



KOG OG KØR

KOG & KØR



Indhold

01

**Iværksætteri, kreativitet
og madglæde**

Side 4

02

**Punkteringer - Hvordan håndterer du
udfordringer i iværksætteri?**

Side 8

03

Tæt på målstregen

Side 10

04

Afslutning og perspektivering

Side 13

Kapitel 1

Iværksætteri, kreativitet og madglæde

Drømme og iværksætteri

Hvad drømmer du egentlig om at blive, når du er voksen? Det spørgsmål har du garanteret hørt rigtig mange gange før – og du har måske allerede nogle gode idéer til, hvad det skal være? Politimand, dyrepasser, opfinder, tømrer, advokat, sygeplejerske, lærer, elektriker, skuespiller, makeupartist, forsker, revisor eller noget helt andet. Der er tusindvis af muligheder!

En af de muligheder kunne også være at blive iværksætter – Altså at starte din egen forretning med lige præcis det du brænder for og drømmer allermest om.

Simpelthen starte din egen forretning, hvor du kan arbejde med din hobby og tjene penge på baggrund af f.eks. gode idéer, grundighed og passion!

Og man kan altså snildt starte sin egen butik, selvom ens hobby f.eks. er hækling, computeranimation, gækkebreve, mountainbike eller måske noget indenfor gastronomi og madlavning.

Vores mål med dette forløb er at hjælpe jer med at blive meget klogere på, hvad det vil sige at være iværksætter - og måske endda give jer motivation til at I en dag ude i fremtiden selv tager springet ud i jeres helt eget iværksættereventyr.

Intro-opgaver:

- Hvem kender du i dag, som lever af at være iværksætter? Det kan både være familie, bekendte eller store kendte virksomhedsejere. Overvej hvad du tror, de har brændt for, drømt om eller haft som hobby.
- Lav en liste med 3 af dine største hobbyer/interesser – Snak sammen med din sidemakker eller en mindre gruppe (3-4 pers.) omkring, hvordan nogle af dine hobbyer kan laves til en forretning i fremtiden.

"Kog & Kør-guider"

For at komme rigtig godt i gang, og for at I kan finde ud af, hvad hele det her "Kog og Kør" går ud på, skal I nu møde 2 helt særlige iværksættere. De hedder Mads og Jonas. De vil være jeres guider gennem denne projektuge. Gennem 4 små videoer vil de fortælle, inspirere og vejlede jer igennem processen. Her i materialet vil I kunne finde ekstra oplysninger og uddybende opgaver, som alt sammen er med til at føre jer sikkert igennem projektugen.

Vi kan lige så godt sige det med det samme - Det her bliver en vild og anderledes projektuge, hvor I skal prøve kræfter med at bygge en butik op fra bunden! – Lige fra at finde frem til den første gode idé, og til at I står og skal sælge jeres produkt som en superfed finale på forløbet.

For at I ikke starter helt på bar bund, har vi på forhånd skabt en ramme for jer. Rammen er med til at garantere, at ugen bliver fyldt med spændende og kreativt iværksætteri. Og så bliver det hele krydret med et godt drys af jeres guiders største passioner - Mads er nemlig fuldstændig bidt af mad, smag og kokkerier, mens Jonas er vild med værktøj, design og med at bygge forunderlige "rullende" kontorer.

De 2 glade guider passer derfor helt perfekt til titlen "Kog og Kør". Det lyder måske mærkeligt – Men se den første video her, så giver det hele nok meget bedre mening!

Video 1: <https://youtu.be/l8km4lcp5ys>



Den gode idé

Efter at have set videoen, er I nu klar til at gå i gang med første del af "Kog & Kør". Og for at gøre det helt klart – I skal nu i gang med at lave en forretning, som kan sælge et spiseligt produkt. Her skal I bruge "Kog & Kør-vognen" til at skabe den helt perfekte ramme for jeres butik.

Der bliver uden tvivl brug for masser af gode idéer, samarbejde, netværk, kreativt arbejde, entusiasme, holdånd, hvilket forhåbentlig munder ud i verdens bedste service, lækre smagsoplevelser og kæmpestore smil fra både jer og jeres kunder!

Første og vigtigste skridt mod et liv som iværksættere er at finde frem til den gode idé – Finde frem til det, som I virkelig brænder for.

I skal derfor på tværs af hele klassen - og i tæt samarbejde med jeres lærer - nu finde frem til, hvordan I vil udvikle jeres gode idé.

Opgaver

DEN GODE IDÉ: Find frem til hvad I godt kunne tænke jer at lave i "Kog & Kør-vognen". I kan gøre det i fællesskab på hele klassen, eller ved først at dele jer ind i mindre grupper og efterfølgende lade hver gruppe fremlægge deres bedste idé, for så til sidst at blive enige om, hvad der kan virke bedst for netop jeres klasse.

Hvis det kan være svært at få gode idéer, kan I til at starte med overveje, hvordan den fedeste foodtruck eller madbod ville se ud i jeres verden. Hvad skal der serveres fra den, og hvordan ser den ud?

Det er altid en god idé at starte med at drømme MEGA-STORT!!! Så kan I altid bagefter begynde at tilpasse drømmen, i forhold til hvad der kan lade sig gøre. Men start med at tage Ja-hatten på, for der er med garanti mere, der kan lade sig gøre, end I lige regner med!

HUSK samtidig at det her er vigtigt at kunne give slip på sin egen idé og lade sig inspirere af de andre. Alle idéer kan i princippet være lige gode, og i dette projekt er øvelsen, at I - i fællesskab - former de mange gode idéer til én overordnet fælles idé.

MAPPING: Lav en brainstorm over hvem I har i jeres netværk – Skriv alle forslag op på tavlen, så I til sidst har et stort kort eller "map" over, hvem der måske kan hjælpe jer med at nå i mål med jeres projekt. Hvad laver jeres forældre, bedsteforældre, naboer

eller andre bekendte? Hvad kan det, de laver både i deres fritid og på arbejde, bruges til i forhold til jeres projekt? Her skal I virkelige øve jer i at tænke ud af "boksen". I kan få brug for alt fra sjove lamper, gamle brædder til at bygge med, maling eller måske lækkert brød, som den lokale bager kunne have i overskud.

Gem jeres "map", da der igennem ugen kan opstå behov, som I måske ikke havde forudset fra starten. (Husk at fortælle om jeres projekt og iværksætterdrøm til så mange som muligt – Det får ofte folk til at tilbyde ting eller hjælp, som I måske ikke engang selv vidste I kunne få brug for!)

PLANLÆGNING & GRUPPER: Nu har I fået styr på jeres fælles idé og skabt overblik over jeres mulige netværk. Næste skridt er at komme i gang med at lægge en overordnet plan. Den første del af planen kunne med fordel være at opdele klassen i mindre grupper.

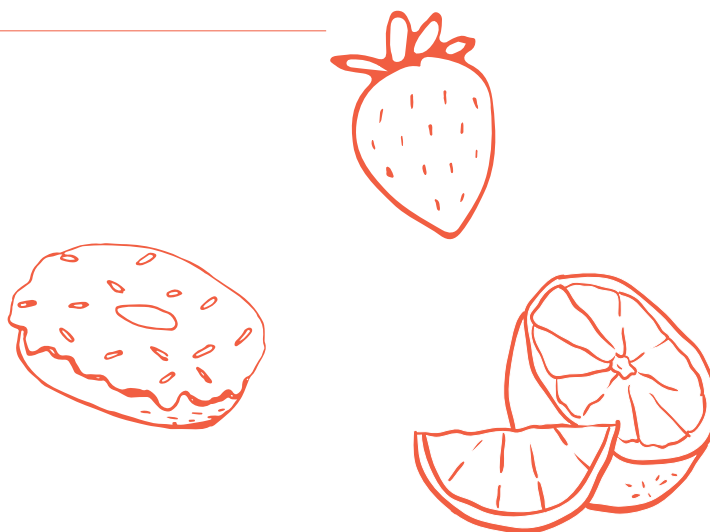
Hvem står for at udvikle jeres spiselige produkt? Hvem står for at udvikle verdens sejeste "Kog & Kør-vogn"? Skal der være en gruppe, som står for at lave PR og f.eks. designe menukort og prisskilte? Hvem har styr på økonomien? Hvem står for at dokumentere forløbet? Er der måske brug for andre grupper?

Lav derudover en fælles drejebog med alle jeres forskellige deadlines – Hvornår skal de forskellige grupper være færdige og klar med deres ansvarsområde? Skal der evt. sættes nogle delmål ind? Hæng drejebogen op i klassen.

Herfra vil vi i første omgang bare ønske jer alle RIGTIG GOD ARBEJDSLYST – Find og form den gode idé og gå efter guldet – SÆT IGANG!



Hvornår smager noget godt? Husk grundsmage – Husk tekstur – Husk udseende – Husk service! (læs mere om smag på: Kend din mad – Smag og sanser)



Kapitel 2

Punkteringer - Hvordan håndterer du udfordringer i iværksætteri?

Er der styr på det?

Nu er I alle forhåbentlig kommet rigtig godt i gang. Der er kommet styr på idé, planen bliver fuldt, I har snakket med jeres netværk, og grupperne har masser af energi i arbejdet – Eller hva'?

Brug de første 5 min. af dagen på at se denne video. Her fortæller Mads og Jonas lidt om udfordringerne ved iværksætteri, og hvad I med stor sandsynlighed også kommer til at opleve i jeres arbejde med "Kog & Kør".

Video 2: https://youtu.be/P3lDV_Pn-rk



Opgaver

HOLDÅND: Hvad tænker du om det, som Mads og Jonas siger i filmen om udfordringerne i projektet? Har du/I allerede stødt på nogle af dem? Hvordan reagerer du selv, hvis tingene bliver svære? Hvad hvis den opgave, som du er blevet tildelt, ikke er den sjoveste i hele verden? Hvad skal der til for, at man kan gøre som Mads og Jonas siger: "På med skjorten og i gang!"?

Sæt jer sammen i grupper på 3-4 elever og diskutér spørgsmålene ovenfor. Lav desuden 3 gode råd til, hvad I kan gøre for at undgå konflikter i jeres gruppe eller klassen, når tingene bliver svære, kedelige eller udfordrende? Fremlæg forslagene for hinanden i klassen og hæng dem op i klassen.

STATUS: For at I får størst mulig succes med "Kog & Kør" er det en rigtig god idé, at I altid slutter skoledagen af med et statusmøde. Et møde hvor hver af arbejdsgrupperne kort fortæller resten af klassen:

- Hvad I har fået lavet i løbet af dagen?
- Hvad skal gruppen i gang med i morgen?
- Er der noget, som I kan bruge hjælp til fra de andre grupper eller jeres netværk?
- Er der nogle af de andre grupper, som har brug for jeres hjælp?
- Er der styr på jeres deadlines?
- Skal der laves om i planen?

Det er også her, at der f.eks. kan laves test og smagning af jeres produkt. Eller her at man sammen må finde nye løsninger, hvis den oprindelige plan pludselig ikke virkede!!! Husk at man altid kommer længst med at give konstruktiv kritik. Giv hinanden gode forslag og input til forbedring – Det er ikke altid helt så nemt som det lyder, og er faktisk noget der skal øves!

Klø på

Så klø på med projektet – Sørg for at maden smager fantastisk - Og husk at det er lige her og nu, at I skal løfte i fællesskab!



Læs mere om Smiley-ordning her:

<https://www.findsmiley.dk/Sider/Forside.aspx>

Find gode råd til køkkenhygiejne her:

https://www.bedrehygiejne.dk/?page_id=295

Kapitel 3

Tæt på målstregen

Det er nu, at det gælder!

Nu er det virkelig ved at være tæt på! I skal nu have styr på alt det praktiske i forhold til at kunne åbne jeres butik. Man kan nærmest sammenligne det med åbningen af en helt ny restaurant eller ny food-truck.

Der er garanteret også ved at komme lidt nervøsitet hos nogle jer – Når vi at have det hele klar? Kommer der overhovedet kunder i butikken? Kan de lide den mad, vi serverer? Kan jeg finde ud af at præsentere vores produkt på en god måde, eller stiller kunderne mærkelige spørgsmål, som jeg ikke kan svare på?

Alt sammen noget som er helt naturligt, at man er lidt bekymret for inden åbningen. Men faktisk også noget, som man kan minimere, ved at have planlagt og klargjort så meget som muligt.

For at være sikker på at I kommer godt hele vejen i mål og forhåbentlig oplever masser af succes med "Kog & Kør", kommer her endnu en lille videohilsen, hvor Mads og Jonas guider jer det sidste stykke vej hen til målstregen.

Video 3: <https://youtu.be/jqwRTLwkejo>



Forbered, forbered, forbered!

Som I kan se i videoen, er det altså super vigtigt, at I får forberedt alt det, I overhovedet kan. Det skal f.eks. testes, hvor lang tid det tager at lave og servere en ret for en kunde - For det er naturligvis vigtigt, at jeres kunder ikke skal stå alt for lang tid i kø. Og jo hurtigere I får solgt en portion til en kunde, jo flere kunder kan I nå at betjene, og jo flere penge kan I dermed nå at tjene. Der er 1000 ting, som skal tjekkes op på! Er der styr på en plan B, hvis vejrudsigten ændrer sig? Hvad med vagtplan, byttepenge, bestik, strøm? Hygiejne er super vigtigt, så hvor kan man vaske hænder? Hvad kan man ellers forestille sig, at I skal have styr på?

Man kan faktisk sammenligne det lidt med generalprøven på et teaterstykke – Det handler om at være 100 % skarp, så I kan tage imod jeres kunder med overskud, glæde og smil – For det smitter!!!

Opgaver

SERVICE: Når man går på restaurant, betyder betjeningen utrolig meget for den samlede oplevelse. Det er ikke kun vigtigt, hvordan maden smager! Det er også derfor, at gode restauranter har ansat professionelle tjenere, som gør sig umage med at skabe den helt rigtige og behagelige oplevelse hos gæsterne. Maden og servicen hænger sammen!

Hvad betyder ”god service” for jer? Snak sammen i mindre grupper (3-4 elever) om, hvor I har oplevet god eller dårlig service. Det kan naturligvis være, hvis I har været ude at spise på restauranter eller caféer. Men det kan også være hos f.eks. frisøren, i supermarkedet eller et andet sted, hvor man modtager en service.

Brug 10 min. på at lave en brainstorm i gruppen med ting, som er med til at skabe god service. Når I har lavet en liste, skal I i gruppen blive enige om, hvilke 3 af tingene, som I synes er vigtigst for jeres ”Kog & Kør-projekt”.

Altså hvad skal kunderne opleve af service og stemning, når de besøger jer?
Fremlæg jeres punkter for resten af klassen.

TJEKLISTE: For at kunne holde overblikket bedst muligt, kan det være en god idé at lave en tjekliste. En liste hvor I altid kan holde øje med, om der er styr på det hele – Hvad skal gøres klar? Hvad er der behov for inde i vognen? Hvem stiller borde op? Er der snittet gulerødder? Hvor mange karklude skal I bruge osv.?

Tjeklister kan være et rigtig godt redskab, når I skal holde overblikket og roen i stressede situationer.

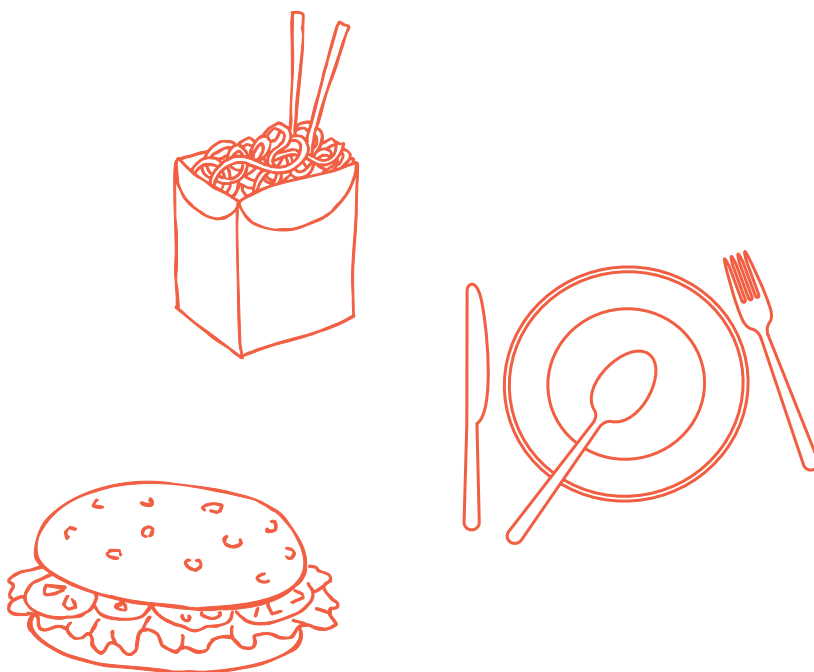
Hver arbejdsgruppe skal lave en tjekliste, så I er sikre på at alt er klar til åbning af "Kog & Kør". Husk at skrive selv små opgaver på – Det er f.eks. ikke nok blot at skrive "Vi skal huske at lave mad". Listen skal printes ud og hænges op i klassen.

Nu er I faktisk klar til at søsætte jeres helt egne version af "Kog og Kør" – Kast jer ud i iværksættereventyret og nyd udfordringen!



Ha' styr på den gode service! Læs f.eks. mere om tjeneruddannelsen her: www.ug.dk/uddannelser/erhvervsuddannelser/foedevererjordbrugogoplevelser/tjener

Se videoen med Niels, Danmarks bedste tjener fra Skills: www.youtube.com/watch?v=gDODMscWBTo#action=share



Kapitel 4

Afslutning og perspektivering

Succes

Wauw – Mega godt gået!!! I har nu afsluttet ”Kog & Kør” – Sikke en vild rejse og utroligt hvad I som klasse i fællesskab har kunnet skabe på en uge. Det er tid til at klappe hinanden på skulderen og være stolte over det, I sammen har præsteret.

Men inden vi lukker helt ned for projektet, vognen og maden, skal I lige have en sidste video og hilsen fra Mads og Jonas. For der mangler stadig en meget vigtig del!

Video 4: https://youtu.be/ipIUvFYt_Ac



Opgaver:

PERSPEKTIVERING: I har nu fuldført opgaven – Det er simpelthen lykket jer at gå fra idé til færdigt produkt. Stærkt gået! For at runde godt af og lære af jeres erfaringer er det altid vigtigt med en perspektivering.

Skriv en personlig liste med de 3 ting, som du synes har været det bedste ved projektet. Bagefter skal du lave en ny liste med de 3 ting, som du synes har været mest udfordrende. Sæt jer sammen i grupper af 3-4 elever, og fortæl hinanden om jeres oplevelser. Er det de samme ting, eller har I oplevet ugen forskelligt?

Overvej de følgende spørgsmål i grupper eller hele klassen sammen.

- Hvis I skulle starte helt forfra, hvad ville I så gøre anderledes og hvorfor?
- Hvad ville der være sket, hvis I havde valgt en anden idé?
- Er I blevet klogere på, hvad der skal til for at starte en forretning?
- Har I lært noget nyt/nye sider af jeres klassekammerater? Husk, at anerkende hinanden for jeres arbejde i projektet og for dem I er.
- Har I lært noget, som I kan tage med næste gang, hvor I skal arbejde med projekter i skolen?
- Eller er der andre spørgsmål som dukker op efter projekt "Kog & Kør"?

EGNE MÅL: Til sidst kunne vi godt tænke os, at du skruer tiden tilbage til de første intro-spørgsmål her i materialet. Spørgsmålene som handlede om din egen favorit hobby, og om det var muligt at lave en forretning ud af det? Hvad tænker du om det, nu hvor du er færdig med "Kog & Kør"?

Lav til slut en beskrivelse, tegning, mindmap eller lignende over din egen nye forretning. Hvad er din idé? Hvad er dit mål? Hvad er din styrke? Hvad skal du sælge? Hvordan skal du sælge det? Hvem er dine kunder? Hvad skal det koste? Hvem i dit netværk kan hjælpe? Hvad skal du selv blive bedre til?

Og til sidst det helt store spørgsmål – Hvornår går du i gang?

Du kan meget mere, end du tror!

Mads og Jonas ved af erfaring, at man kan skabe fantastiske oplevelser og opnå succes med selv de skøreste og mest fantasifulde idéer. Der er faktisk ingen grænser for, hvad der kan lade sig gøre, hvis du bare selv har troen på det, og virkelig brænder for din idé.

Til at starte med spurgte vi jer, hvad I kunne tænke jer at arbejde med som voksen. Det er stadig fuldstændig op til jer at finde ud af - og husk at der er uendelig mange veje at starte en karriere på! Vi håber at have smittet jer med lidt iværksætterånd, og at I ligegyldigt hvilken uddannelse og karrierevej I tager, altid vil gå efter at skabe fantastiske oplevelser for jer selv og jeres omgivelser.

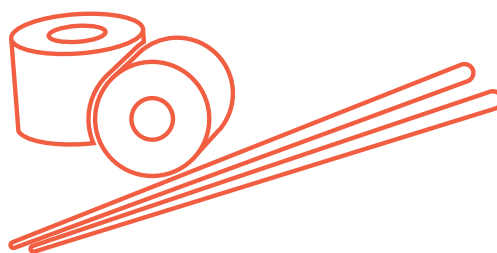
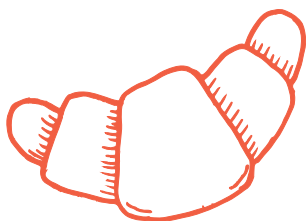
Gi' den fuld gas og tak for indsatsen!

De bedste hilsner Mads og Jonas



Beta: www.betabeta.dk

Tiny Office: tinyoffice.dk



BØRN OG UNGE
Aarhus Kommune



*Dette undervisningsforløb er udviklet i et samarbejde mellem
Beta og Tiny Office samt Aarhus Kommune*

Støttet af:  BØRNE- OG
UNDERVISNINGSMINISTERIET

Aarhus, 2019