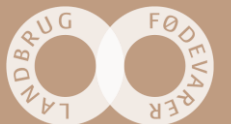


Learnings



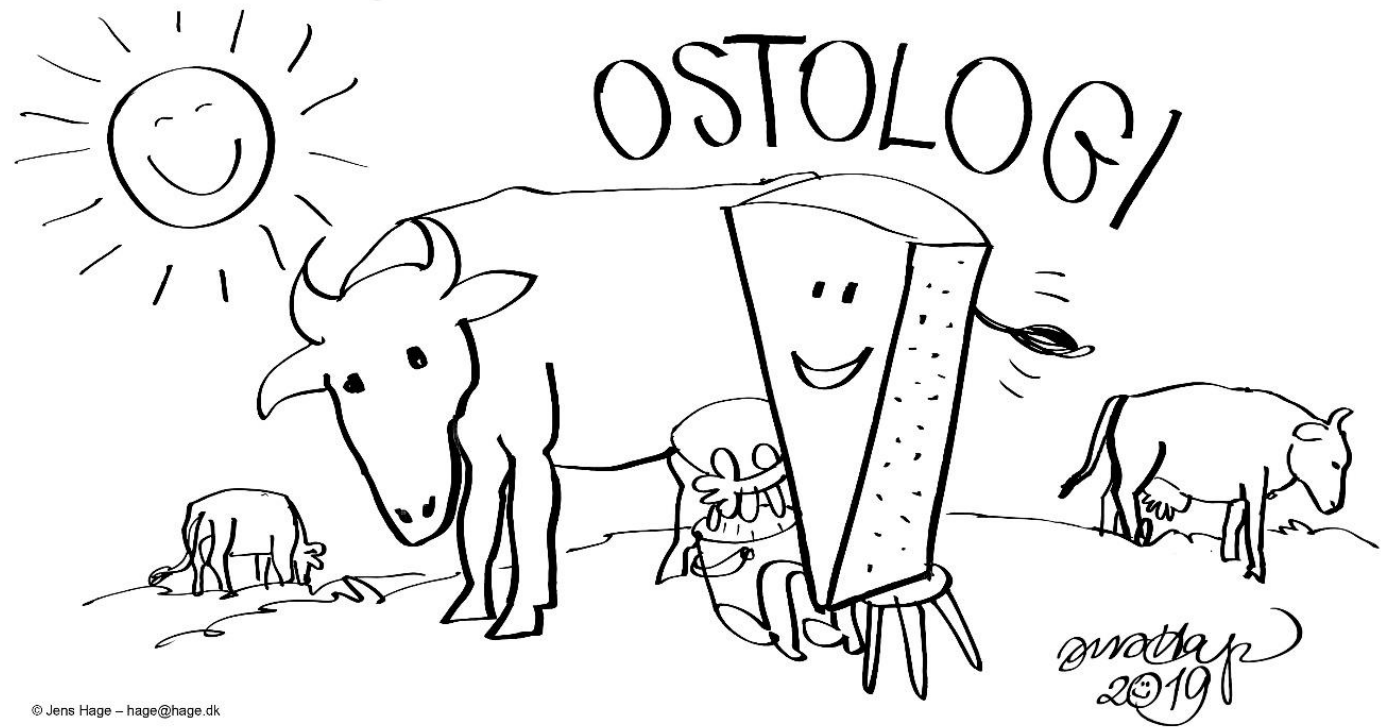
Osteakademi – Økologisk ost og iscenesættelse

Noget at leve af. Noget at leve for.



Hvad får du med, når du køber økologisk ost? Del det med dine gæster!

- Arealkrav på op til to fodboldbaner pr. ko
- Øgede staldkrav
- Strammere regler for brug af antibiotika
- Alt foder er økologisk



Noget at leve af. Noget at leve for.



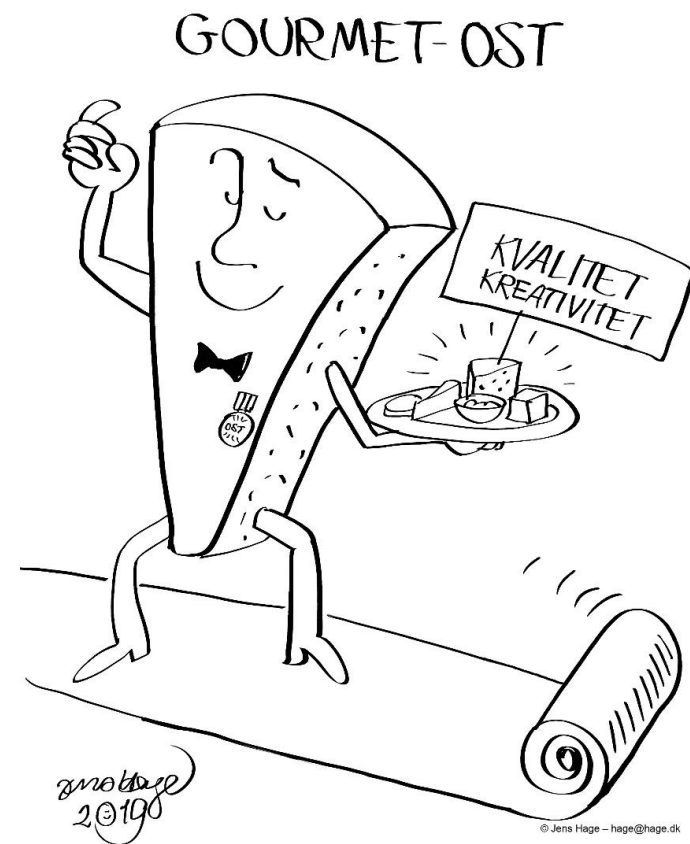
Tips og tricks fra masterclass

- Brug ost i samspil med grønt og frugt til at kreere retter til forskellige kontekster – kan både serveres som søde og salte anretninger
- Genanvend rester fra ostebrættet – riv det og brug det som topping. Også blåskimmel.
- Gem også skorper fra ostebræt – brug dem til osteolie. Og til pesto bagefter.
- Oste tilføjer smag og giver god dybde i de grønne retter



Reality-tjek: Hvordan bruger I ost i kantinerne?

- Arbejder med ost i forhold til de grønne retter
- Sætter fokus på oste et par gange om ugen - fx skæreost
- Bruger ost til at give dybde i retterne
- Justerer på det traditionelle ostefad - fx ved at portionsanrette
- Har sløjftet ostebrættet - og kører i stedet små serveringer, fx med kompotter.
- Ostebræt og -karrusel



Hvad bør dit basis-ostelager bestå af?

- Blåskimmel
- Fast ost
- Friskost
- Cremet hvidskimmel



Noget at leve af. Noget at leve for.



Learnings og idéer til mere ost i din kantine #1

- Brug ostehjulet i praksis – sæt sammen med kollegaer ord på, hvad osten smager af, så I kan have dialog med gæsterne herom
- Fokusér i højere grad på sproget, som bruges til at italesætte oste
- Afsæt tid til at have dialog med kunderne om ost
- Bliv ligeså god til at tale med kunderne om de gode oste, som om det gode kød – og skær osten ud foran gæsterne, ligesom med kødet
- Opgradér smagen af ost til noget, som automatisk tænkes ind



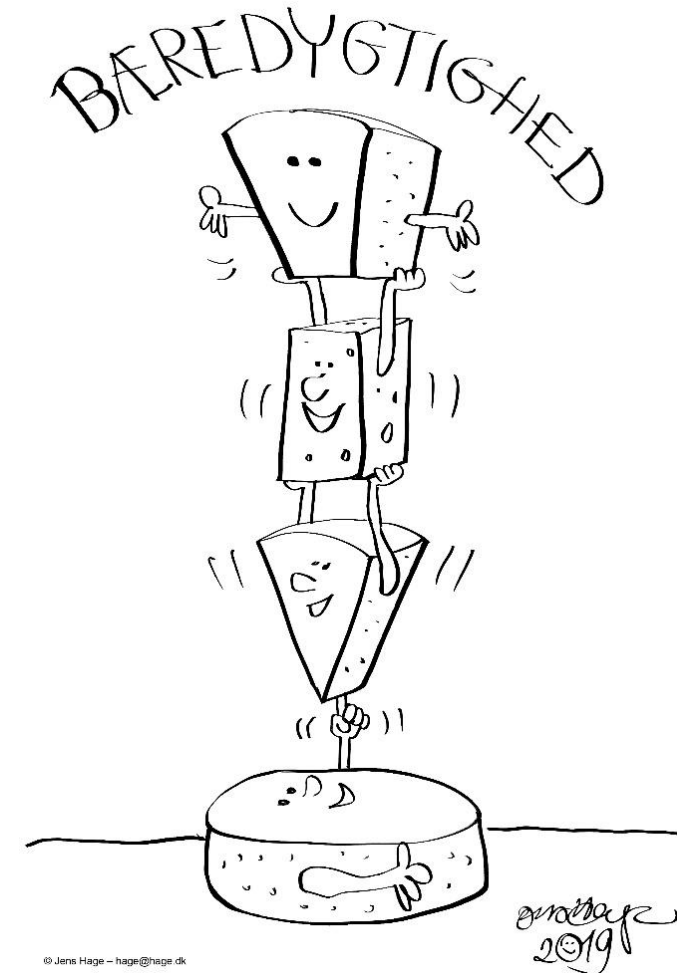
Learnings og idéer til mere ost i din kantine #2

- Husk på det brede sortiment og den store mangfoldighed indenfor lokale, økologiske oste. Del den viden med dine gæster og udvid deres horisont.
- Brug ostebrættet til at udfordre gæsterne til at smage nyt – fx de fem bedste gedeoste
- Skift oste på ostebræt ud efter sæson
- Italesæt retter med grønt og ost som grønne retter – og ikke som veganske retter. Det får nogle gæster til at fravælge retten.
- Vær skarp på udvalget i din karrusel-ost, så det ikke blot bliver en standardost



Learnings og idéer til mere ost i din kantine #3

- Tip blåskimmel i fryseren, så kan den rives og anvendes som topping
- Pop-up ostevogn i kantine
- Del tips, tricks og erfaringer med kollegaer
- Kantinegæsterne skal udfordres, så deres præferencer udvikles
- Italesættelse af skorpen som en del af den kulinariske oplevelse, kan være med til at mindske madspild





Noget at leve af. Noget at leve for.





© Jens Hage – hage@hage.dk

Noget at leve af. Noget at leve for.

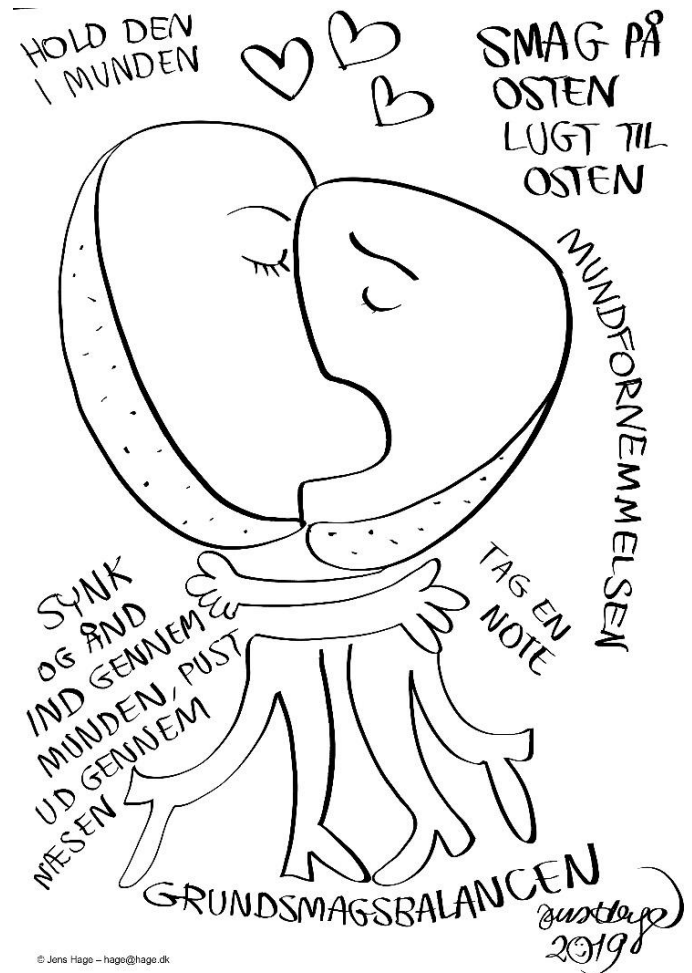




© Jens Hage – hage@hage.dk

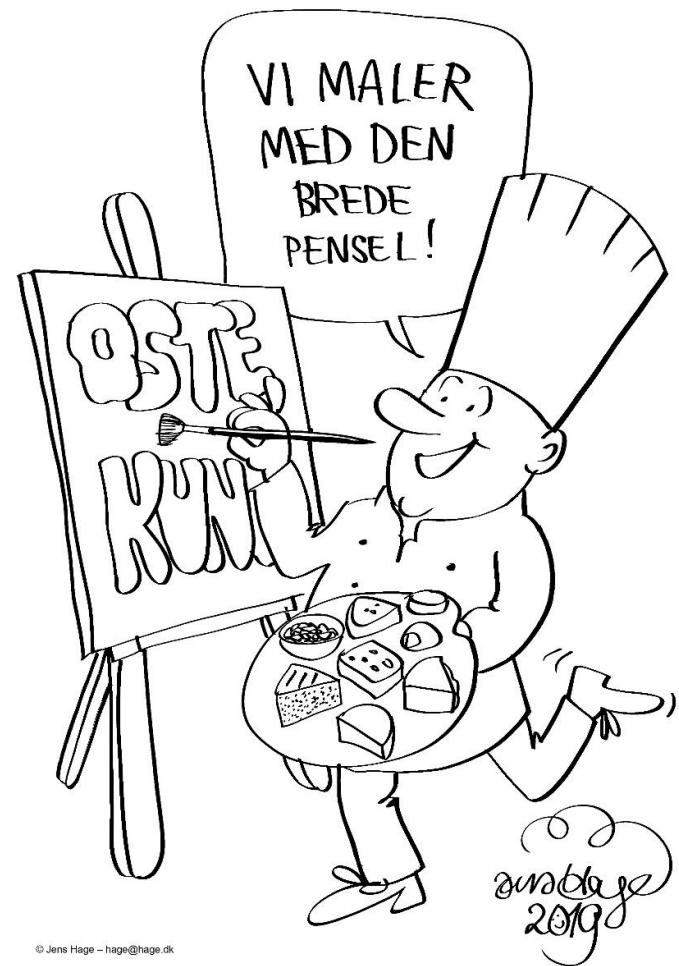
Noget at leve af. Noget at leve for.





Noget at leve af. Noget at leve for.





Noget at leve af. Noget at leve for.





© Jens Hage – hage@hage.dk

Noget at leve af. Noget at leve for.

