



DET GASTRONOMISKE REJSEHOLD

*Et tilbud til spisesteder, fiskehandlere,
slagtere og andre der laver mad*



ET GODT TILBUD TIL DANSKE SPISESTEDER

Det Gastronomiske Rejsehold er en håndsrækning til danske spisesteder, der ønsker inspiration og vejledning udefra. Rejseholdet handler i al sin enkelthed om at bakke op om det enkelte spisested med faglig sparring og inspiration til udvikling i alt fra menukort og arbejdsgange til indretningsråd og markedsføring.

Rejseholdet drives af Food Organisation of Denmark (FOOD) og består af en række danske topkokke og en gruppe kommunikations- og projektfaglige med indgående kendskab til restaurations- og fødevarebranchen.

Rejseholdet udrykningsteam sættes efter det enkelte spisesteds behov. Et besøg fra Rejseholdet er bygget op omkring et indledende interview, to dage hos spisestedet og opfølgende sparring.

Foruden udgifter til råvarer er forløbet gratis at deltage i. Det eneste, det enkelte spisested skal investere, er tid.

REJSEHOLDET HAR KØRT MED SUCCES FLERE STEDER I DANMARK OG HOS MEGET FORSKELLIGE SPISESTEDER, OG DET HAR GIVET GODE RESULTATER.



FORMÅLET MED REJSEHOLDDET

HÆVE
KVALITETEN AF
ELLER FORNY
LOKALE
SPISESTEDER

BISTÅ LOKALE
ILDSJÆLE MED
UDVIKLING AF
OPEVELSES-
PRODUKTER

STYRKE
AFSÆTNINGEN
AF LOKALE
FØDEVARER



Hvem kan være med?

Rejseholdet er et tilbud til alle forretninger, der laver måltider til gæster. Det er særligt restauranter og caféer, men også fx fiskehandlere og slagtere med madproduktion, som kan have glæde af forløbet.

Hvorfor?

Ideen med Rejseholdet er at give inspiration til spisesteder, som gør det godt, men som også har lyst til at udvikle sig på den ene eller anden måde.

Vores forventning til jer er...

at i kan sætte nogle dage af (efter aftale) til forløbet, og at I går ind i processen med reel lyst til at udvikle jeres forretning. Så sender vi til gengæld en topkok (på Michelin-niveau eller tilsvarende) og en specialist i kommunikation og restaurantbranchen ud til jer, så de sammen med jer kan arbejde med de udfordringer, I har lyst til at løse.

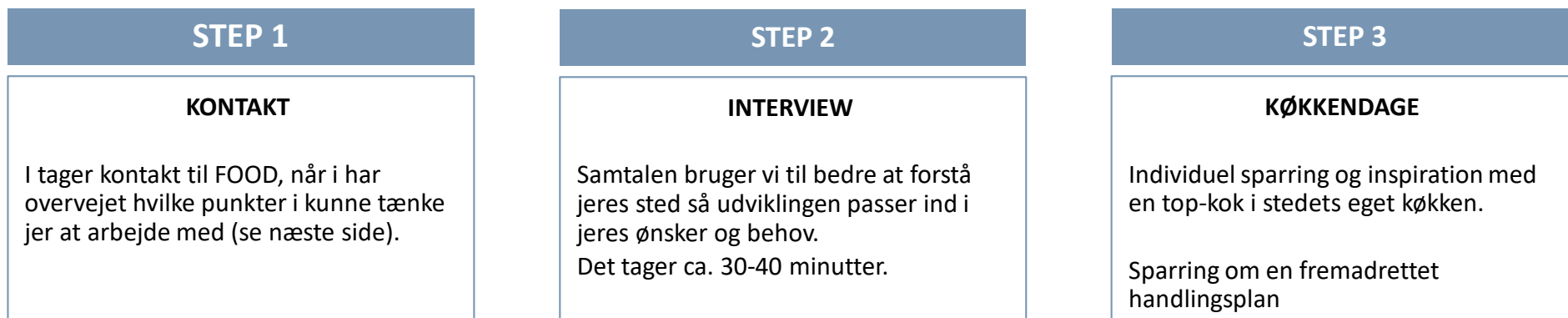
Forløbet

Det vi tilbyder er 2-3 dages gratis sparring fordelt over en aftalt periode. På baggrund af et dybdegående interview, tager vi udgangspunkt i det enkelte spisesteds situation. Derfor er det forskelligt fra sted til sted, hvad vi bruger mest tid på.

Det kan for eksempel være:

- Ny inspiration. Mange spisesteder har kørt godt i mange år men mærker måske et snigende behov for at udvikle sig. Her kan man have stor glæde af ny inspiration uanset hvilket udgangspunkt, man har.
- Udvikle menukortet f.eks. med lokale råvarer, med retter som egner sig til udeservering, ved at hæve kvaliteten af de retter, der allerede laves i dag eller andet.
- Forbedre arbejdsgange i køkkenet

Der samles op på forløbet med en evaluering for løbende at forbedre tilbuddet.



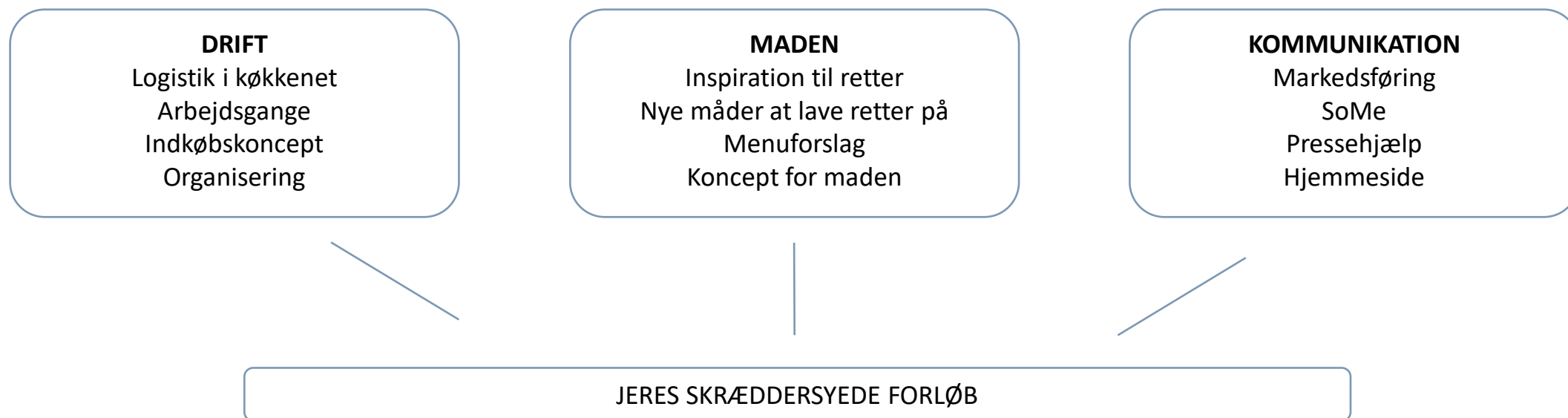
TEMATISEREDE FORLØB

For at vi kan yde jer den bedst mulige service, vælger i mellem en af de tre typer af forløb herunder og overvejer, hvilke elementer i gerne vil arbejde med herunder.

Vi tager udgangspunkt i én type, men der er også mulighed for at supplere med andre elementer.

Dette gør vi for bedre at få en fornemmelse for, hvor fokus skal ligge.

Alle forløb involverer madlavning.



KOKKE PÅ REJSEHOLDET



Christoffer Brink er tidligere køkkenchef på Krog's Fiskerestaurant og Madklubbens flagskibsrestaurant FRANK.

Han har desuden arbejdet på diverse Michelin-restauranter så som Geranium og Henne Kirkeby Kro.

Christoffer var med til at vinde sølv sammen med Jeppe Foldager ved det uofficielle verdensmesterskab for kokke, Bocuse d'Or, og var i år med til udtagelsen til selv samme konkurrence.



Nicolas Min Jørgensen har en fortid som køkkenchef på Michelin-restauranten Substans i Aarhus, og Nicolas har de seneste år været med til for alvor at sætte Aarhus på det gastronomiske verdenskort.

Nicolas er desuden holdkaptajn på Det Danske Kokkelandshold, hvor han gennem årene har været med til at vinde en lang række medaljer til Danmark.



Anita Klemsensen er uddannet på Søllerød Kro og er tidligere kok hos og ejer af restauranten Den Røde Cottage i Klampenborg. Efter kun to års drift fik restauranten en michelin-stjerne, som Anita bibeholdt de resterende otte år, hun drev restauranten.

Anita har derudover en fortid som køkkenchef på 1.th.





Klik [her](#)
hvis du kunne tænke dig at læse om,
hvordan det gik, da Rejseholdet besøgte
Hotel Fjordgården i Ringkøbing





FOOD ORGANISATION OF DENMARK

KONTAKT

Hvis du mener, Det Gastronomiske Rejsehold kan være noget for din virksomhed, tager vi meget gerne en samtale, hvor vi fortæller mere.

Sjælland, Fyn og øerne:

Ida Maria Kampmann

29 46 65 83

idamaria@thefoodproject.dk

Midtjylland:

Zenia Strunck Mikkelsen

28710854

zenia@thefoodproject.dk

Syd- og Nordjylland

Simon Urup

60218766

su@thefoodproject.dk

Læs mere om FOOD her: www.thefoodproject.dk/