

# Det Veganske Rejsehold

- en del af projektet *Planteløftet* og et tilbud til danske spisesteder.



FOOD  
ORGANISATION  
OF  
DENMARK

# HVAD ER DET VEGANSKE REJSEHOLD?

Det Veganske Rejsehold 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 veganske 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 fødevareindustrien.

Foruden udgifter til råvarer er forløbet gratis for deltagende spisesteder. Det eneste den enkelte virksomhed skal investere er tid og nysgerrighed.



# HVEM ER FORLØBET FOR?

**Det Veganske Rejsehold** er et tilbud til alle madsteder, der ønsker at skabe inspirerende veganske måltider til deres gæster. Projektet er særligt designet til at hjælpe restauranter, caféer og spisesteder i Danmark, men også kantiner og andre madleverandører med interesse i vegansk madlavning kan drage fordel af forløbet.

## Formålet

Formålet med Det Veganske Rejsehold er at tilbyde inspiration og professionel vejledning til madsteder, der ønsker at udvikle eller udvide deres veganske udvalg. Uanset om ønsket er at tilbyde flere veganske retter, at finde plantebaserede alternativer til kødretter, eller at få nye idéer til at fremhæve sæsonens grøntsager, hjælper vi jer med at fokusere på plantebaserede råvarer, bæredygtige tilberedningsmetoder og velsmag.

## Forventning til jer er...

At I kan afsætte nogle dage (efter aftale) til forløbet, og at I har en oprigtig interesse i at udvikle jeres veganske madtilbud. Vi sender en erfaren kok med speciale i vegansk gastronomi og ekspertise i bæredygtig restaurationsdrift ud til jer, så I sammen kan arbejde med de udfordringer og muligheder, der kan styrke og inspirere jeres veganske retter og processer.

# FORLØBET

Et forløb med Det Veganske 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 veganske 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 VEGANSKE 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 DET VEGANSKE REJSEHOLD

GRØN VELSMAG SOM SUND FORRETNING

## KØBENHAVN OG OMEGN

### Philip Kløvborg Grønkjær

*Kok og gastronomisk konsulent hos Brønnum Food Lab*

Philip har erfaring fra nogle af landets bedste køkkener og har blandt andet været køkkenchef på Michelin-restauranten Kadeau samt stået i spidsen for køkkenet på Herman Nimb i Tivoli, men et tårnhøjt gastronomisk niveau, er ikke alt, han bidrager med- og til.

Philip har nemlig også stor indsigt i både produktion og drift og har brugt flere år som produktudviklingschef i Simple Feast, Kategoridirektør i Pantrii og CEO i Beyond Coffee.



## FYN OG OMEGN

### Mads Herskind

*Kok og kulinarisk iværksætter i Odense Kommune*

Mads er en erfaren kok med 20 år i branchen og en passion for bæredygtig madlavning. Nu arbejder han for kommunen, hvor han står i Bælgfrugtens tjeneste og hjælper køkkener med at skære ned på kødforbruget og øge brugen af bælgfrugter og grøntsager – altid uden at gå på kompromis med smagen.

Som kok, rebælg og formidler er Mads dedikeret til at inspirere andre til at skabe grønne måltider, der både er økologiske og bæredygtige.



## JYLLAND OG OMEGN

### Nicolaj Møller

*Ejer og køkkenchef hos AYA Dining*

Til dagligt driver Nicolaj virksomheden AYA Dining, der både tilbyder private middage, bryllupper, events og masterclasses, men måske kender du ham i virkeligheden mest fra hans tid som køkkenchef på restaurant Treetop i Vejle, hans bidrag til det danske kokkelandshold eller sågar tilbage fra elevtiden på Schackenborg Slotskro.

Nicolaj drives af smag, udvikling og det visuelle, der binder det hele sammen.



# KONTAKT

Ønsker I at få besøg af Det Veganske Rejsehold? Så kontakt os - så tager vi meget gerne en uforpligtende samtale, hvor vi fortæller mere.

Agnete Malene Boye

+45 31 39 32 64

[agnete@thefoodproject.dk](mailto:agnete@thefoodproject.dk)

Læs mere om FOOD på [www.thefoodproject.dk](http://www.thefoodproject.dk)

