

Med gæsten i centrum!

Formål: Opgavens formål er at få jer til at reflektere over, hvilken betydning en baggrundshistorie kan have for gæstens smagsoplevelse?

Først lidt fortælling:

De fleste restauranter har et ønske om at give gæsten en helhedsoplevelse når man besøger deres sted. Man kan benytte mange forskellige metoder for at opnå denne oplevelse f.eks. ved at tilbyde gæsten noget ekstra, øge serviceniveauet, forsøge at give gæsten en mere personlig oplevelse, eller gøre noget ekstra ud af anretningen. Sidst men ikke mindst, kan hele fortællingen omkring et måltid, gøre spiseoplevelsen til noget ganske særligt. En baggrundshistorie for de råvarer man anvender, og måden de er tilberedt på, kan måske være med til at skabe en endnu bedre og mere fuldendt smagsoplevelse for gæsterne.

Hvordan:

I denne lille opgave skal I skrive en baggrundshistorie, som gerne skulle være med til at fuldende den perfekte smags- og helhedsoplevelse for jeres gæster. Teksten skal være kort og præcis og gerne føre gæsten ind i lige præcis det univers og den stemning som gør oplevelsen helt unik. Overvej om teksten skal præsenteres ved serveringen, på skrift i menukortet eller måske et helt tredje sted.

Nedenfor er opstillet inspirationstemaer:

- Bæredygtighed, etik/moral og dyrevelfærd.,
- Smag.
- Hvor kommer jeres æg fra? Den lokale bondemand, de pasteuriserede, de konventionelle eller de økologiske. Brug evt. de 8 smagsdimensionskort som inspiration.
- Tilberedning og historien bag omeletten.
- Brug efter smagsdimensionskortene til at præcisere hvem jeres publikum skal være.
