglige udvalgs tilgange, men giver dem vores eget præg og skolens eget stempel.
- Vi er opmærksomme på nye behov, og vi er parate til at skabe nye uddannelsestilbud med afsæt i de rammer, som de faglige udvalg udstikker. Fra nye fagretninger og valgfag til efteruddannelse og kurser. Og vi gør det meget gerne i samarbejde med branchen og andre relevante uddannelsesinstitutioner.
- Vi er særligt opmærksomme på vores mindre uddannelser: Tjenerne, receptionisterne og ernæringsassistenterne. Her er behov for særlig nyudvikling i samarbejde med branchens parter og aktører.
- Vi vil blive bedre til at styrke elevernes robusthed og til at fastholde dem. Det skal ske gennem stærkere relationer mellem lærere og elever, samt gennem endnu bedre vejledning.
- Vi vil styrke eux-sporet, så vores elever både bliver skarpe håndværkere og får en målrettet gymnasieuddannelse. Eux skaber parløb og gode synergi med htx.
- Vi vil være det førende valg, når branchen og branchefolk søger videreuddannelse, som overbygning eller efteruddannelse.
- Vi vil sørge for både fagligt og socialt samspil mellem vores 10. klasser og øvrige uddannelser.

3.0 EN SUND VIRKSOMHED

3.1

Balanceret skoledrift og økonomi

Skolen skal genfinde sine ben som en sund og tidssvarende virksomhed. En bæredygtig økonomi kræver først og fremmest flere elever, hvilket er en forudsætning for, at vi kan gennemføre den ønskede udvikling af vores fysiske rammer og undervisning.

En velfungerende skoledrift handler om økonomisk balance, men også om, at de menneskelige ressourcer balancerer. Skolen har brug for engagerede medarbejdere med indflydelse på og ansvar for eget arbejde. Skolens fremtidige udvikling og drift skal drives af engagerede medarbejdere, der i stigende omfang arbejder i selvstyrende teams.

En sund virksomhed har desuden en god, veldrevet digital infrastruktur, hvor vidensdeling er i højsædet og hvor intern kommunikation mellem medarbejdere og elever fungerer nemt og effektivt.

Skal strategien lykkes, er det afgørende at få stabilitet og balance i skolens økonomi. Alle innovative og nytænkende tiltag, der vedrører indhold i uddannelserne, fysiske rammer og arbejdet med bæredygtighed, kræver en solid drift og økonomi.

- Vi vil fremme en intern dialog, hvor der er en klar sammenhæng mellem faglige dispositioner og økonomisk ramme. Vi vil fremme et økonomisk ansvarligt mindset.
- Vi ved, at eleverne er vores vigtigste indtægtskilde og at en god økonomi i høj grad handler om gode elevtal. Vi arbejder derfor målrettet både med at tiltrække nye elever og at fastholde dem, vi har.
- Vi vil udnytte nye teknologier til at effektivisere driften, og vi vil blive bedre til at bruge data i vores beslutningsprocesser.
- Vi vil arbejde på at finde nye indtægtskilder. Det kan være nye kurser og målgrupper, fondsansøgninger, indtægtsdækkede aktiviteter eller samarbejdsprojekter med branchen.

3.2

Styrket engagement, ansvar og trivsel hos medarbejderne

På skolen skal medarbejdernes trivsel være i højsædet. Vi søger at udfolde arbejdet i nye strukturer, der giver mere ansvar og indflydelse til medarbejderne. Vi lægger vægt på dialog, kommunikation og samarbejder på tværs af afdelinger og mellem elever og ansatte.

- Vi vil udvikle en ny teamstruktur i de pædagogiske afdelinger, hvor lærerteams sætter elevernes læring i centrum, og hvor teammedlemmerne tager et fælles ansvar for at udvikle og tilrettelægge undervisningen.
- Vi styrker samarbejdet mellem driftsenhederne og de pædagogiske enheder.
- Vi prioriterer samarbejde og vidensdeling samt faglig og pædagogisk udvikling. Det sker i form af efteruddannelse, inspirationsophold, hospitant-tjeneste, men også gennem intern vidensdeling og gensidig oplæring.

3.3

Digital platform for fremtidens skole

Hotel- og Restaurantskolen skal have en moderne og opdateret digital infrastruktur, blandt andet i form af en fælles læringsplatform, hvor vidensdeling er i højsædet. Dette skal understøtte teamsamarbejde og selvorganisering samt spare tid for den enkelte underviser.

- Vidensdeling blandt eleverne skal i højsædet og den interne kommunikation til, fra og mellem eleverne skal styrkes gennem en dialogbaseret kommunikationsplatform designet til formålet.
- Vi vil arbejde med digital læring og erfaringsudveksling både mellem undervisere og mellem elever.
- Vi ønsker at modernisere teknologien i vores administrative funktioner og processer.



4.0 LEVENDE PARTNERSKABER

4.1

Verden ind på skolen

Skolen har brug for verden – og byen lige udenfor. Vores udvikling kræver styrket samarbejde og mere åbenhed. Verden skal ind på skolen i form af gæsteundervisere fra branchen, og der skal knyttes stærkere bånd til branchen, både for elever og medarbejdere. Skolen skal ligeledes ud i verden for at finde inspiration og danne partnerskaber. Det er livgivende, både for elever og medarbejdere, og det skal sikre, at den nyeste viden og nyeste praksis udfoldes på skolen.

Partnerskaber er samarbejde og det er ikke kun udadtil, skolen skal fokusere på dette. Dialog, samarbejde og kommunikation indadtil skal også styrkes.

Skolen er i sit DNA en samarbejdende skole, hvor branchens parter udgør vores bestyrelse, og hvor lokale uddannelsesudvalg og centrale faglige udvalg har ansvaret for at lægge de overordnede retningslinjer, som vi lever op til og lader os inspirere af. Samtidig går vi efter at være en innovativ skole, der evner at udfordre rammerne og være med til at løfte og præge fremtidens uddannelser.

Skolen skal styrkes udefra. Der er både brug for ny viden, ny inspiration og stærke bånd til branchen. Det er afgørende for at sikre både fornyelse og dynamik på skolen.

- Vi vil have besøg, gæsteundervisere, inspiration og gerne undervisningsaftaler med de dygtigste producenter og fagfolk, der findes i landet. Skolen skal løbende være i kontakt med de ypperste madhåndværkere og deres produkter.
- Vi vil undersøge muligheden for at uddanne internationale elever inden for hospitality. Mens hele verdens øjne hviler på dansk gastronomi, vil vi gerne skabe uddannelser, efter- og videreuddannelser, workshops og seminarer, der giver genlyd i hele verden.
- Vi vil knytte tættere bånd til vores nærområde, til branchen, til organisationer og til udlærte elever for at skabe en mere levende og inddragende skole. Vi vil fremme længerevarende relationer og etablere faste aftaler om samarbejde og partnerskaber.

4.2

Skolen ud i verden

Levende partnerskaber skabes ikke kun på skolen, men også ved at finde inspiration ude i verden og bringe den med tilbage til skolen. Eleverne er allerede ude i verden i praktik - den mulighed skal vores lærere også have. Mini-praktikker, hospitant-tjeneste, udveksling, studieture er bare nogle af de mange muligheder, der er for at komme ud og hente ny inspiration.

- Vi vil have, at alle elever som en del af deres skolegang kommer ud hos dem, der producerer vores råvarer. De skal i berøring med både muld, planter og dyr.
- Vi vil sende lærere og elever ud i verden på virksomhedsbesøg samt studie- og inspirations-ture i indland og udland. Vi vil samarbejde med håndværkets fremmeste i hele verden. Vi vil udvikle PIU (Praktik i Udlandet) til glæde for endnu flere elever.
- Vi vil indgå i og etablere samarbejder med nærliggende skoler, børnehaver, lokale virksomheder og projekter i vores by. Både så vores elever får mulighed for at øve sig på deres fag, men også så det kan medvirke til at tiltrække nye elever.

4.3

Den samarbejdende skole

Nøglen til at udvikle skolen handler om samarbejde og tværfagligt fællesskab. Derfor er vi hele tiden i tæt samarbejde med aktørerne i fødevarebranchen, fra de faglige udvalg til madprojekter, fonde og faglige organisationer.

- Vi vil være møde- og hjemsted for eksterne projekter og partnere inden for hospitality, der kan være med til at berige og begejstre vores elever og undervisere.
- Vi vil indgå i samarbejder og partnerskaber, der kan drive projekter, som skaber synergi og styrker vores faglighed og undervisning. Bl.a. ved at give vores elever bedre mulighed for at prøve sig af i konkurrencer, på messer og ved at deltage i andre begivenheder, der kan styrke skolens sag og fag.
- Vi vil have, at eleverne kender og hjælper hinanden på tværs af uddannelsesretninger og uddannelsesstrin.
- Vi vil tilbyde efter- og videreuddannelse, der løbende kan opdatere tidligere elever og andre fagfolk. Vi vil sikre en løbende dialog med eleverne om faglighed og håndværk.



5.0 ET ATTRAKTIVT VALG

5.1

Uddannelser, der trækker elever til vores håndværk

Flere elever skal vælge Hotel- og Restaurantskolen. Branchen har stort behov for det, og kun ved at flere elever vælger vores uddannelser, kan vi skabe en dynamisk skole, der står centralt placeret midt i udviklingen inden for gastronomi og gæstfrihed.

Derfor skal skolen være så attraktivt et valg, at den kan tiltrække unge fra hele landet, og også gerne fra udlandet. Det skal være en skole, der kræver en indsats, som flere med glæde går ind til.

Det betyder, at kendskabet til skolen skal øges, og at skolens image skal løftes. Både hos kommende elever, potentielle medarbejdere, de faglige udvalg og hos aftagerne i branchen.

Vi vil gøre skolen synlig, tale fagene op – og skabe et sted og et brand, der kan ses og høres.

Vi ønsker at skabe et sted med plads til "late bloomers". For elever, der tiltrækkes mere af sanselighed og håndværk, skal skolen være en mulighed for en ny start og et åndehul, inden man tager store valg for fremtiden. Særligt 10. klasserne bør fungere som en forskole med talentudviklingsspor, fordi de er arnested for rekruttering til både skole og fag. Htx skal tættere på resten af skolen som et genskabt gastro-science og naturfagligt gymnasium, der kobles til vores håndværk. Vores htx skal være en oplagt vej til de akademiske maduddannelser, samt en uddannelse, der styrker skolens eux.

- 10. klasserne skal blive den naturlige fødekæde for skolens uddannelser. Eleverne skal have mulighed for at prøve kræfter med håndværket og vælge vores uddannelser til. Vi vil løfte den andel, der går videre til eud markant. Vi vil undersøge mulighederne for at blive en rigtig efterskole.
- Vi vil udvikle dng, så det i samspil med eux kommer til at relatere til maddannelse, råvareforståelse og baner vejen for at videreuddanne sig inden for mad og måltider.
- Vi vil etablere fælles undervisningsforløb mellem alle skolens forskellige uddannelser, hvor elever og lærere kan få gavn af hinandens viden og kompetencer.

5.2

Spred budskabet og opbyg renommé

For at Hotel- og Restaurantskolen bliver et attraktivt valg, skal langt flere kommende elever kende til skolens eksistens. Skolens brand skal styrkes betydeligt, og en målrettet kampagne skal fortælle om de mange døre, som en uddannelse på Hotel- og Restaurantskolen kan åbne. Rekruttering af nye elever skal samtidig ske ved at opbygge partnerskaber, der virker på den lange bane. Vores mål er at skabe prestige omkring skolen og vores uddannelser og dermed markant øge antallet af årselever på skolen frem mod 2024.

- Vi vil løfte skolens image og skabe et stærkt brand, der udstråler begejstring og respekt om skolen og fagene. Brandet skal hjælpe med at markedsføre skolen på alle platforme.
- En ny samlet branding- og elevrekrutteringsstrategi skal vedholdende udrulle kampagner og skabe synlighed på en måde, der skaber selvtilid indadtil og overrasker omverden.
- Vi vil indgå stærke partnerskaber med omkringliggende skoler, gymnasier m.m. Vi vil udvikle rekrutteringspartnerskaber med udvalgte virksomheder, og skabe markante ambassadører for skolen.
- Vi vil skabe et advisory-board af nuværende og tidligere elever.

5.3

Skolen inviterer København indenfor

Skolen skal have København og københavnernes ind på skolen – det skal være en skole for hele byen og gæstfriheden skal gælde alle, der har lyst til at komme. Vi vil åbne skolen op for København ved at holde events, madmarkeder og støtte op om lokale initiativer. Københavns unge skal kende skolen for særlige begivenheder og en unik, positiv stemning.

- Vi vil mestre oplevelser, service og gæstfrihed som en del af vores eksistens. Det gælder bl.a. gennem pop-up restauranter, folkekøkken, workshops for folkeskoler og foredrag med profiler fra branchen.
- Vi fortsætter med brobygningstilbud, børnemadsskoler og tilbud om valgfag på folkeskolerne.
- Skolen og vores faciliteter skal være en del af byens markante event og begivenheder f.eks. Copenhagen Cooking, Kulturnatten, Jazzfestival, indsamlinger, Årets Ret, DM i Skills, kokkekongurrencer og værtskabet for Bocuse d'Or.
- Vi vil være en del af Københavns tilbud til unge, og vi vil være med til at skabe en god hverdag for udsatte unge i byen.



VISION

At berige og glæde verden med talent og håndværk, der skaber fremtidens bæredygtige gastronomi, hospitality og værtskab.

MISSION

At uddanne elever til at mestre bæredygtig gastronomi, madhåndværk og hospitality - modigt, arbejdsomt og kreativt.

1.0 DEN GODE SKOLE

1.1 Fysiske rammer, der inspirerer til at lære

Vi ser en skole for os i en helt ny fremtræden, hvor de fysiske rammer stimulerer både skolefagene og skolefolket.

1.2 Et aktivt studiemiljø, der motiverer

På Hotel- og Restaurantskolen vil vi skabe et aktivt og involverende studiemiljø, der bygger på fællesskaber og traditioner.

1.3 Bæredygtighed hele vejen rundt

På skolen har vi en ambitiøs, cirkulær tilgang til vores ressourcer, og vi arbejder fokuseret med FN's Verdensmål. Vi taler ikke kun om bæredygtighed, vi skaber bæredygtighed.

2.0 EN BERIGENDE UDDANNELSE

2.1 Praksisnær og levende undervisning

Hotel- og Restaurantskolen uddanner til et stolt fagligt håndværk. Derfor skal vi gennem læringen på skolen sikre, at vores svende mestre deres håndværk til fulde.

2.2 Håndværkere, der mestrer deres fag

Vi vil skabe undervisning, der har en naturlig progression fra grundlæggende færdigheder til mestring af håndværket i sin helhed.

2.3 Skarpe og unikke kerneuddannelser

Vi arbejder kontinuerligt på, at alle uddannelserne er tidssvarende og relevante med højde for branchernes skiftende behov. Vi vil sikre, at nyeste viden og nyeste praksis finder vej ind i skolens undervisning.

VÆRDIER

VI TROR PÅ DIG

Vi bakker op om talent i alle former og af-skygninger. Vi støtter dem, der gør og kan noget særligt, og vi skaber plads til alle dem, der har brug for særlig støtte. Vi satser på alle, der vil mestre vores håndværk.

VI ER MODIGE OG NYSGERRIGE

Vi eksperimenterer og lærer nyt, mens vi holder håndværket i hævd. Vi er ikke bange for at gå forrest eller begå fejl.

VI GØR OS UMAGE

Vi er ambitiøse på egne og andres vegne. Vi gør det, vi siger. Vi praksiserer, det vi lærer og tror på.

3.0 EN SUND VIRKSOMHED

3.1 Balanceret skoledrift og økonomi

Skal strategien lykkes, er det afgørende at få stabilitet og balance i skolens økonomi.

3.2 Styrket engagement, ansvar og trivsel hos medarbejderne

På skolen skal medarbejdernes trivsel være i højsædet. Vi søger at udfolde arbejdet i nye strukturer, der giver mere ansvar og indflydelse til medarbejderne.

3.3 Digital platform for fremtidens skole

Hotel- og Restaurantskolen skal have en moderne og opdateret digital infrastruktur.

VI GØR EN FORSKEL

For elever, mestre, branche og samfund. Gennem mad, måltider og gæstfrihed vil vi gøre en forskel for en bedre verden.

VI DYRKER SANSELIGHED OG NYDELSE

Med respekt for råvarer, sensorik og måltidet skaber vi nydelse gennem mad, værtskab og gæstfrihed.

VI ARBEJDER SAMMEN OG HJÆLPER HINANDEN

Vi samarbejder tillidsfuldt og hjælpes ad. Både på tværs af branchen, ude i verden og internt på skolen.

5.0 ET ATTRAKTIVT VALG

5.1 Uddannelser, der trækker elever til vores håndværk

Vi ønsker at skabe et sted med plads til "late bloomers". For elever, der tiltrækkes mere af sanselighed og håndværk, skal skolen være en mulighed for en ny start og et åndehul, inden man tager store valg for fremtiden.

5.2 Spred budskabet og opbyg renommé

Skolens brand skal styrkes betydeligt, og en målrettet kampagne skal fortælle om de mange døre, som en uddannelse på Hotel- og Restaurantskolen kan åbne.

5.3 Skolen inviterer København indenfor

Skolen skal have København og københavnere ind på skolen – det skal være en skole for hele byen og gæstfriheden skal gælde alle, der har lyst til at komme.

4.0 LEVENDE PARTNERSKABER

4.1 Verden ind på skolen

Skolen skal styrkes udefra. Der er både brug for ny viden, ny inspiration og stærke bånd til branchen.

4.2 Skolen ud i verden

Levende partnerskaber skabes ikke kun på skolen, men også ved at finde inspiration ude i verden og bringe den med tilbage til skolen.

4.3 Den samarbejdende skole

Nøglen til at udvikle skolen handler om samarbejde og tværfagligt fællesskab.