25. september 2019

**Velgørenhed og læring i virkeligheden**

**Da der i lørdags blev afholdt Knæk Cancer galla på Det Grønne Museum, hjalp 4 friske Tradium elever til som frivillige.**

-De mærker suset ved at arbejde i et ”rigtigt køkken”, hvor der er travlt. De føler også stemningen og den ros man får, når det hele går som planlagt. Dette er grunden til, at Anja Poulsen, virksomhedskonsulent ved Tradium Hotel, Køkken og Restaurant, opfordrede hendes elever til at melde sig som frivillige ved Knæk Cancer gallaen forleden.

Her havde 4 Tradium elever meldt sig som en del af den frivillige arbejdskraft, der kunne få arrangementet til finde sted. På den måde kunne de støtte op om et godt formål og samtidigt afprøve deres evner i praksis.

-De var nervøse i starten, men jeg rådede dem til at springe ud i det og så kunne de ikke gøre andet. Det gjorde de og fik en masse succesoplevelser, forklarer Bjarne Rasmussen, der er indehaver af Madxpressen og har været med til at arrangere arrangementet.

-Det var en ide, jeg gik med i 2-3 år. Ideen var, at konkurrenter i madbranchen kunne gå sammen om et arrangement, der kunne støtte op om arbejdet med at knække cancer. Jeg ringede rundt og blev næsten kun mødt med positive svar.

At have unge mennesker med som frivillige, betyder også rigtigt meget for Bjarne og han tror ikke det bliver sidste gang.

-Det er så fedt at give de unge mennesker en på opleveren. Så jeg håber også at kunne inddrage elever i projekter fremadrettet, afslutter Bjarne.

De unge fik også mulighed for at møde en masse nye mennesker – og nogle de allerede kendte. Blandt gæsterne var eksempelvis folk fra en restaurant, hvor en af eleverne skal i praktik. De fik dermed mulighed for at se ham i en arbejdssituation, hvor nogle af eleverne hjalp med maden og andre med at servere for gæsterne.

Det næste store projekt for Tradium Hotel, Køkken og Restaurant, bliver Randers Madfestival d. 29. september i Romalt Aktivitetshal. Her kan alle interesserede komme forbi deres stand og få en snak om mulighederne i en kreativ branche.

**Kontakt**

Anja Poulsen

Virksomhedskonsulent, Tradium Hotel, Køkken og Restaurant

[apo@tradium.dk](mailto:apo@tradium.dk)

**Om Tradium**

Erhvervsskolen Tradium er et uddannelsesmæssigt kraftcenter, som udbyder en lang række ungdoms-, voksen- og efteruddannelser inden for det merkantile og tekniske område: hhx, htx, eux, eud og AMU. Skolen beskæftiger ca. 460 medarbejdere og underviser 2.900 årselever på syv adresser i Randers, Hobro og Pederstrup. Tradium har en vision om at være en internationalt orienteret og stærk partner for erhvervslivet samt en udviklende og attraktiv arbejdsplads med professionelle medarbejdere. Læs mere på tradium.dk