



## Det Grønne Rejsehold

- en del af projektet *Grøn velsmag som sund forretning* og et tilbud til danske spisesteder, fiskehandlere, slagtere og andre, der arbejder med mad.





Projektet udføres med støtte fra



Danmarks  
Erhvervsfremmebestyrelse







Projektet Grøn velsmag som sund forretning er en håndsrækning til danske spisesteder, der ønsker hjælp, inspiration og vejledning til at udvikle nye, grønne spiseoplevelser.



Rejseholdet har til formål at bakke op om det enkelte spisested og understøtte stedet med faglig sparring og inspiration til udvikling af flere grønne retter på menukortet, brug af lokale råvarer, ændret arbejdsgange, indretning og/eller markedsføring.



Rejseholdet drives af Food Organisation of Denmark (FOOD) og består af en gruppe dygtige danske kokke samt kommunikations- og projektfaglige personer med indgående kendskab til restaurationsbranchen, den grønne agenda og fødevarerindustrien.



Foruden udgifter til råvarer er forløbet gratis for deltagende spisesteder. Det eneste den enkelte virksomhed skal investere er tid og nysgerrighed.

## Hvad er projektet Grøn velsmag som sund forretning?



Danmarks  
Erhvervsfremmebestyrelse



# Hvem kan deltage?

---

**Det grønne rejsehold er et tilbud til alle forretninger, der laver mad og måltider til gæster. Projektet er særligt udformet som en hjælp til restauranter, caféer og spisesteder i Danmark, men også fiskehandlere, kantiner og slagtere med madproduktion kan have glæde af forløbet.**

## **Hvorfor deltage?**

Formålet med Rejseholdet er at give fornyet inspiration og faglig vejledning til de spisesteder, der ønsker at lave flere grønne måltider. Det er forskelligt om det, der efterspørges er flere grønne retter generelt, flere grønne alternativer til kødretter eller noget helt tredje, men i fællesskab sættes der fokus på lokale grøntsager, tilberedning og tilsmagning.

## **Vores forventning til jer er...**

At I kan afsætte nogle dage (efter aftale) til forløbet og at I går ind til processen med reel lyst til at udvikle jeres forretning. Vi sender en topkok (på michelin-niveau eller tilsvarende) og en specialist i kommunikation og restaurationsdrift ud til jer, så I sammen kan arbejde med de udfordringer, som I har lyst til at løse, forbedre og forandre.

# Forløbet

---

Et forløb med det grønne rejsehold **varer typisk 2 dage** (efter aftale) og forløbet bliver **individuel designet** til at passe netop jeres behov – derfor er det forskelligt, hvad vi bruger mest tid på.

Mange spisesteder har kørt godt i flere år, men har brug for sparring og nye øjne for at sikre en **bæredygtig udvikling med fokus på den grønne agenda** fremadrettet

Nogle har brug for hjælp til at udvikle menukort, f.eks. i forhold til lokale råvarer og et ønske om at løfte kvalitetsniveauet, mens andre har brug for inspiration og vejledning til at forbedre arbejdsgangene i køkkenet eller andre drift-relateret udfordringer.







---

# Drømmer I om flere grønne retter?

---

## **STEP 1: KONTAKT**

I tager kontakt til FOOD, og i fællesskab finder vi ud af, hvordan vi skaber det bedste forløb for lige netop jeres forretning.

## **STEP 2: INTERVIEW**

Samtalen bruges til at skabe fælles forståelse, samt til at sikre, at forløbet er designet efter jeres udfordringer, behov og faciliteter (30—45 min.).

## **STEP 3: KØKKENDAGE**

I får individuel sparring og inspiration af vores topkokke og en udførlig handlingsplan med udgangspunkt i jeres ønsker.

# Kokkene på projektet Det Grønne Rejsehold

Grøn velsmag som sund forretning

## KØBENHAVN OG OMEGN



### **Pernille Vejrum (på barsel)**

*Kok og gastronomisk konsulent hos Food Organisation of Denmark*

Pernille er udlært hos Per Thøstesen på Bistro Boheme i København, hvor hun startede som elev og endte med at stå bag komfuret i 13 år (de seneste seks som køkkenchef).

Pernille brænder særligt for det franske køkkens grundteknikker og har stor erfaring med, hvordan man driver og holder et godt køkken med mange mennesker, samt hvad der kræves af logistik.



### **Philip Kløvborg Grønkjær**

*Kok og gastronomisk konsulent hos Brønnum Food Lab*

Philip har erfaring fra nogle af landets bedste køkkener og har blandt andet været køkkenchef på Michelin-restauranten Kadeau samt stået i spidsen for køkkenet på Herman Nimb i Tivoli, men et tårnhøjt gastronomisk niveau, er ikke alt, han bidrager med- og til.

Philip har nemlig også stor indsigt i både produktion og drift og har brugt flere år som produktudviklingschef i Simple Feast, Kategoridirektør i Pantrii og CEO i Beyond Coffee.

# Kokkene på projektet Det Grønne Rejsehold

Grøn velsmag som sund forretning

## JYLLAND OG OMEGN



### **Nicolaj Møller**

*Ejer og køkkenchef hos AYA Dining*

Til dagligt driver Nicolaj virksomheden AYA Dining, der både tilbyder private middage, bryllupper, events og masterclasses, men måske kender du ham i virkeligheden mest fra hans tid som køkkenchef på restaurant Treetop i Vejle, hans bidrag til det danske kokkelandshold eller sågar tilbage fra elevtiden på Schackenborg Slotskro.

Nicolaj drives af smag, udvikling og det visuelle, der binder det hele sammen.



### **Morten Pfeiffer Rasted**

*Ejer og gastronomisk konsulent hos nocla*

Med en baggrund som medejer og køkkenchef på Michelin-restaurant Domestic i Aarhus, samt som fermenteringsleder hos Domestic Lab og tidligere konsulent i AgroTech, kan man godt sige, at Morten er velbevandret i dansk gastronomi – og i den grønne omstilling på tallerkenen.

Til dagligt arbejder Morten meget med de mange nuancer af smag og tilberedningsmetoder, både i det klassiske og det grønne køkken.



# Formalia

Virksomheder, der deltager i projektet Grøn velsmag som sund forretning skal udfylde en **de minimis-erklæring** forud for forløbet. Erklæringen tilsendes på mail og gemmes som dokumentation.

Ydermere følger rejseholdet op på forløbet resultater og effekt ved digitalt spørgeskema og telefoninterview.



FOOD  
ORGANISATION  
OF  
DENMARK

# Kontakt

Hvis I ønsker at få besøg af Det Grønne Rejsehold, så tager vi meget gerne en samtale, hvor vi fortæller mere.

Agnete Malene Boye  
+45 31 32 39 64  
[agnete@thefoodproject.dk](mailto:agnete@thefoodproject.dk)

Pernille Vejrum (på barsel)  
+45 51 54 32 04  
[pernille@thefoodproject.dk](mailto:pernille@thefoodproject.dk)

Læs mere om FOOD på [www.thefoodproject.dk](http://www.thefoodproject.dk)

