

Kanindræberkurser bliver skiftet ud med køkkenkurser i gastronomisk teambuilding. At lave mad sammen afslører de ansattes evne til at samarbejde i et køkken. Men kan køkkenkvalifikationer bruges på arbejdspladsen? Tre forskere kaster opklarende, kritiske og konstruktive ord efter kurserne.

Kaninerne ind i køkkenet

* Vil du kende dine kollegers evne til at teame, skal du foreslå din chef et kursus i at lave god mad sammen. Gastronomisk teambuilding, som kurserne kaldes, har afløst 1980'ernes kanindræberkurser og 1990'ernes adventurekurser, hvor medarbejderne skulle overvinde frygt og udmattelse ved at bygge tømmerflåder og rappelle ud over stejle klipper. I dag er kanindræbernes æra overstået. Medarbejderkurser bliver i stigende omfang henlagt til store og

»At have næse for det sociale, det opøver man i et køkken.«

eksklusive samtalekøkkener, hvor kaninerne er nedlagt på forhånd. I stedet kan medarbejderne tilberede kaninragout i rødvinssauce. Men hvad får en virksomhed ud af at sende medarbejdere af sted for at lave gourmetmad sammen? De fleste kursister kommer ikke fra restaurationsbranchen, men fra alle andre dele af erhvervslivet, og spørgsmålet er, om et kursus i madlavning giver viden, der kan overføres til virksomhedens hverdag. Eller om det snarere handler om at pleje og hygge om skattede medarbejdere. Asterisk har givet spørgsmål og påstande videre til tre forskere tilknyttet Danmarks Pædagogiske Universitet: Ida Winther, Søren Langager og Helle Brønnum Carlsen.

Sans og samhandling

Ida Winther er ved at færdiggøre en ph.d.-afhandling om 'Det foranderlige hjem' ved Institut for pædagogisk antropologi på Danmarks Pædagogiske Universitet. Hun siger, at 1980'ernes kanindræberkurser handlede om at få erfaringer med at trænge deltagerne så meget op i en krog, at de blev nødt til at samarbejde for at overleve. Derfor var mande- og machohørm hovedingredienser på kurserne. Men køkkenet handler traditionelt set også om overlevelse.

»Tidligere var det simpel nødvendighed at mestre et køkken og madlavning for at sikre familiens overlevelse. I dag er køkkenet et rum, som i bredere forstand knytter sig til familiens velbefindende. I

50'erne og 60'erne var køkkenet et husmoder-, et ordens- og et rengøringsprojekt forbundet med det, jeg kalder en sans for det sociale, det vil sige en evne til at håndtere en multifacetteret sammenhæng. I et moderne køkken skal man stadig have næse for det hele. Du skal lave lasagnen, men også have øje for, om noget brænder på andre steder: Om Peter er ved at falde ned fra sin trip-trap-stol, og om Ursula har brug for lidt lektiehjælp. At have næse for det sociale, det opøver man i et køkken. Det er en evne til at have en vifte af ting i gang samtidigt,« siger Ida Winther.

Hun tilføjer samtidig, at gastronomiske teambuildingskurser risikerer at gå galt i byen, hvis man tror, at personer med sans for at holde køkkenet også mestrer andre rum på samme vis.

»Nogle gange vil det være tilfældet, men lige så ofte er det det ikke. Køkkenet er ikke et kontor, men et bestemt sted med sin særlige blanding af krav til færdigheder, krav til at følge en række regler og at have en sans for det sociale,« siger hun.

Hendes kollega lektor Søren Langager fra Institut for pædagogisk antropologi vurderer umiddelbart kurserne mere positivt. Hans forskning i nye kundskabsmål og evalueringsveje i det digitale samfund har ført ham frem til, at faget hjemkundskab i folkeskolen er et eksemplarisk fag, når det gælder om at udvikle elevernes evne til at organisere et samarbejde eller 'samhandle', som han kalder det.

»De fleste fag i skolen er bygget op om individuelle præstationer. Det gælder også for meget af det arbejde, som foregår på moderne virksomheder. Men hjemkundskab er et sted, hvor det er indlysende for elever eller kursister, at de må arbejde sammen i hver deres gruppe, ved hver deres kogeø for at få et ordentligt resultat. Ved en kogeø bliver den enkelte elevs samarbejdsevner meget synlige. Adgangsbilletten til samhandlende fællesskaber er, at man kan arbejde individuelt og selvstændigt, samtidig med at man kan samarbejde med andre om at skabe et samlet resultat – også selv om man ikke lige svinger med de mennesker, som man er sat sammen med.«

Ifølge Søren Langager bunder behovet for at samhandle i en øget erkendelse af, at man i grupper ikke bare kan tale sig frem til et godt resultat.

»I 70'erne handlede det om at sidde i en rundkreds og snakke sig til rette. Nu om dage bliver vi i stigende grad klar over, at noget går forud for samtalen. Samtalen forudsætter et fysisk mødested. Den moderne IT- og computerteknologi fremmer individuelle lære- og kommunikationsprocesser og gør den gensidige afhængighed og behovet for at tale og handle sammen usynlig. I en køkken- og madlavningssituation bliver nødvendigheden af at samhandle åbenbar. I et køkken duer 1970'ernes diskussionsklub ikke, hvis man skal undgå at noget brænder på,« siger Søren Langager, der mener, at gastronomikurserne netop kan tydeliggøre en gruppe medarbejders evne til indbyrdes kommunikation og læring. »Jeg tror, at gastronomisk teambuilding har samme vigtige formål, som hjemkundskab har i fjerde klasse.«

Bundet kommunikation

Alt-mulig-kvinden – seminarieadjunkt, folkeskolelærer, ph.d.-studerende og madanmelder ved dagbladet Politiken – Helle Brønnum Carlsen er ved at lægge sidste hånd på ph.d.-afhandlingen *Æstetiske læreprocesser med hensyn til mad og måltider*.

»Jeg tror, at gastronomisk teambuilding har samme vigtige formål, som hjemkundskab har i fjerde klasse.«

»Kommer middagen til at bestå af suppe til forret, kogt fisk og purerede grøntsager til hovedret og budding til dessert, vil gæsterne sidde med en fornemmelse af at være inviteret til middag på et plejehjem, hvor gebisserne er til reparation. Hvis man ikke kommunikerer om og igennem den materielle bundne proces, der finder sted i udviklingen af et måltid, så kan kompositionen mislykkes totalt,« fortæller hun. »Kravene til kommunikation, koordination og afstemning af de individuelle indtryk er høje, når man



arbejder sammen med andre om opgaver, der er bundet i materien. Du kan sætte fem mennesker til at lave en middag eller male et fire gange fem meter stort vægmaleri. I begge tilfælde kan det mislykkes, og går det galt, så vil det give sig tydeligt til kende. Enten vil man ikke kunne holde ud at sætte tænderne i bøffen eller se på det færdige maleri,« siger Helle Brønnum Carlsen.

Men hun pointerer samtidig, at hvis en gruppe medarbejdere skal have udbytte af et kursus i gastronomisk teambuilding, er det vigtigt, at kursuslederne tør give deltagerne plads til at kvaje sig.

»Udbyttet bliver tyndt, hvis virksomheder køber kurser med kokke, der er ude af stand til at kommunikere med deltagerne. Hvis kokken har planlagt alt i mindste detalje, er der jo blot tale om en slags gastronomisk diktat. Kursisterne får ikke en reel chance for at udvikle handlingsstrategier i et samarbejde, hvis alt er tilrettelagt på forhånd. Det gælder i alle samarbejder – også i et køkken. Arbejde, læring og undervisning i et køkken skal have mål og rammer, men inden for de rammer skal den enkelte have mulighed for at give sig til kende og udvikle sig. Selv et mislykket måltid kan være en opbyggelig læreproces,« siger hun.

Demokrati og hierarki

'For mange kokke fordærver maden,' konstaterer Ida Winther og fortsætter: »Når det moderne og rummelige samtalekøkken beskrives, så handler madlavning om at være en del af et demokratisk projekt, da du bliver nødt til at besinde dig på, at du ikke kan gøre det hele alene. Mange skal være med, for at det lykkes. Og derfor handler det om at lære at være med – og lære at være med på sit niveau. Her kommer hierarkiet ind. Et lille barn kan skrælle gulerødder, mens de voksne må gøre noget andet og mere avanceret. Alle skal falde ind i nogle roller for at få et godt samlet resultat. Det kræver en dirigent, solister ud i sovse, mens andre må agere køkkenslaver.«

Ifølge Ida Winther kan man ikke på forhånd afgøre rollefordelingen. Det bliver bestemt af de tilstede-

værendes blanding af færdigheder og sans for at få 'delheder' og helheder til at fungere. Rollerne vokser ud af sammenhængen. Køkkenet er et sted, hvor man lærer at handle fleksibelt i forhold til situationen og afpasse sine handlinger efter andres. Og hvis fleksibiliteten mangler, så går det galt. Det kan ikke nytte noget, at alle vil bestemme, hvordan maden skal krydres. Samtidig med, at det ikke én gang for alle lader sig gøre at bestemme, hvem som gør hvad.

»Selv om jeg er skeptisk over for, hvor meget der kan overføres fra køkkenet til kontoret, så tror jeg, at kurser i teambuilding i køkkener kan være frugtbare på andre måder. Kursets konsekvens kan være at

»Man halshugger nemlig ikke en person, man har spist sammen med.«

åbne for kommunikationslinjer, der ellers er lukkede i hverdagen henne på kontoret. Det hænger sammen med, at i et stort og moderne køkken kan alle se, hvad der sker, og alle føler sig i stand til at evaluere, om de kan lide resultatet. Alle har nemlig hjemlige erfaringer med at lave mad med sig, som pludselig bliver trukket ud i en arbejdsammenhæng. Det giver en tryghed og sikkerhed og derfor en friere tone end den, som lader sig føre på arbejdspladsen,« siger Ida Winther.

Forsoning ved bordet

Ifølge Helle Brønnum Carlsen er der gode grunde til at vælge teambuildingkurser i madlavning sammenlignet med for eksempel et kursus i at danse.

»Hvis du teambuildede ved at deltage i et danseskursus, ville du også få noget at vide om den enkelte deltagers samarbejdsevner, men det ville være overstået, når der var danset færdig. Maden kan noget mere, da det både drejer sig om at lave maden sammen og spise den sammen. Begge dele er vigtige kulturelle kompetencer. Når kursisterne under tilberedningen har måttet slibe de personlige kanter af hinanden, kan de sætte sig ned for at spise – og sikkert også drikke en hel del vin,« siger Helle Brøn-

Kaninen er allerede nedlagt. I gastronomisk teambuilding handler det ikke om personlig overvindelse, men om fornemmelse – fornemmelse for råvarer, kommunikation og samarbejde.

Ph.d.-studerende Ida Winther
Institut for pædagogisk antropologi,
Danmarks Pædagogiske Universitet



Lektor Søren Langager
Institut for pædagogisk antropologi,
Danmarks Pædagogiske Universitet



Ph.d.-stud. Helle Brønnum Carlsen
Institut for pædagogisk filosofi,
Danmarks Pædagogiske Universitet



num Carlsen og henviser til, at Karen Blixens historie om Babettes Gæstebud, hvor den lille menighed ganske vist var samlet om et ugudeligt overdådigt måltid, men alligevel blev forsonet, ikke mindst fordi de blev skidefulde.

»Men det handler også om at blive forbrødet ved at lave mad til hinanden og spise sammen. For antropologer har det for eksempel været vigtigt at blive inviteret til middag hos vilde og voldelige stammer, før de gik i gang med deres undersøgelser. Hvis de siden hen kom til at krænke stammen, gik det nemlig ikke så galt. Man halshugger nemlig ikke en person, man har spist sammen med,« siger Helle Brønnum Carlsen. ▲

Claus Holm
cho@dpu.dk