



SMAK är en huvudnyckel för ett lyckat resultat

Oavsett vilket mål vi pekar på handlar allt till sist om **smak**. Målet kan handla om att få fler att äta i skolmatsalen, minska svinn av miljömässiga skäl och ekonomi och få fler att äta mer hälsosamt. För att nå målen behöver matgästerna attraheras till att äta maten.

Vilka parametrar ingår egentligen när vi kommer till hur vi bedömer smak?



Föreläsning om SMAK

Smak uppfattas på så många fler sätt och långt innan vi sätter gaffeln i munnen! Det handlar om vilken förväntan vi har när vi läser matsedeln, kommer in i matsalen i en skola, snabbmatsrestaurang eller på en fin restaurang. Vidare om hur maten ser ut, är upplagd och presenterad.

När vi tagit alla känslomässiga intryck före det att maten stoppats i munnen har vi redan gjort mängder av bedömningar. Sen är det frågan om förväntan bekräftas, är bättre eller sämre.

Den här föreläsningen riktar sig till kockar inom offentlig måltid, som vill utveckla sitt sätt att arbeta med sin smaksäkerhet och andra parametrar som är avgörande för att attrahera fler av sina matgäster.



Vi kommer till era lokaler.
Resekostnader tillkommer utanför
Stockholms kranskommuner.



Pris upp till 30 pers
60 min föreläsning:
9500 kr+moms



Kreativa Kök har mångårig
erfarenhet av att inspirera och
utveckla näringsriktig och
hållbar mat och måltider inom
förskola, skola och äldreomsorg.

kreativakok.se



070-684 16 65

kontakt@kreativakok.se