

## UKESRAPPORT VG 2 UKE 3

### BREMEN



SKREVET AV: Nora Krokhaug, Margrethe Vårvik, Selma Dimmen Jystad, Sverre Øksnes Havdal og Katharina Nordli

## OM DENNE UKEN:

### Fritid:

Det har vært lite fellesmiddager denne uka, folk har vært ferdige på forskjellige tidspunkt og det har vært vanskelig å planlegge, men ellers har vi funnet på mye moro og spennende.

### Onsdag:

På onsdag hadde vi alle sammen fri, vi startet dagen på stranden med bading og soling store deler av dagen. Vi dro hjem og store deler av middagen vare preppet og klar, vi hjalp til med å bære alt ut til bakgården og startet å grille. Vi spiste en koselig middag sammen før folk gikk hver sin vei, mange av oss ble igjen ute for å spille kort.



### Fredag:

På fredag dro vi på Canova og spiste middag, de hadde laget en egen meny til oss og Thorsten sponset middagen på oss.

### Lørdag:

På lørdag sto vi alle opp i rett tid for å pakke sammen sakene våre og dra til flyplassen der vi sjekket inn bagasje og kom oss gjennom sikkerhetskontrollen før vi fløy til München i Tyskland. Så fløy vi München til Oslo, vi gikk gjennom tax-free på Gardemoen, siste flytur var Oslo til Trondheim, vi ankom på Værnes ca. 21:15. Vi hentet bagasje, møtte foreldrene våre og skilte oss hver vår vei etter turen.

## Katharina Nordli – Knigge

Jeg hadde mine siste dager på Knigge mandag og tirsdag denne uken. Jeg har hatt det helt greit på arbeidsplassen, møtt mange hyggelige mennesker og blitt ordentlig kjent med hvordan de jobber. Hygiene og produksjon vil jeg si har vært overraskende bra gjennom hele oppholdet, de jobber rent og gjør ting ordentlig. Sluttresultatene på produktene de lager blir også veldig bra, og det er gøy å ha fått lov til å hjelpe til med det. Jeg føler ikke jeg har fått lært så mye innenfor konditorfaget, men jeg har blitt tøffere på meg selv og utfordret meg som person. Det har vært en kjempefin opplevelse å være med på og jeg har kost meg masse i fritiden med både soling, litt bading og gåturer i parkene. Jeg kommer til å ta med meg hele opplevelsen og det jeg har lært.



## Margrethe Vårvik – Emma am see

I denne siste uken har jeg følt meg mere ansvarlig for produksjonen. Jeg har fått vært mere selvstendig, og fått tatt både store og små avgjørelser i ulike situasjoner. Jeg har blitt mere inkludert i bestillingskaken. Jeg har tatt til meg forskjellige teknikker, og kunnskap om ingredienser som kan brukes til veganske og glutenfrie kaker. Noe som jeg ser på som svært nyttig. Arbeidsmiljøet denne uken har vært enklere å håndtere, mye på grunn av selvstendigheten jeg har bygd meg opp på kjøkkenet. Arbeids utbyttet denne uken har vært helt greit, ikke noe spesielt.



## Selma Dimmen Jystad – Fleischerei Olaf Rossol in Bremen

Denne uken jobbet jeg tre dager, mandag, tirsdag og torsdag. Arbeidsoppgavene denne uken har vært å gjøre klar ferdigrettene, skrelle potet, ordne klart diverse spyd, fylle sopp, kutte diverse grønnsaker og vaske krydderbokser. Disse 10 dagene på Fleischerei Rossol har jeg fått ett stort innblikk i hvordan de jobber og hvordan forskjellene er her kontra Norge. Jeg har blitt utrolig oppmerksom på hygiene rutinene her og det er ikke noe særlig å skryte av. Jeg har også lagt merke til at denne bedriften er utrolig opptatt av matsvinn og ønsker og kaste minst mulig mat. Alt av kjøtt og pålegg som ikke blir solgt i løpet av uken samler de opp og lager hundemat av, de kjører alt i hurtighakkeren og tilsetter blod og stopper det, deretter koker de det. Jeg har storkost meg under oppholdet her på Fleischerei Rossol til tross for manglende språkkunnskaper, det er utrolig snille mennesker som jobber der og jeg følte meg veldig velkommen. Dette er noe jeg sent kommer til å glemme, og alt jeg har lært skal jeg ta med meg tilbake til Norge



## Sverre Øksnes Havdal – Canova

Den siste uka på Canova var artig og en god avslutning til denne perioden, jeg fikk lært mye og hadde en god opplevelse med å jobbe her i Bremen. I den siste uka fikk jeg blant annet øvd meg enda mere på å lage krustader som jeg hadde gjort noen ganger før, som gjøre at jeg nå føler meg ganske stødig på det. Det var et fantastisk fint team på Canova med veldig hyggelige og flinke kokker som virket engasjert i maten og å lære bort om den. Jeg fikk lært svært mye av min utplassering på Canova og er veldig takknemlig for å ha fått muligheten til å bli med.



## Nora Morsund Krokhaug – Konditorei cafe im schnoor

Denne uken ble veldig kort for meg, sykmeldte meg pga sykdom på mandag og hadde siste dag på tirsdag. På tirsdag fikk jeg greie og varierte arbeidsoppgaver, kommunikasjonen har heller ikke vært særlig bra denne uken. Det er mye uenigheter innen arbeidsmiljøet om meg og mine oppgaver som har tatt dyrebar tid fra meg i produksjonen med tanke på språkbarrieren. Har fått en del kjeft og har ikke følt meg 100% godt mottatt i bedriften. Bedriften har mye å lære bort, men føler fremdeles at læreatbytte denne utplasseringsperioden har vært minimalt.

