

PROGRAM RT OPPLÆRING HA 2.0 OSLO 2025

TIRSDAG 14. OKTOBER

10.30 – 11.00	Oppmøte / håndtering av bagasje
10.45 – 11.00	Kaffe / frukt og vafler
11:00 – 11:15	Velkommen til felles opplæring i HA 2.0 2025 Praktiske opplysninger, agenda og overordnede mål for samlingen. Samspillsløfter for dagen. <i>Jon Samuelsen, Prosjektleder, Ren Tilstedeværelse</i> <i>Anna Børselien Kildal, sr. konsulent leder- og org. utvikling, Assessit</i> <i>Frank Braathen-Hauge, sr. konsulent leder- og org. utvikling, Assessit</i>
11:15 – 12:00	Bildekort - Innsjekk Vi blir kjent med de andre deltakerne. <i>Assessit</i>
12:00 – 13:00	Lunsj – Buffet i hotellets restaurant
13:00 – 14:30	Samarbeid til glede og til besvær Vi tar personlighetstesten "Diversity Icebreaker" og jobber med å forstå egne og andres preferanser i samspill og kommunikasjon. <i>Assessit</i>
14:30 – 14:45	Pause
14:45 – 15:00	Tillit, hva er det og hvorfor er dette sentralt Å ville hverandre vel. Hva er kontekst og forutsetninger for et godt samarbeid? Deltakerne får intro til case, som vi skal jobbe med. <i>Assessit</i>
15:00 – 15:45	Arbeid med case i trioer (del 1) Vi øver på kommunikasjon og samspill med utgangspunkt i reelle problemstillinger. <i>Assessit</i>
15:45 – 16:00	Kaffepause med noe å bite i
16:00 – 16:45	Arbeid med case i trioer (del 2) Vi øver på kommunikasjon og samspill med utgangspunkt i reelle problemstillinger. <i>Assessit</i>
16:45 – 17:00	Oppsummering og avslutning for dagen <i>Assessit</i>
17:00	Egentid / Skifte før middag

FELLES MIDDAG PÅ RESTAURANT TAK KL18:00

Middagen arrangeres på velrennomerte restaurant [TAK](#), øverst på Sommerro Hotell på Sollis plass. Vi går i samlet flokk fra Gabels hus kl. 17:40. Det tar ca. 12 minutter å gå fra Gabels hus til Sommerro. Dere som møter direkte, finner adressen [her](#).

Kveldens meny

Ørret sashimi med kumaquat, grillet padron-lime dressing og shisoolje (F, SO SE)
Trout sashimi with kumaquat, grilled padron-lime dressing and shiso oil

Grillet kalv med hokkaido-gresskar, trøffel & yuzu-kosho saus (M, SO, SE, SL)
Grilled veal with, hokkaido pumpkin, truffle & yuzu-kosho sauce

Variasjon av mandler og Norsk plomme (MA, M)
Variations of almonds and Norwegian plum

ONSDAG 15. OKTOBER

08:00 – 09:00	Frokost (for deltakere, som overnatter på hotellet)
09:00 – 09:30	Erfaringer fra gårdsdagen Vi oppsummerer læringspunkter og utfordringer fra gårdsdagen. Assessit
09:30 – 10:00	Den gode dialogen Hva kjennetegner den gode dialogen? Vi ser på holdninger, teknikker, samt gode og mindre gode eksempler. Assessit
10:00 – 10:10	Pause
10:10 – 11:40	Case med rollespill Vi øver på kommunikasjon og samspill med utgangspunkt i reelle problemstillinger. Assessit
11:40 – 12:10	Oppsummering og veien videre Hva har vi lært, hva bør vi ta med oss videre og hvordan kan vi jobbe videre med det? Informasjon om verktøykasse, som deltakerne får etter denne samlingen. <i>Anna Børselien Kildal, sr. konsulent leder- og org. utvikling, Assessit</i> <i>Frank Braathen-Hauge, sr. konsulent leder- og org. utvikling, Assessit</i> <i>Jon Samuelsen, Prosjektleder, Ren Tilstedeværelse</i>
12:10	Lunsj – Buffet i hotellets restaurant