



Grøn velsmag som sund forretning

Et tilbud til danske spisesteder, fiskehandlere, slagtere og andre,
der arbejder med mad



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?

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, når I har overvejet, hvad I ønsker at arbejde med (se næste side)

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 Grøn velsmag som sund forretning

Pernille Vejrum (på barsel)

Pernille er udlært hos Per Thøstesen på Bistro Boheme i København, hvor hun startede som elev og endte med at stå bag komfuret i 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.

Nicholas Min Jørgensen

Nicholas har en fortid som køkkenchef på Michelin-restauranten Substans i Aarhus og har i årevis været med til at sætte Aarhus på det gastronomiske verdenskort.

I dag driver han restauranten Tri i Agger, der modtog deres første Michelin-stjerne i 2023.

Morten Rasted

Morten har en baggrund som køkkenchef og medejer af Michelin-restauranten Domestic i Aarhus og såkaldt fermenteringsekspert hos domestic.Lab.

I dag ejer Morten konsulentvirksomheden nocla med ønsket om at udvikle endnu bedre fødevarer og skubbe grænserne for, hvad smag kan være.

Rune Toft

Rune er uddannet kok og tidligere ejer af Entrée – et produktionskøkken, der satte stort fokus på at skabe arbejdspladser og gode arbejdsmiljøer i restaurationsbranchen.

I dag partner og Kulinarisk Direktør bag det socialgastronomiske projekt, restauranterne Lola og Loui i København.

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

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

Læs mere om FOOD på www.thefoodproject.dk

