





Hej med jer

I skal på en tur med fokus på mad.

I skal finde syv spot, hvor der ved hvert spot er nogle spørgsmål, som I skal svare på og snakke om.

I skal bruge en smartphone, da der er flere QR-koder I skal slå op undervejs. Dem skal I bruge når I skal finde vej fra spot til spot. Driller QR-koden, så zoom ind på den.

Turen starter ved UU København (Ungdommens Uddannelsesvejledning).

God tur!



I finder første spot her.

# Spot 1

## Blågård Kebab

### Spørgsmål

1

Hvilke evner og erfaringer tror du, man skal have for at arbejde et sted som dette?

2

Hvordan er arbejdstiderne for medarbejdere et sted som dette?

Næste spot  
finder I her



# Spot 2

## Le Neta

### Spørgsmål

1

Hvad tror I er vigtigt for en restaurant som La Neta at fokusere på, når det handler om at give en autentisk oplevelse af mad fra et andet land?

2

Udover at servere lækker mexicansk mad, så tilbyder La Neta også mulighed for catering, altså udbringning af mad til fx større arrangementer.

Hvorfor tror I, at La Neta vælger at have catering som mulighed?

Næste spot  
finder I her



# Spot 3

## Kiin Kiin



  
KIIN KIIN

### Spørgsmål

Kiin Kiin er en af verdens meget få thailandske restauranter med en Michelin-stjerne.

1

Hvordan tror I, at det er at arbejde på en Michelin restaurant sammenlignet med en restaurant uden michelinstjerner?

2

Hvorfor tror du, nogle mennesker vælger at spise på en restaurant som Kiin Kiin?

Næste spot  
finder I her



# Spot 4

## Andersen & Maillard

Andersen & Maillard er en meget populær kaffebar og bageri med alt fra sprøde croissanter til surdejsbrød.

### Spørgsmål

1

Hvorfor tror I, at et sted som Andersen & Maillard vælger at bruge instagram som en del af deres forretning?

2

Andersen og Maillard har også deres egen webshop, hvor for eksempel kaffe bliver solgt.

Hvorfor tror I, at valget om at have sin egen webshop er blevet taget? Og hvilke arbejdsopgaver kræver dette?

Næste spot  
finder I her



# Spot 5

Meyers  
Bageri

## Spørgsmål

1

Hvordan kan man uddanne sig til bager, og hvor i København tilbydes denne uddannelse?

2

Hvad tænker I, at man skal være god til som bager?

Åbent alle ugens dage  
Mandag - fredag  
11.00 - 18.00  
Weekend og helligdage  
11.00 - 16.00

VI HAR  
LÆRLINGE

Næste spot  
finder I her





# Spot 6 Chocolate by Hartmann

## Spørgsmål

1

Hvilke forskellige typer chokoladeprodukter tror du, de laver, og hvilke færdigheder kræves for at skabe dem?

2

Kan du forestille dig nogle udfordringer, som en chokolademager måske oplever i deres arbejde?



Næste spot  
finder I her



# Spot 7

## Karamelleriet

### Spørgsmål

1

Hvorfor tror du, at nogle mennesker vælger at forfølge en karriere inden for slikproduktion?

2

Hvad synes du, der er mest fascinerende ved denne type arbejde?

3

Hvordan forestiller du dig, at karameller fremstilles i Karamelleriet, og hvad tror du, der kræves for at opnå den perfekte konsistens og smag?

Dette var sidste spot.

Vi håber, I har haft en god tur.





**UU KØBENHAVN**