



Undervisning i iværksætteri

www.uiiv.dk

NYHEDSBREV FRA UIIV

nummer 5 | aug. 2020



Giver iværksætteri undervisning mening for en kommende gourmet-slagter?

side 4



Læs også:

Nyheder fra Projekt Undervisning i iværksætteri2

Interview med:
Stine Borup og Kenneth Bechmann Veie,
faglærere gourmetslagter, ZBC.....6

Køge Handelsskole uddeler
UIIV-diplomer til 3. g eleverne9

Nyheder fra Projekt Undervisning i iværksætteri

Forlængelse af projektperioden med 6 måneder, ny slutdato er den 30. juni 2021.

*Af projektleder for projekt Undervisning i iværksætteri,
Anne Bahn Eghøj, ZBC*

Formålet med forlængelsen er, at følge skolernes kalenderår, og dermed give partnerskolerne en bedre tidsramme at afholde UIIV-aktiviteter indenfor.

Alle aktiviteter skal være afholdt senest ved udgangen af maj 2021 og alle indberetninger skal være fremsendt projektsekretariatet senest d. 5. juni 2021.

OPDATERING AF HJEMMESIDEN

Projektets hjemmeside <https://uiiv.dk/> er opdateret i forbindelse med forlængelsen. Det er her alt projektinformation og materiale, der skal anvendes i forbindelse med dokumentation kan hentes, som eksempelvis:

- Den administrative håndbog
- Projektinformation og data
- Tjekliste til undervisere
- Timeregistreringsskemaer til deltagere (elever)
- Timeregistreringsskemaer medarbejdere
- Skabeloner, logoer, EU-plakater og UIIV-plakater mm

Projektete har udarbejdet 4 UIIV-plakater der kan hænges op på som PR, når du har undervisning, møder eller andet der vedrører UIIV. UIIV-plakater findes på projektets hjemmeside <https://uiiv.dk/anvendelse-af-logoer/>



WEBINARER

Projektet har afholdt en række webinarer for undervisere og andre interesserede fra de enkelte projektpartnere, og yderligere webinarer er planlagt. På webinarerne er det undervisere, der præsenterer deres eget iværksætter undervisningsforløb, og der er også tid til dialog, sparring og udveksling af gode ideer til

planlægning af egen undervisning. Er der spørgsmål vedrørende mere generel karakter ift. projektet er der også plads til det.

Gik du glip af at deltage, så kan de afholdte webinarer genses på projektets materialeplatform <https://uiiv.minefag.net/>

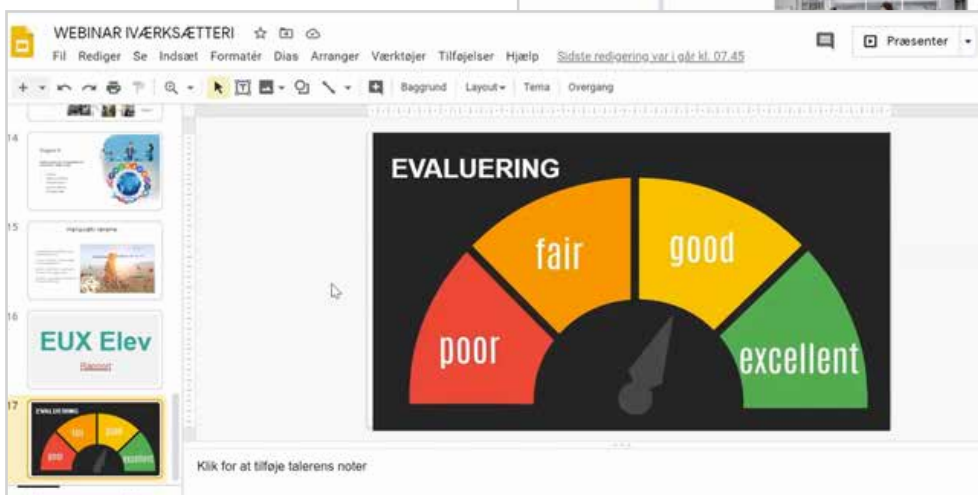
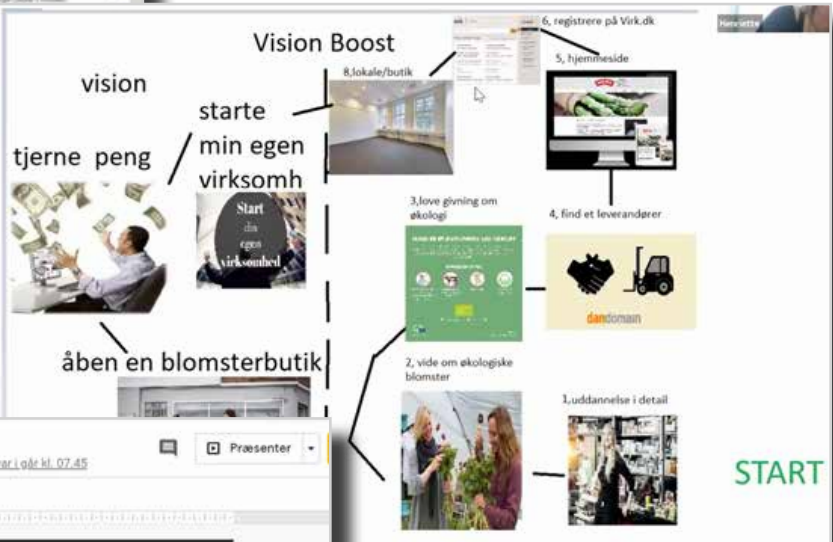
Tankerne bag opbygning af forløbet og udbyttet til eleven:

- Visuelt
- Nem navigering
- Differentiering

IVÆRKSÆTTER - MINI PROJEKT
OM START AF EGEN
VIRKSOMHED



MÅL/
VISION



Giver iværksætteri undervisning mening for en kommende gourmetslagter?

Ja, det mener nogle af de elever som projektleder Anne Eghøje talte med, efter de har arbejdet med det som en del af et to ugers forløb.



Af projektleder for projekt Undervisning i iværksætteri, Anne Bahn Eghøje, ZBC

"Det har været virkelig spændende, særligt at være ude og besøge forskellige butikker og se hvad, der sælger, og høre om hvad det er man skal være OBS på. Og at hører om de ideer og tanker der ligger bag" "Varene skal ikke nødvendigvis være billige, folk vil gerne betale for kvalitet og bæredygtighed. Særligt i storbyerne. Det er lidt anderledes i Vordingborg, hvor jeg er i lære" siger Helene Nissen, der er i gang med at uddanne sig til Gourmetslagter.

Fælles for eleverne i klassen er, de brænder for deres fag, og at kvalitet, service og bæredygtighed er nøgle-

ord, som fylder meget. En gourmetslagter adskiller sig fra den traditionelle slagter, og arbejder med både kød og tilberedning af måltider. Den bredde i uddannelsen gør, at de håndterer både kødet, og de helt rigtige udskæringer, og også det helt rigtig tilbehør til kødet.

Eleverne på holdet er enige om, at mange gerne vil handle lokalt, og at det er vigtigt at fortælle en historie om hele produktet. Det giver en følelse af nærhed for kunderne, at vide grønsagerne kommer fra en lokal mark. Det giver mere menneskelighed, og det er det der bl.a. skal få kunderne til at komme og handle, så også de mindre butikker kan overleve.

Helene har altid gerne ville være selvstændig og have sit eget sted. Før deltagelse i iværksætteri forløbet,



har hun synes det var lidt uoverskueligt, for hun har altid hørt om, hvor meget arbejde der er, og at der er rigtig mange udfordringer. Men efter at have arbejdet mere med temaet iværksætteri, er det kommet tættere på igen, men der går nok 10 år endnu. For det er vigtigt for Helene at vide, det er i orden, og at hun er rustet til at starte op. "Det er 100 % det, jeg gerne vil på længere sigt", siger hun. Men først skal der oparbejdes erfaring og viden, så hun føler sig dygtig nok til at kaste sig over sin egen virksomhed.

"Kampagner på nettet, med reklame og konkurrencer tiltrækker folk helt sindssygt. Mange kommer og handler bagefter hvis de har vundet, og reklamere fra mund til mund, det virker", siger Lasse Avnsgren. Hvis man skal have en slagter/delikatessbutik, så er god service og oplevelsen vigtig. Og det er mere end bare at smile. Man skal være ægte tilstede og gøre et godt indtryk, både i det man siger, og det man gør.

"Kunderne skal have smagsprøver, og det skal være en oplevelse, som de husker" siger Lasse. Kristoffer Kristiansen har allerede haft et cvr.nr. Det er dog hans interesse for slagterfaget og håndværket, han brænder for. Han ser nok ikke sig selv som iværksætter inden for faget, der er for meget man skal gøre ud over at skære. Men han har endnu ikke besluttet, om han skal have egen virksomhed på et senere tidspunkt.

Efter at have deltaget i forløbet, ser Lasse lidt anderledes på det at starte egen virksomhed. Han har tidligere haft undervisning inden for emnet, på gymnasiet, men der var det innovation der fyldte mest, hvor de opfandt ting. "Det er helt anderledes, det her med at starte op, og det føles lidt nemmere end jeg troede. Det kunne være fedt at starte sit eget op, bare et lille sted, med fokus på kvalitet", siger Lasse, der er blevet mere positiv ift. at starte for sig selv, efter de to uger hvor iværksætteri har været en del af undervisningen.

Interview med: Stine Borup og Kenneth Bechmann Veie, faglærere gourmetslagter, ZBC

I et slagterfag der er presset og hvor vegetarretter, kødfrie dage og bæredygtighed står højt på dagsordenen, er det vigtigt at holde fast i sit håndværk, siger Kenneth Bechmann Veie, faglærer for gourmetslagterelever hos ZBC.

Af projektleder for projekt Undervisning i iværksætteri, Anne Bahn Eghøje, ZBC

”Det er vigtigt at holde fast i det gode håndværk og vores kernekompetencer. Det med at skære kød, tilberede kød og at sælge måltidsløsninger. Det er det, det handler om, hvis man koger det helt ind til benet. Hvis ikke du har styr på det, ved opstart af en forretning, så kommer det ikke til at holde. Og det er nogle af de allervigtigste kompetencer, vi kan give vores elever. Som grundbasen”, uddyber han.

Faglig stolthed, og det at gøre eleverne stolte af deres eget fag, er noget af det, der bruges mest tid på i undervisningen.

Det gennemsyrede også de tre fremlæggelser, som projektleder i UIIV, Anne Eghøje, fik lov til at overvære. Det var tydeligt, at det var vigtigt for eleverne.

Det er svært at starte noget nyt op inden for slagterfaget, og det kræver en stor investering. Og det er eleverne udmærket klar over.

”Det er ikke lige som nyuddannet man starter op, for det er ikke lige til højrebenet”, tilføjer Stine Borup, der,

ligesom Kenneth, er faglærer for Gourmetslagtereleverne hos ZBC.

I Danmark er der nogle sunde og store slagterbutikker, der kører rigtig, rigtig godt, fortæller de to undervisere. Der er få af dem, de har eksisteret i lang tid, og de er svære at differentiere sig fra.

Eleverne skal gøres bevidste om, at hvis de vil etablere en ny gourmetslagterforretning i dag, kræver det at de er gode til at nytænke, at de finder en niche, med et unik produkt af en høj kvalitet, og finder et segment der skiller sig ud fra de allerede etablerede butikker. Og samtidig kan få kunderne til at bryde sine vaner, så de handler et andet sted.

Nogle få af slagtereleverne på holdet har drømmen og synes det kunne være rigtig spændende at starte op eller at overtage en forretning. Det er dog ikke det, vi typiske ser inden for slagterfaget, fortæller Stine og Kenneth.

”Jeg tror og håber på, det kan gøre en forskel i forhold til vores elever, at vi arbejder med iværksætteri i undervisningen. Og at det tænder en gnist og gejst hos nogle af dem” siger Kenneth.

Stine fortsætter, ”men det er måske ikke lige dagen efter man har fået sit svendebrev, man overvejer at blive selvstændig. Man skal ud og lærer håndværket og få noget erfaring. For det er ikke et af de nemmeste fag at blive selvstændig inden for”.

Til spørgsmålet om der er anvendt andre didaktiske og pædagogiske overvejelser i forbindelse med iværksætterundervisningen, og det at give eleverne kompetencer, der rustet dem til at drive en sund og levedygtig virksomhed svarer Kenneth: ”Jeg lægger meget vægt på, at eleverne benytter digitale teknolo-

gier. Reklame foregår digitalt i dag, og vi er i en verden, hvor vi er meget digitale.

Så hvis man ikke har kompetencerne inden for det, så bliver det rigtig svært at vise hvem er jeg, hvem er vores butik og hvordan er det, vi ser os selv”.

At bruge digitale værktøjer er en viden i sig selv, og det stiller krav til elevernes faglighed, og til at de bruger deres viden og finder de rigtige facts, når de skal lave en video. Tanken er, at de skal gøre sig så kloge, så de kan blive præcise og konkrete når de præsenterer.

fortsættes...



"På den måde tænker jeg, at eleverne tilegner sig en større viden" siger Kenneth.

I forløbet, der har strakt sig over 2 uger, har eleverne fået en overordnet opgave og har selv skulle fylde rammerne ud. Opgaven er lagt på deres skuldre, og de har selv skulle bestemme hvor de opsøger viden, og i hvilket omfang de har brug for hjælp, dvs. de har haft et stort råderum. Nogle elever er nærmest selv-kørende og andre har brug for der hjælpes på vej. Og det har givet underviseren en nemmere måde at differentiere undervisningen på i forhold til klassisk tavleundervisning.

Eleverne har bl.a. set videoer med kendte iværksættere og besøgt tre meget forskellige slagterbutikker. En "gammeldags" slagterbutik, en mere moderne og til sidst besøgt hos en butik i Torvehallerne, der har flere butikker og som følger meget med i tiden og udviklingen og også sælger via Nemlig.com. De tre meget forskellige butikker, og også et meget forskellige kundesegment, gav anledning til refleksioner og dialog om hvilke typer butikker overlever, og hvad tror I (eleverne) der skal til for have det bedst mulig grundlag at drive en moderne og nutidig slagterbutik. "Det var en øjenåbner for eleverne", fortæller Stine.

Iværksætteri italesættes på mange måder, bl.a. også som at opstarte en virksomhed og at være sin egen leder, eller at være selvstændig. Hvilket begreb der anvendes er også fagligt bestemt, så det er vigtigt at få begreberne på plads og tage en dialog med eleverne om det, så det giver mening for dem. Ligesom iværksætterkompetencer er værdifulde kompetencer, også i forhold til ejerskifte og at overtage en virksomhed. Det er ikke start af en ny virksomhed, men det forhindre en virksomheden i at lukke ned, hvis der ikke er en naturlig arvtager.

Stine: "Og det at lade elever løse en opgave om en virksomhed, der er kørt helt i sæk, og hvordan kan den komme på rette køl og blomster igen. Det er jo også iværksætterkompetencer de tilegner sig der".

Stine har været med i projektet siden start og har deltaget i opkvalificeringsforløbet for undervisere. Hun synes det har været fedt at prøve, og det har været en udfordring, at få iværksætteri implementeret i slag-

terfaget. Forhåbentlig bliver det nemmere i fremtiden, at italesætte iværksætteri. Iværksætteri er jo ikke bare at starte sin egen virksomhed (fra bunden). Det kan jo også være at man overtager en butik, som man selv kan køre videre i sit eget navn, med sine egne fede idéer og sine egne nye tiltag.

Særligt har det sat mange tanker i gang hos Stine, der fortæller hun er blevet mere nysgerrig og åben, og tænker nyt og ud af boksen i forhold til iværksætteri. Det kan være, hvis der er noget i fjernsynet som får ideer til at poppe op. Hvordan kan man forestille sig "det" skal være fremover? Eller måske bruge et lille klip fra fjernsynet til at vise eleverne og få sat nogle tanker i gang hos dem.

"Hvis man ikke er ansat i en slagterafdeling i et supermarked (som er en del af en stor butik), og man drømmer om at åbne/overtage sin egen slagterbutik, bliver man nok virkelig nødt til at krølle sin hjerne og tænke kreative og hele tiden nye idéer, hvis man skal overleve. Konkurrencen fra de flotte supermarkeder er virkelig en hård konkurrent" slutter Stine.

PROJEKT UIIV 'S DEFINITION PÅ IVÆRKSÆTTERI

IVÆRKSÆTTERI BETYDER "OPSTART AF (EGEN) VIRKSOMHED".

Den virksomhed, man starter, kan tilbyde såvel produkter som services og ydelser.

Uanset om der er tale om en ydelse (fx en håndværksydelse) eller salg af et produkt, kan det man tilbyder være enten:

- nyt og banebrydende, fx:
 - en helt ny måde at løse et problem på
 - et helt nyt produkt, der opfylder et behov

eller

- gammelt og kendt, fx:
 - gensalg af varer, man har købt
 - samme håndværksydelse som andre i byen

Fælles for al virksomhedsopstart er, at der skal være tale om at skabe "værdi for andre", og den værdi, der er tale om kan være social, økonomisk eller kulturel.

Iværksætteri behøver ikke indeholde en opfinder-dimension.

Køge Handelsskole uddeler UIIV-diplomer til 3. g eleverne

80 nybagte studenter fra innovationsstudieretningen på Køge Handelsgymnasium fik overrakt et særligt UIIV-diplom sammen med deres eksamensbevis til translokationen før sommerferien, som bevis på deres nytænkende arbejde med at produktudvikle et helt nyt koncept til KiMs.

Af projektleder for projekt Undervisning i iværksætteri, Anne Bahn Eghøje, ZBC

KOMMENDE IVÆRKSÆTTERE UDKLÆKKES

"Vi gik ind i projektet, fordi vi har stor fokus på at styrke elevernes iværksætter tankegang. De sidste 10 år er Danmark nærmest blevet et iværksætterland, og vi er derfor rigtig glade for at have nogle stærke medpartnere i "Undervisning i iværksætteri" projektet som Fonden for Entreprenørskab og Sparingspartnerne, der bidrager med stor viden og værktøjer om hvad det kræver at blive iværksætter," fortæller Finn Arvid Olsson, der til daglig er ansvarlig for internationale projektsamarbejder på Køge Handelsskole. Han fortsætter: "UIIV-Projektet er med til at udvikle nogle læringsplatforme, hvor underviserne kan viden dele materialer og idéer. Hele KiMs samarbejdet vil være tilgængeligt for andre uddannelsesinstitutioner, der kan få gratis inspiration til nye måder at tænke undervisning og innovation og iværksætteri på," slutter Finn Arvid Olsson.

Når du er sulten for sjov

KiMs
DELTAGELSE

**BEDSTE MARKEDSFØRINGS-
OG SALGSPRÆSENTATION**
AF NYT NØDDEKONCEPT

Navn:

Orkla
Confectionery
& Snacks Denmark

KH KØGE HANDELSKOLE

Anders Hybholt, Consumer Marketing Manager

Hans Severinsen, Rektor

Ertivarestrømmebestyrelse

**Vi giver de unge
redskaber
til at få succes
med at
starte og drive
egen virksomhed**

NYHEDSBREV FRA UIIV

nummer 5 | aug. 2021

Få mere at vide

Få mere information om projekt Undervisning i iværksætteri på www.uiiv.dk. Eller kontakt:

Projektleder

Anne Bahn Eghøje
Mail: abeg@zbc.dk
Mobil: 2844 2029

Projektsekretær

Ditte Bülow
Mail: dbmn@zbc.dk
Mobil: 4172 1268

Redaktion

Projektleder Anne Bahn Eghøje: abeg@zbc.dk –
tlf. 2844 2029
Projektsekretær Ditte Bülow: dbmn@zbc.dk -
tlf. 4172 1268

[WWW.UIIV.DK](http://www.uiiv.dk)

Grafisk opsætning: www.grafik-for-dig.dk

Om projektet

Projekt "Undervisning i iværksætteri" (UIIV) er et EU-Socialfondsprojekt, hvis overordnede formål er at udvikle, afprøve, kvalificere og implementere undervisningsmoduler, der styrker de unges lyst og mulighed for at blive succesfulde iværksættere. Projektet varer frem til 30.06.2021.

Deltagere i projektet

ZBC

Mercantec

IBC

CELF

EUC Syd

EUC Nordvestsjælland

Køge Handelsskole

Dalum Landbrugsskole

Fonden for Entreprenørskab

SMVdanmark



Undervisning i iværksætteri