



DET GASTRONOMISKE REJSEHOLD

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



FORMÅLET MED REJSEHOLDET



Det Gastronomiske Rejsehold er en hånds-rækning 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.

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

- **Hvem kan deltage?**

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 deltage?**

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.
- 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, eller andre driftsspørgsmål.

STEP 1

KONTAKT

I tager kontakt til FOOD, når i har overvejet hvilke punkter i kunne tænke jer at arbejde med (se næste side).

STEP 2

INTERVIEW

Samtalen bruger vi til bedre at forstå jeres sted så udviklingen passer ind i jeres ønsker og behov.

Det tager ca. 30-40 minutter.

STEP 3

KØKKENDAGE

Individuel sparring og inspiration med en top-kok i stedets eget køkken.

Sparring om en fremadrettet handlingsplan

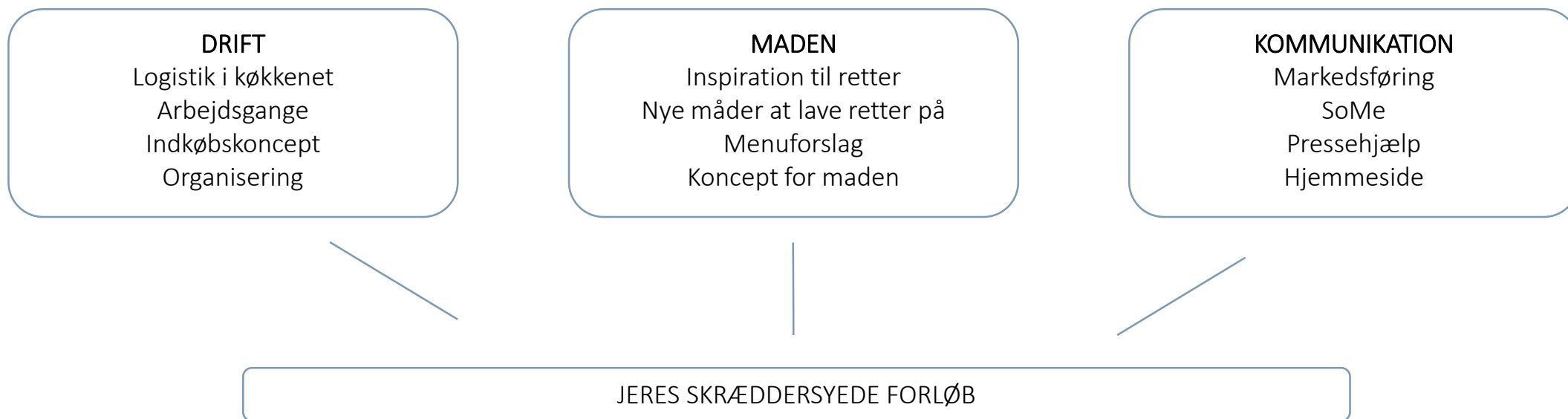
TEMATISEREDE FORLØB

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 en form for madlavning.



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



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.

For nylig har Anita overtaget og åbnet Studenterkilden i Klampenborg.



EKSEMPEL PÅ ET FORLØB

Christoffer Brink var i januar ude hos Kanalkroen i Karrebæksminde til to dage med fuld tryk på. Her fik vi taget nogle gode snakke omkring opbygning af et mere stringent menukort og hvordan man kan få organiseret sig ud af at lave ugemenuer.

Derudover tog vi fat på at lave nye anretninger af gamle klassikere såsom sildetallerkenen, samt fik afprøvet en vifte af vegetarretter til kortet.

Der blev snakket, kokkereret, smagt og diskuteret med både ejer og medarbejdere for at sikre en god implementering af de nye tiltag.



EKSEMPEL PÅ ET FORLØB

Gitte fra Cafe Sommersild på Skarø fik i september besøg af Anita Klemmensen, hvor organiseringen af sæsonforretningen var i centrum.

Anita og Gitte fik i samarbejde lavet forbedringer af personaleorganiseringen med vagtplaner, åbne- og lukkelister samt hjælp til en personalehåndbog.

Snakken henover de to dage gik også på, hvordan man bedst får udnyttet arbejdstimerne, organiseret køkkenet og hvilken prioritering der er i køb af produkter kontra at lave det fra bunden.

Nummer to dag gik vi også i køkkenet og fik afprøvet portionsstørrelser og nye ideer til en mere sæsonbetonet menu.





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/