# DET GASTRONOMISKE REJSEHOLD

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

# HVAD ER DET GASTRONOMISKE REJSEHOLD?

***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.

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.

# FORMÅLET

Konkret har Rejseholdet et tredobbelt formål:

### 1. GASTRONOMISK KVALITET

Hæve kvaliteten af eller forny de spiseoplevelser, der serveres til turister og lokale, der besøger de lokale spisesteder.

### 2. OPLEVELSER

Bistå lokale ildsjæle med udvikling af eksisterende eller helt nye oplevelsesprodukter med mad til turister (fx kokkeskoler, østersture, øl-smagninger mv.).

### 3. LOKALE FØDEVARER

At styrke afsætningen af lokale fødevarer til spisesteder, der besøges af mange turister. Derved skabes en mere autentisk spiseoplevelse og turisterne bliver i bedste fald ambassadører for danske kvalitetsfødevarer

Rejseholdet har kørt med succes flere steder i Danmark og hos meget forskelligartede spisesteder, og har givet rigtigt gode resultater.

# 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 | STEP 2 | STEP 3 |
|---|---|---|
| KONTAKT | INTERVIEW | KØKKENDAGE |
| I tager kontakt til FOOD, når i har overvejet hvilke punkter i kunne tænke jer at arbejde med (se næste side). | Samtalen bruger vi til bedre at forstå jeres sted så udviklingen passer ind i jeres ønsker og behov.<br><br>Det tager ca. 30-40 minutter. | Individuel sparring og inspiration med en top-kok i stedets eget køkken.<br><br>Sparring om en fremadrettet handlingsplan |

# TEMATISEREDE FORLØB

For at vi kan yde jer den bedst mulige service, er det en god ide på forhånd at gøre sig klart hvilke elementer man gerne vil arbejde med.
Vi forsøger så vidt muligt at tage fokusere på 2-3 emner, så vi får fokuseret på de centrale ting i jeres forretning.

Alle forløb involverer en form for madlavning.

Herunder er angivet inspiration til de elementer vi fortrinsvis arbejder med.

**DRIFT & LEVERING**
Logistik i køkkenet
Arbejdsgange
Indkøbskoncept
Organisering

**KONCEPT & MAD**
Inspiration til retter
Nye måder at lave retter på.
Menuforslag
Koncept for maden

**KONCEPT**
Konceptudvikling for forretningen.
Brug af lokale råvarer
Skiltning
Historiefortælling

# KOKKE PÅ REJSEHOLDET

**Pernille Vejrum** er udlært fra hos Per Thøstesen hos Bistro Boheme i København.
Hun startede som elev og forlod stedet efter 13 år, hvor hun havde stået bag komfuret som køkkenchef de sidste seks år.

Pernille er udlært i det klassiske franske køkken og mestrer alle grundteknikkerne til fulde. Derudover har hun stor viden omkring, hvordan man driver og holder et godt køkken med alt hvad det kræver af logistik.

**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

Rejseholdet 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 klassikkere 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.

## KONTAKT

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

Kontakt:

Pernille Vejrum
51 54 32 04
pernille@thefoodproject.dk

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