

VILKÅR FOR BRUG

Tusind tak fordi du downloadede dette materiale fra www.mindsteogmelleemste.dk. Jeg håber, du bliver glad for det.

Kopiering af materialet må kun finde sted på institutioner/virksomheder, som har indgået aftale med Tekst & Node og kun inden for de rammer, der er nævnt i aftalen. Du må ikke videresælge eller dele filen med andre – hverken helt eller delvist.

Har du spørgsmål eller feedback, er du velkommen til at kontakte mig på mindsteogmelleemste@gmail.com eller www.instagram.com/mindsteogmelleemste/

Venlig hilsen

Pernille

Materialet indeholder illustrationer af Mindsteogmelleemste og illustrationer af købt hos Creative Clips

VORES KAKAOBOD

ET PROJEKTBASERET FORLØB TIL MELLEMRINNET



INTRODUKTION

I dette projektbaseret forløb skal du og din gruppe lave jeres helt egen kakaobod. I har nemlig store planer for jeres lejrtur. I skal i den forbindelse undersøge reglerne for salg af fødevarer, I skal designe jeres egen kakaobod og menukort, I skal fastsætte priser, m.m.

Til sidst i forløbet skal I skrive et brev til jeres skoleleder, hvor I præsenterer jeres design, menu, m.m. og forsøger at overtale ham eller hende til at give jer lov til at sætte jeres kakaobod op. Hvem ved, måske jeres kakaodrømme kan gå i opfyldelse?



REGLER FOR VEJBODER

Det første, som I skal gøre, er at undersøge, hvilke regler vi har i Danmark for salg af fødevarer. Må I overhovedet lave jeres egen kakaobod på skolen?

I Danmark er der nemlig regler for, hvem der må og ikke må lave og sælge fødevarer. Reglerne sikrer, at vi ikke bliver syge af de fødevarer, vi køber i fx supermarkedet. Fødevarer er alt det, som vi kan spise og drikke. Reglerne gælder for alle i Danmark. De gælder altså både for børn og voksne, som ønsker at lave og sælge fødevarer.

Overvejer I at starte en fødevarevirksomhed – altså en virksomhed som sælger fødevarer – skal I først undersøge, om jeres virksomhed skal registreres hos Fødevarestyrelsen. Det er den myndighed i Danmark, som sikrer, at det, som vi drikker og spiser, er sikkert.

Ifølge Fødevarestyrelsen skal alle fødevarevirksomheder registreres, medmindre de kun planlægger at lave og sælge fødevarer i en kort periode og i et begrænset omfang. Hvis fødevarevirksomheden planlægger at lave og sælge fødevarer i 30 dage, kaldes det "salg under bagatelgrænsen". Sådant en fødevarevirksomhed skal altså ikke registreres. Eksempler på "salg under bagatelgrænsen" er vejboeder, hvor der fx sælges hjemmelavet syltetøj eller juice, og skoleboeder, hvor der fx sælges varm kakao eller cookies.

Men selvom jeres fødevarevirksomhed ikke skal registreres, har I stadig et stort ansvar for, at I overholder reglerne for fødevarsikkerhed og hygiejne. Jeres fødevarer skal være sikre for kunderne at spise eller drikke, og de må ikke blive syge.

REGLER - SPØRGSMÅL

1. Hvad er en fødevare? Giv to eksempler fra teksten.

2. Hvad er en fødevarevirksomhed?

3. Hvornår skal fødevarevirksomheder registreres hos Fødevarestyrelsen?

4. Hvad betyder "salg under bagatelgrænsen"? Giv to eksempler fra teksten.

5. Hvorfor skal alle fødevarevirksomheder overholde regler for sikkerhed og hygiejne?

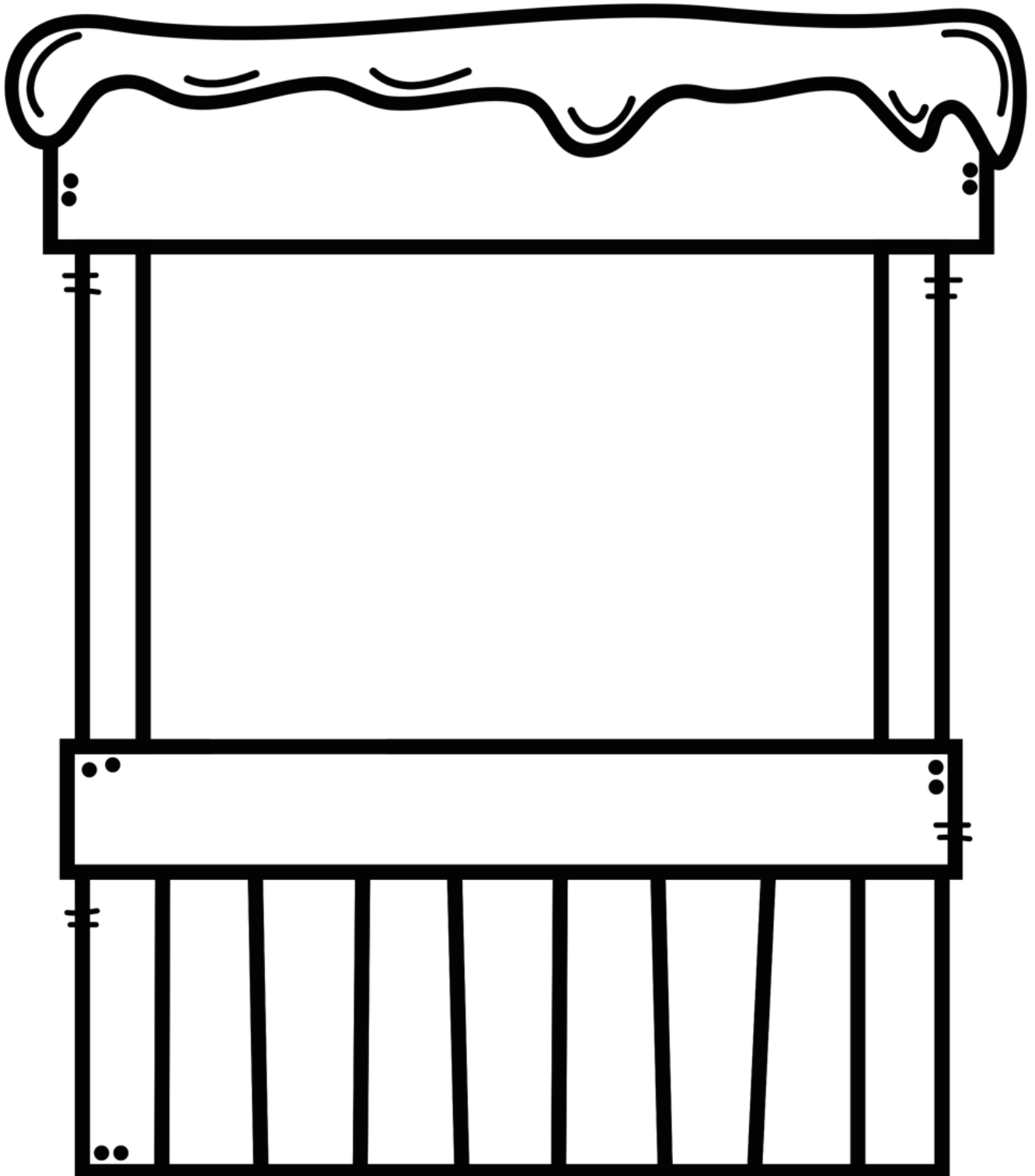
MINDMAP

Pyha, det var vel nok heldigt! Det ser ud til, at jeres kakaobod kan overholde alle love og regler for en fødevarevirksomhed. Nu kan I begynde at tænke over, hvad jeres kakaobod skal hedde, et logo, en menu, et tidspunkt, m.m. Lav et mindmap over jeres ideer.



DESIGN JERES BOD

Nu da I er færdige med jeres mindmap, er det tid til at udvikle på jeres mange ideer. Hvordan skal jeres kakaobod se ud? Lav en detaljeret skitse.



LAV EN MENU

Wow, jeres kakaobod er blevet flot! Nu skal lave jeres menu. Hvilken opskrift eller opskrifter på kakao ønsker I at bruge? Jeres valg og fravalg vil have konsekvenser for jeres køb af inventar, mulige kunder, m.m. Læs opskrifterne.

DEN KLASSISKE

Den klassiske varme kakao er en sikker vinder hos mange børn og voksne. Her får du opskriften på cirka fem kopper varm kakao.

Ingredienser:

- 1 l sødmælk
- 4 spsk. kakaopulver
- 4 spsk. sukker

Fremgangsmåde:

1. Varm sødmælken i en gryde ved middelvarme (det må ikke koge)
2. Tilsæt kakaopulver og sukker. Pisk til kakaopulveret og sukkeren er opløst

DEN MODERNE

Ønsker du et alternativ til den klassiske kakao uden laktose? Her får du opskriften på cirka fem kopper varm kakao på mandelmælk.

Ingredienser:

- 1 l mandelmælk
- 4 spsk. kakaopulver
- 50 g mørk chokolade

Fremgangsmåde:

1. Varm mandelmælken op i en gryde ved middelvarme (det må ikke koge)
2. Tilsæt kakaopulver og pisk undervejs
3. Tilsæt den mørke chokolade, når kakaopulveret er opløst

MENU - SPØRGSMÅL

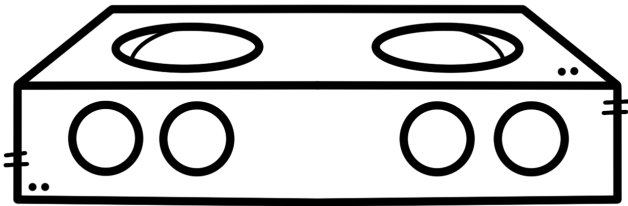
1. Ønsker I at bruge en opskrift eller begge opskrifter? Begrund jeres valg.

2. Hvad er fordelene og ulemperne ved klassisk kakao?

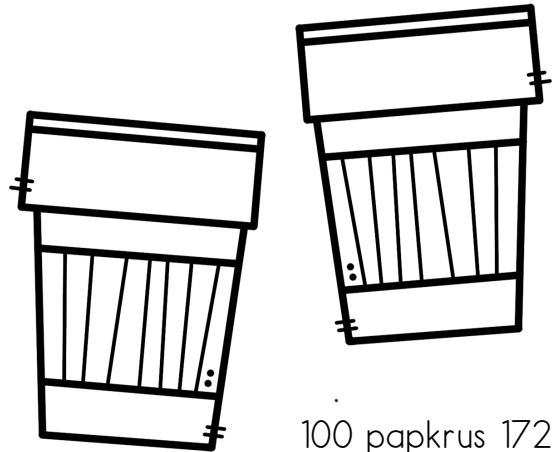
3. Hvad er fordelene og ulemperne ved kakao på mandelmælk?

INVENTAR

Godt valgt! Nu når I har styr på menuen, skal I købe inventar til jeres kakaobod. Varm kakao sælger jo bedre end kold. Husk, jeres udgifter trækkes fra jeres indtægter, så tænk jer godt om.



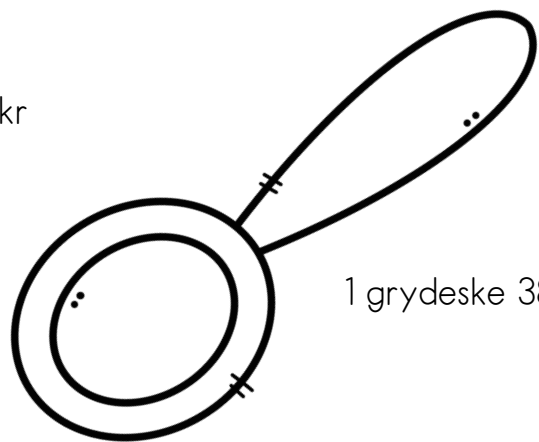
2 kogeplader 175 kr



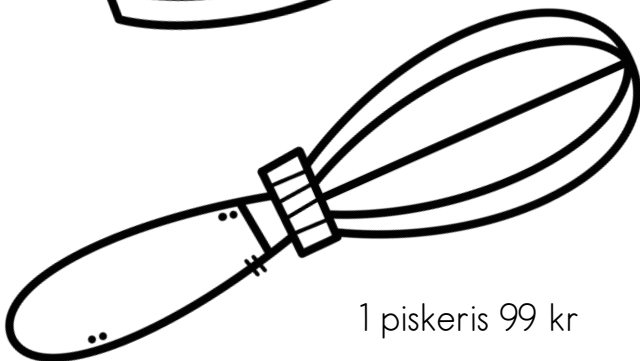
100 papkrus 172 kr



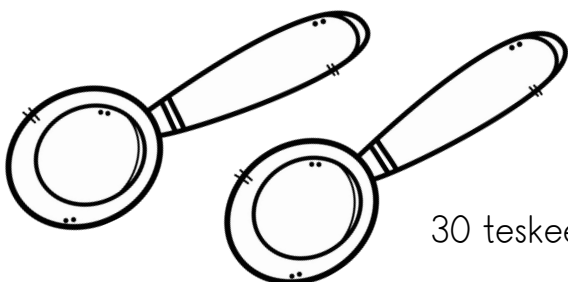
1 kasserolle 188 kr



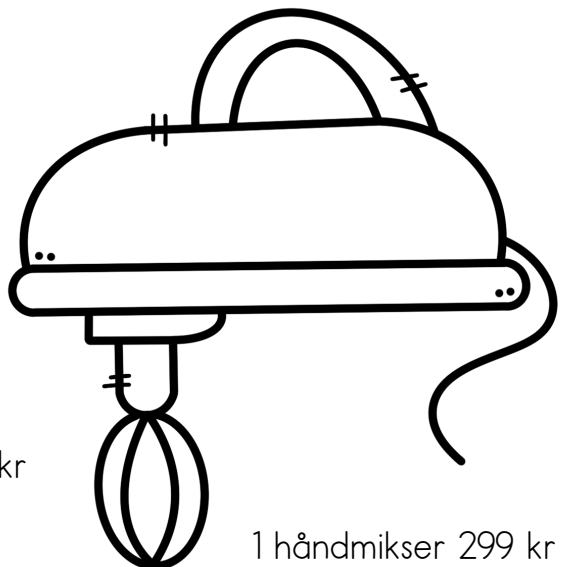
1 grydeske 38 kr



1 piskeris 99 kr



30 teskeer i træ 15 kr



1 håndmikser 299 kr

INVENTAR - UDGIFTER

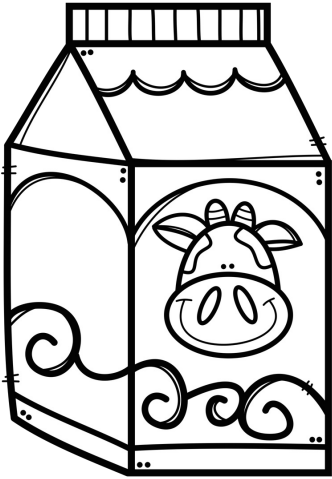
Lav en oversigt over, hvad I ønsker at købe til jeres kakaobod. Udregn hvad jeres samlede udgifter på inventar løber op i.

Hvad ønsker I at købe?	Antal	Pris

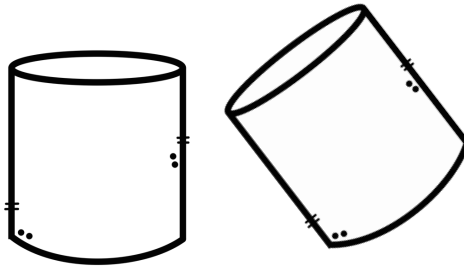
Jeres samlede udgifter på inventar løber op i:

RÅVARER

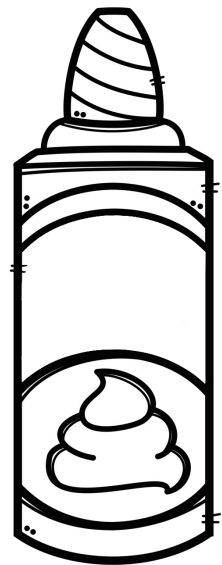
Uh, vi havde nær glemt råvarerne! I skal selvfølgelig også købe diverse råvarer til jeres kakaobod.



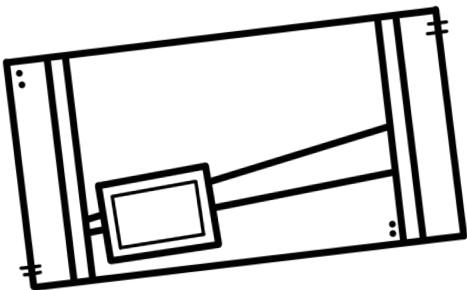
1 l sødmælk 14,5 kr



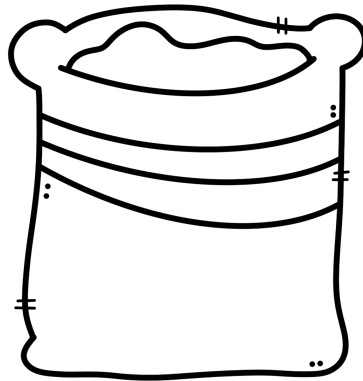
300 g skumfiduser 30 kr



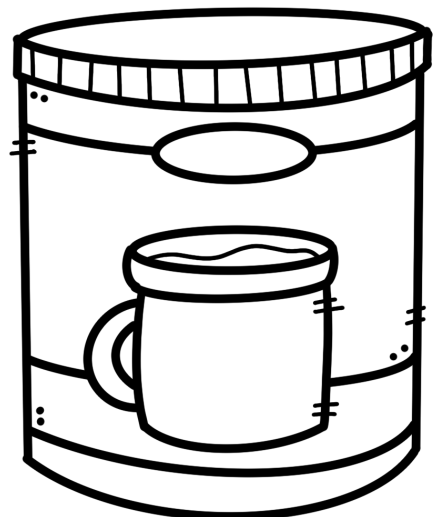
250 g flødeskum 25,5 kr



100 g mørk chokolade 29 kr



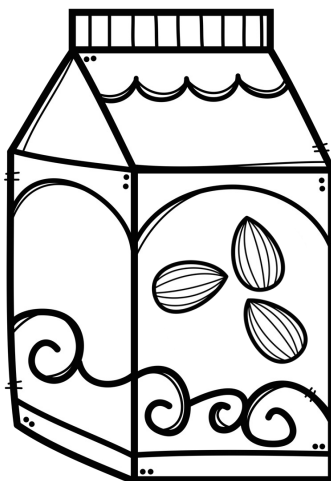
1 kg sukker 9,95 kr



250 g mørk kakao 29,95 kr



0,25 l piskefløde 16 kr



1 l mandelmælk 24,22 kr

RÅVARER - UDGIFTER

Lav en oversigt over, hvad I ønsker at købe til jeres kakaobod. Udregn hvad jeres samlede udgifter på råvarer løber op i.

Hvad ønsker I at købe?	Antal	Pris

Jeres samlede udgifter på råvarer løber op i:

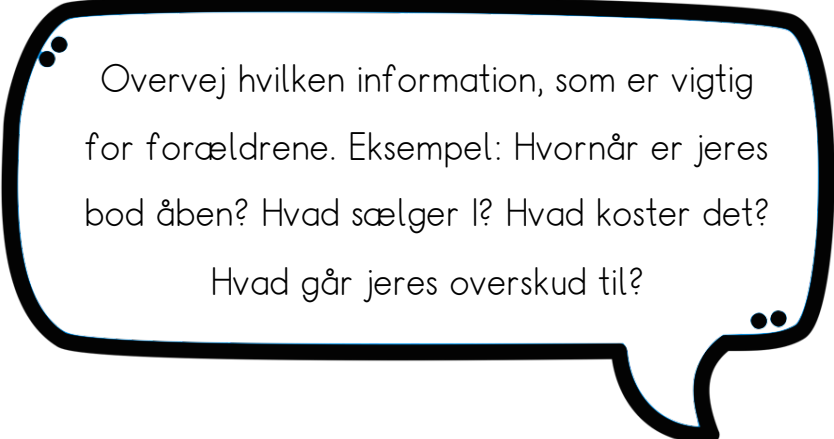
PRISER

1. Hvad skal en kop kakao koste? Begrund jeres valg.

2. Er topping med i prisen eller koster det ekstra? Begrund jeres valg.

FLYER

Design en flyer, som I kan sende med jeres skolekammerater hjem. Formålet med flyeren er, at få forældrene til at købe kakao i jeres bod.



Overvej hvilken information, som er vigtig for forældrene. Eksempel: Hvornår er jeres bod åben? Hvad sælger I? Hvad koster det? Hvad går jeres overskud til?

BETALING

Hvad skal jeres kunder betale med? De fleste vejboder modtager kontanter eller betaling via MobilePay – eller en kombination af de to. Begge betalingsformer har deres egne fordele og ulemper.

KONTANTER

Fordelen ved kontanter er, at alle – både børn og voksne – kan betale med kontanter. I skal dog have en kasse med byttepenge, så I kan give tilbage. Det er sjældent, at kunder har lige penge. Ulempen er, at der er en risiko for, at I tæller forkert eller mister pengene. Det er derfor vigtigt, at I øver jer i at modtage kontanter, give tilbage, m.m.

MOBILEPAY

Fordelen ved MobilePay er, at mange voksne foretrækker MobilePay fremfor kontanter. Det er ikke sikkert, at de går rundt med kontanter på sig. MobilePay er en hurtig og nem betalingsform, som gør, at I slipper for bøvlet med byttepenge. Ulempen er, at det kun er voksne eller børn over 13 år, som har fået tilladelse af deres forældre, der kan betale med MobilePay.

Som sagt begge betalingsformer har deres egne fordele og ulemper. Hvis I kombinerer de to betalingsformer, tilgodeser I flest mulige kunder. Men en kombination af betalingsmetoder er ikke uden udfordringer. Med to betalingsformer, skal I kunne skifte mellem dem problemfrit. Det kræver en del øvelse og et stort overblik.

Spørgsmålet om betaling er altså ikke simpelt og kræver, at I overvejer fordelene og ulemperne grundigt.

HVORNÅR?

1. Hvornår er den bedste tid på året at sælge varm kakao? Begrund jeres svar.

2. Hvornår på dagen vil være det bedste tidspunkt at sælge varm kakao på? Begrund dit svar.

3. Hvad er fordelene og ulemperne ved tidspunktet?

HVOR?

Hvor skal jeres kakaobod stå? Tegn en skitse over, hvor I ønsker at sætte jeres kakaobod op. Skriv jeres argumenter for, hvorfor denne placering er optimal for jeres kakaobod.



VAGTPLAN

Nu mangler I bare en vagtplan. Hvem skal stå i jeres kakaobod? Hvor længe skal de passe boden? Hvem hælder kakao op? Hvem tager imod betaling? Lav en vagtplan.

Dato	Navn	Tidspunkt	Ansvar

VORES KAKAOBOD

ET PROJECTBASERET FORLØB TIL MELLEMTINNET

