



Danish Crown
Professional

Tips!

til gode kantineoplevelser



Enkeltserveringer • Portionsskåle

Engang/flerangsredskaber

Sikkert i kø • Inspiration • Gør det lækkert

Styr på emballagen

Genanvendelig eller engangs?

Ved buffetservering, fællesspisning m.v. står der i de nye retningslinjer, at der skal være særligt fokus på kontaktflader, herunder om der med fordel kan anvendes **personlige redskaber, engangsredskaber eller portionsskåle**.

Med et stigende fokus på reduktion af engangsemballage, går det ikke altid hånd i hanke med hinanden.

Et større behov for enkeltvis servering medfører ofte et øget forbrug af engangsemballage. En alternativ mulighed kan være genanvendelige emballager.



Du kan evt. bruge emballagen til at fortælle om dine råvarer, tilberedninger, oprindelser eller andre gode historier du ønsker, at de spisende gæster skal have viden om, mens de spiser.

Front cooking

Oprethold den høje standard

Er der allerede **travlt i dit spisested** og løbes der stærkt?
Du kan med fordel **skifte enkelte komponenter ud**
med **allerede tilberedte**, som får den sidste
garnis ved serveringsstationen.

Tilbered så meget
back-end i dit køkken
som muligt.

Hav kød klar i varmekasser
så det holder sig lunt
til alle serveringer.



Hav salat,
og andre komponenter
klar i serveringsbakker
og servér det sidste ved
stationen, eller giv det
sidste touch lige inden
du lukker og uddeler
maden.

Sikkert i kø

Lav flere serveringsstationer.

Skab kortere køer. Del serveringen op og hav så meget som muligt anrettet i forvejen.

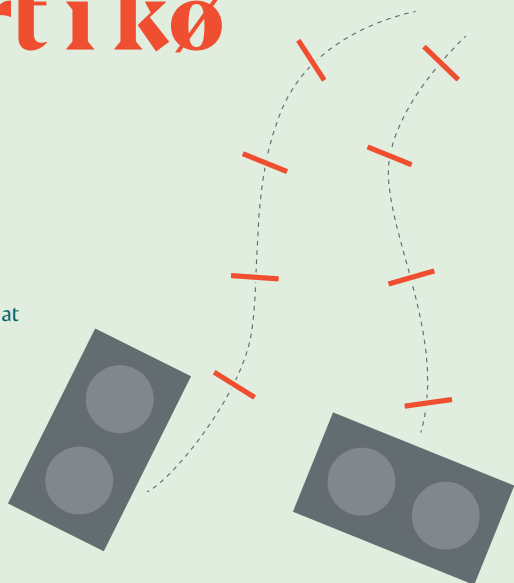
Ved forud-anrettede serveringer kan du sikre, at gæsten får en visuel oplevelse af maden.

Forud-komponerede anretninger kan være med til at sikre en god smagskomposition.

Indskrænk udvalget og fokusér på synligheden i tilblivelsen af retten.

Tidsinddel dine bispisninger. Det sikrer et bedre flow med mindre risiko for kødannelse.

Lav **tydelige gulvmarkeringer.** Det skaber tryghed, og du kan styre, hvor de forskellige menudele serveres og udleveres.



Skueret og synlighed

Stil en anretning klar til gæsterne, så de ved hvad der venter på menuen.

Forbered det sidste af maden ved serveringsstationen.

Drys, skær eller portioner det sidste – det giver en ærlighed og åbenhed omkring maden. Samtidig får man en restaurantlignende oplevelse, øget serviceoplevelse og tryghed.




Danish Crown
Professional

