

HOTEL- OG RESTAURANTSKOLEN – PÅ DEN ANDEN ENDE

Med dette nyhedsbrev vil vi **holde kontakten** mellem **skolen og den branche, vi er en del af** – i en tid, hvor Corona tvinger os alle til at holde afstand. Det er benhårdt for virksomhederne - og medarbejdere og elever på skolen er i ukendt land. Vi tager et skridt ad gangen for at opretholde en eller anden form for undervisning, så vi er klar til tiden efter Corona.

I det første nyhedsbrev kan du tage med os på en tur gennem den uge, der er gået, siden skolen fysisk lukkede ned fra den ene dag til den anden.

Har du en kommentar, en nyhed eller et indlæg til et kommende nyhedsbrev, så skriv til: pkkk@hrs.dk.

ORD FRA SKOLENS DIREKTØR ANNE-BIRGITTE AGGER (GIGGER)

Kære elever, medarbejdere og branche.

Nogle er travle som aldrig før. Andre har aldrig haft så lidt at lave. Nogle er sendt hjem og må nøjes med, hvad der er at gøre dér. Nogle lukket ned og er i stor krise. Andre ansætter nye og har vækst. Nogle arbejder fra tidlig morgen til sen aften. Har børn at passe og sørge for. Eller har ikke længere børn hjemme og savner at se dem, de har derude. Nogle kæmper for ikke at miste ... sine kære, sit arbejde og måske også lidt det, man vidste om sig selv.

Det er en alvorlig, forvirrende og usikker tid. Sådan er det ude i verden, i vores branche og også på vores skole.

På Hotel- og Restaurantskolen har vi 1.750 elever: 850 var på skolen, da vi lukkede den ned i sidste uge. Og 900 er ude i praktik i branchen hos en mester. Vi har nu i 12 dage drevet skole på en helt anden måde, end vi plejer. Vi har lukket skolen fysisk, men fortsætter, så godt vi formår digitalt, og skolens 140 medarbejdere sidder nu hver for sig og driver skole på en noget anden måde, end vi plejer.

Jeg prøver hele tiden at forestille mig, hvad skolens elever tænker og hvordan de har det. Det er skolens vigtigste opgave at være i tæt dialog med dem, så vi konkret og nærværende kan hjælpe vores elever gennem den kommende tid. Vi er i så tæt kontakt som vi formår. I, der er elever på skolen, er måske

ikke selv bange for at blive syge (og det har de færreste grund til), men de har helt sikkert folk i deres nærhed, der er i risiko. For jer unge, der er vant til at være i flok både i vores branche, privat med vennerne og på skolen, må det nærmest være klaustrofobisk at skulle være så meget alene. Jer unge, der har valgt os og vores branche til i opblomstringstider, hvor de kunne vælge mellem de dejligste steder, er disse dage måske også første gang I oplever at være "til overs". Mange gør sig også tanker om, hvordan det hele ser ud bagefter.

Skolen er fysisk lukket, men vores elever skal som alle andre elever i Danmark arbejde hjemmefra. Fjernundervisning ved en skærm er primært egnet for de mere teoretiske fag, som normalt ikke er spidskompetence hos mange af vores elever. Alle elever skal tjekke ind hver dag digitalt og de skal løse forskellige opgaver. En del af vores elever har ikke en computer og mobiler er ikke gode, når det gælder hjemmearbejde. Personligt er jeg begejstret over al påhitsomheden i at få gennemført noget undervisning, trods alle udfordringerne. Lige nu tager vi en uge eller en dag ad gangen. Men hvis det her varer ved, så vil vi komme i den situation, at eleverne skal have forlænget deres skoleophold bagefter for at få den fulde uddannelse.

Vi har sat os for, at vi i denne tid skal have eleverne i 100% i centrum for alt, hvad vi gør. Det betyder også at vi skal



passer på dem, der har det svært. Det betyder, at skolens lærere og Elevcenter kontakter hver enkelt.

I sidste uge henvendte 55 elever sig til os. De havde mistet deres uddannelsesaftale og var blevet fyret af deres mester. Flere er på vej. De er individuelt blevet skrevet ind i vores skp-køkken til skolepraktik. De vil dermed få en lille løn, fortsætte deres uddannelsesforløb og kan starte hos os bagefter, indtil de forhåbentlig får en ny læreplads.

Nogle skulle have taget deres svendep prøve i sidste uge, men den blev aflyst. Så nu er de i et limbo mellem at være elev og være udlært. Her forsøger vi at finde en model med digital svendep prøve, eller med at de får lov til i små hold at tage den på skolen. De skal individuelt have forlænget deres uddannelsesaftaler.

Den særlige situation, vi står i, viser, hvor vigtigt det er, at skolen fortsætter med at udvikle vores praktiske tilgang til elevernes undervisning. Vi ser i disse dage

helt tydeligt, hvor svært og forkert det er at kokke-, tjener-, ernæringsassistent- eller smørrebrød-catererelever skal lære teoretiske fag afkoblet fra deres praktiske fag. Vi skal vinde kampen og håndværkets prestige. Det, der sker lige nu i cyberspace, sker til hverdag i kedelige klasseværelser – og det er faktisk

ikke meget bedre. Skolens mål er at eleverne fremover KUN skal undervises i værksteder (køkkener og haven og laboratorier). Det skal helt i fokus, når skolen åbner igen. Den digitale undervisning er en nøjforanstaltning, men vi ser tydeligt, at det bedste er, at også teorien læres med en praktisk tilgang.

Mange spørgsmål kan vi ikke svare på før bagefter. Vi ved ikke, hvordan vores branche, vores land eller verden ser ud. Indtil da: Pas på hinanden, og lad os holde så tæt kontakt, vi kan.

Kærlig hilsen
Gigger



DE FØRSTE 7 SKOLEDAGE

DAG 1 FÆLLESSKAB VED AT HOLDE AFSTAND

Torsdag den 12. marts er der ikke det sædvanlige mylder af elever om morgenen. Skolen er tømt for elever. Det er Dag 1 efter, at Mette Frederiksen satte nationen på vågeblus ved at præsentere en række vidtgående indgreb for at begrænse Corona-smitten.

Dagen går med at nå at gøre det nødvendige for at blive klar til den nye virkelighed: Vi vil gennemføre så meget undervisning som muligt. Men med det kæmpe benspænd, at fra i dag sidder alle skolens medarbejdere og elever hver for sig.

Vi skal nu og her forsøge at følge den opskrift, som statsministeren gav i hendes tale i går aftes:

“VI PLEJER AT SØGE FÆLLESSKAB VED AT VÆRE TÆT. NU SKAL VI STÅ SAMMEN VED AT HOLDE AFSTAND.”

IT EXPRESS

Lærerne er blevet bedt om først at møde ind kl. 12.00 for at hente deres materiale og tjekke IT-udstyr. Alle medarbejdere samles ad to omgange i det store auditorium (med god afstand mellem hinanden) til hastigt indkaldte instruktionsmøder, hvor alle IT-værktøjer bliver gået effektivt igennem: Hjemmeopkobling. Tjek. Virtuelle mødeplatforme. Tjek. Fjernskrivebord. Tjek. Virtuelt klasseværelse. Tjek. Som IT-chef Christian konstaterer: ”At få vores digitaliseringsstrategi op at flyve kunne have taget måneder og år. Nu har vi taget et kæmpeskridt på en enkelt dag.”

LUFTEN ER TYK AF SPØRGSMAÅL

Vi spørger hinanden, og vi spørger videre hos branchen, ministeriet, foreninger, fagforeninger. Alle hjælper hinanden, men det vil vare noget tid, før alle rammerne er klar. Hvad med elevernes SU? Hvad med elever, der er i praktik? Hvilke fag kan man fjernundervise i – det bliver svært at lære at lave sauce på distancen.

Vi står også med en masse lavpraktiske spørgsmål: Hvad med alle råvarerne i kælderens? Hvad med igangværende byggerier? Hvem skal holde opsyn på skolen? Heldigvis er det løsningsorienterede folk, der regerer i skolens købmand og kælder.



Hotel- og Restaurantskolen

17. marts kl. 11:49 · 🌐

🍷 | Fermentering og råslytning før lukketid

Den akutte lukning af skolen gjorde, at vi stod tilbage med en masse råvarer, som skulle have et nyt liv, så vi reducerer madspild. De mest hårdføre grøntsager bliver gemt i kuler (mørkt og koldt), kød bliver saltet, røget eller frosset og resten af grøntsager og frugt bliver fermenteret, tørret, syltet eller laves til olier. Vores 'Købmand' har som den sidste opgave, inden han har lukket ned, arbejdet stenhårdt for at nå i mål med alle disse processer 🍷🍷

Pas godt på hinanden på afstand 🍷



DAG 2 KLAR, PARAT, FJERNUNDERVISNING

Lærere og pædagogiske ledere laver en plan for fjernundervisning. Supergodt. Vi understreger overfor eksterne, mestre og elever, at skolen er lukket ned fysisk, men at vi gør alt, hvad vi kan for at give eleverne mulighed for undervisning og opgaveløsning hjemmefra. Eleverne bliver indkaldt til timer online af deres lærere i det tempo, de er klar til det.

FOKUS PÅ ELEVERNE

Vi minder hinanden om at holde fokus på eleverne. De sidder for sig selv nu, men de skal ikke føle sig alene. Lærerne tager fat om den enkelte elev, hold og klasser. Praktikpladscenteret hjælper elever, der pludselig står uden praktikplads til at komme i skolepraktik asap. Studievejlederne er klar ved telefonen med råd og dåd. Elevadministrationen hjælper med at optage elever, fylde hold op, sende mails til mestre. Kommunikation opdaterer Facebook og de andre kanaler og sørger for, at vi udstråler hjælp og opbakning.

DAG 5 850 ELEVER HJEMME – OG NYE PÅ VEJ IND

Weekenden har tydeligvis været tiltrængt for alle. Alle har haft brug for at finde melodien i alt det andet i livet, der ikke handler om skole.

PUSLESPIL

Vi sendte ca. 850 elever hjem i torsdags, heraf 240 EUD/EUX-grundforløbselever, og 290 EUD-hovedforløbselever, tre 10. klasser, tre HTX-klasser samt 36 AMU-kursister og mange brobyggere fra folkeskolerne. Det er i sig selv et vildt puslespil at få lagt.

Samtidig ser vi frem til, at skolen frem mod uge 19 skal tage imod 104 nye grundforløbselever og ny mesterlære-elever og 190 hovedforløbselever. De vil få en ren virtuel start, hvor vi på én gang byder dem velkommen og beder dem blive hjemme! En underlig situation, hvor der skal arbejdes på klar, inspirerende kommunikation og at de nye elever har tæt kontakt til underviserne og Elevcenteret.

DAG 6 BRANCHEN BLØDER

Tirsdag om aftenen kommer der nye udmeldinger. Statsministeren – og nu også Dronningen – giver en opsang til alle om at tage restriktionerne om samvær alvorligt. Nu lukkes alle restauranter og cafeer, og vi må ikke være mere end 10 samlet. Det skaber en endnu sværere situation for vores branche.

DAG 7 KONTAKT TIL ELEVERNE FREM FOR ALT



At registrere fravær får pludselig en ny betydning. Kan man overhovedet gøre det, når undervisningen sker på en virtuel platform? Vi er enige om, at det vigtigste er at finde ud af, hvem der ikke er med. For så skal vi gøre noget for at få dem med, der går under radaren.

Især for de elever, der er ensomme eller har andre udfordringer, kan det at sidde alene gøre det hele meget værre. Mange af vores elever føler sig bestemt heller ikke veltilpassede med fjernundervisning og teoretisk stof. De savner køkkenarbejdet og vores praktiske læringsform.

KREATIVE UNDERVISERE

På de nye digitale vandrør på skolen hører vi hele tiden om opløftende eksempler og stor kreativitet, der skaber tryghed og sammenhold i undervisningen. F.eks. har en underviser bedt sine elever, der efter planen skulle have afsluttet et fag på skolen fredag, om at lave anretninger derhjemme. På den måde kan faget alligevel afsluttes efter planen ved hjælp af løbende dialog og billeddokumentation.

← Heldigvis er elever og lærere gode til at finde nye måder at bruge hinanden på. Alt behøver ikke være teori, fordi det foregår derhjemme. Se hvordan bager/konditor-elev Frederikke går til udfordringen derhjemme. ✗

ÅRSFEST AFLYSES

Den traditionelle årsfest d. 29. april, hvor medaljer og priser skulle regne ned over vores elever, må desværre aflyses.

AMU-KURSER SOM FJERNUNDERVISNING

Der er nu blevet åbnet op for at lave AMU kurser som fjernundervisning, så hvis I har medarbejdere, I gerne vil have på kursus i denne tid, hvor de ikke har så travlt, er det nu muligt. Det kræver blot en computer med internetadgang og en e-mailadresse. På den måde håber vi at kunne hjælpe jer i branchen til at bruge tiden på noget konstruktivt. Hvis I har specifikke emner, der ville give mening for jer, hører vi meget gerne om det, så kan vi se, hvad vi kan gøre for at oprette passende tilbud.

Se kurserne her eller kontakt Connie H. Lyholmer på chl@hrs.dk eller telefon 25172312.

Ved generelle spørgsmål til mulighederne for samlede kurser eller emner, kontakt Johan K. Dal på jda@hrs.dk. ✗



SE MERE

Skolen hjemmeside:
<https://hrs.dk/>

Skolens facebook:
<https://www.facebook.com/HotelogRestaurantskolen/>

Elevernes facebook:
<https://www.facebook.com/groups/eleverhotelrestaurantsskolen/>

HILSEN FRA MIKKEL MAARBJERG ...

Som opfølgning på skolen nye strategi, der formulerer den udvikling, vi gerne vil sætte i gang på skolen, har vi været så heldige at kunne samle det førte ud af flere advisory boards. Dette gastronomiske advisory board består af Mikkel Maarbjerg, Mette Dahlgaard Jensen, Per Tøstesen, Trine Hahnemann, Christian F. Puglisi, Anita Klemensen og Bo Bech.

Her er en hilsen fra Mikkel:

UGE 1

Da Corona-virussen ramte Danmark i sidste uge, ramte den også små virksomheder som min.

Inden for 72 timer blev ALT aflyst; selskaber, konsulentopgaver, foredrag m.v. Nu stod min makker og jeg med en stort set tom kalender og et lager, som var fyldt op med varer til et travlt forår.

I dette granatchok er jeg, og mange andre selvstændige, nu tvunget til, på ganske kort tid at omstille til min virksomhed og mig selv til en ny virkelighed.

1 fase: Nedjustering

Efter aflysningsstormen satte jeg mig sammen med min makker og gik i oprydningssmodus. Vi trimmede alt som kunne trimmes. Og ja, der er en del, som man i gode tider bliver forfalden til af abonnementer, serviceaftaler m.m. Meget af det kunne trimmes væk uden at virksomheden lider under dette. Vi måtte afbestille forudbestilte fødevarer, vin, lokaler mm.

Efter den første damagecontrol gik vi ind i næste fase.

2. fase: Tilpasning

Først lavede vi en plan for den næste tid:

1. Analyse af hvilke opgaver vi stadig kan løse, trods krisetid.
2. Hvordan plejer vi bedst vores butik gennem de næste par uger eller måneder.
3. Derefter kiggede vi i skuffen med projekter, som vi altid har drømt om at få realiseret, men ikke haft tid til.... Og HER var guld og masser af arbejde, som fx at tilrette opskrifter til vores sodavandsprojekt, tegning af nye produkter til Endeavour, og tilretning af opskrifter til et fastfood- koncept. Alle sammen er projekter, som har

ligget i skuffen længe og savnet tid og omsorg og ikke mindst, projekter som vi har længtes efter at have tid til at udvikle.

3. fase: Dvale

Hjemmekontoret Ja tak, med børn i alle aldre er det i sig selv en udfordring og produktiviteten falder drastisk Men det er måske alligevel helt ok, for når man ikke tvinger sig selv til at skulle nå en masse på kort tid, så giver det plads til refleksion. Når man så tager fat igen, vil det ofte være en langt mere målrettet indsats. Midt mellem togbaner, pandekager, gåture og bål i haven har jeg god tid til at fundere over emner som:

- Hvordan kan vi få en endnu mere sund og bæredygtig forretning?
- Fokuserer jeg på de rigtige produkter?
- Hvilke tiltag kan vi tage for at være endnu bedre efter denne tvungne pause?

4. fase: Opstart

Hjælpepakke - ja tak, men jeg er sådan indrettet, at får man hjælp, bør man give noget tilbage, når man er på fode igen. Så måske skulle man bruge tiden til at skabe en bæredygtig forretning, som i større grad har overskud til at bære sig selv, så den ikke er så sårbar over for krise og udsving i stedet for hele tiden at søge vækst.

Vi kommer aldrig til at kunne løbe den tabte fortjeneste ind. Så mit mål vil være at have brugt tiden til fordybelse og fokusering, så jeg står endnu mere tydeligt og stærkere, når hjulene begynder at dreje igen og vi er klar til at give den gas.

De bedste tanker, vi ses på den anden side

Mikkel Maarbjerg

LIDT OM MIG

Mikkel Maarbjerg, tidligere Michelin kok og ejer af restaurant Ensemble, 2 stjerner i Guide Michelin.

Driver nu sammen med sin ven Nikolaj Kirk firmaet Kirk+Maarbjerg, som laver catering, foredrag, rådgivning af hoteller og restauranter. Sammen med gode partnere driver de Endeavour, som designer og sælger køkkengrej, Lovemade som sælger Økologisk Babymad og Habitus som laver teambuilding i naturen.