

Udviklingskørekortet - forløb 4

Snacks og søde sager

Produktinnovation	Produktinnovation	Brand og emballage	Forretningsudvikling	Ledelse	Inspiration og networking
<ul style="list-style-type: none">• Denne dag byder på udvikling af nye spændende produkter og smage. Sammen med kokke skal du tænke innovativt og afprøve nye kombinationer i køkkenet. Samtidig får du løbende viden og sparring om produktudvikling.	<ul style="list-style-type: none">• Denne dag byder på udvikling af nye spændende produkter og smage. Sammen med kokke skal du tænke innovativt og afprøve nye kombinationer i køkkenet. Samtidig får du løbende viden og sparring om produktudvikling.	<ul style="list-style-type: none">• Hvordan får du kunden til at købe dit produkt, når produktet først kan smages bagefter? Hvordan får du brandet til at udtrykke de rette værdier? Det er fokus for denne workshopdag, hvor du får både viden, sparring og inspiration.	<ul style="list-style-type: none">• Hvordan kan du udvikle din forretning og hvordan kan du vækste?• Det skal vi arbejde med på denne workshop. Vi skal høre om oplevelsesøkonomi og arbejde med forretningsmodeller	<ul style="list-style-type: none">• Viden om ledelse og fokus på at skabe bevidsthed omkring egen adfærd og handlemønstre• Hvordan skaber man gode relationer til medarbejdere, samarbejdspartnere, kunder mv.	<ul style="list-style-type: none">• Inspirerende cases• Introduktion til andre projekter og muligheder• Netværk med deltagere
<p><u>Onsdag d. 10. oktober 2018</u> Sted: Gastronomisk Innovation Frederiksborggade 1B, 1360 København</p>	<p><u>Torsdag d. 11. oktober 2018</u> Sted: Gastronomisk Innovation Frederiksborggade 1B, 1360 København</p>	<p><u>Tirsdag d. 13. november 2018</u> Sted: Everland Nikolaj Plads 2, 4. sal, 1067 København K</p>	<p><u>Tirsdag d. 4. december 2018</u> Sted: Hos Norup Roskildevej 46, 2000 Frederiksberg</p>	<p>Tirsdag d. 22. januar 2019 Sted: TBD</p>	<p>Februar 2019 Sted: TBD</p>

FREMTIDENS MADSCENE

DEN KREATIVE OG KOMPETENTE MADSCENE

