



Vi mødes og skal fremme en fælles sag. Vi kender måske ikke hinanden. Vi kender ikke hinandens virksomheder. Vi har en dagsorden, skjult eller kendt, svær eller let. Mødeservering er en der, hvor værten viser værtskab og byder noget. Køkkenet markerer sin profil ved noget, der skiller sig ud – noget der viser hensyn til gæstens ve og vel – måske noget der endda overrasker og giver en åbning til mødet. Mødeservering kan være en del af en virksomheds branding, strategi, sundhedsmål, stolthed og glæde. Grib chancen og brand dit køkken med grønt brændstof til mødeservering, som passer til din virksomhed.



INDHOLD Vi ser på mødeservering som mellemmåltid – hvad er de ernæringsmæssige krav ifølge teorien, og passer denne teori overhovedet til jeres virksomhed? Hvordan er mødekulturen hos jer. Er der mennesker, som holder utroligt mange møder og nærmest lever af mødeservering? Hvordan er kulturen, hvordan kan vi udvikle den? Vi ser på den kulinariske side af mødeservering – hvordan laver vi spændende serveringer, som er sunde, lækre og som bliver spist?

PRAKTISK I er en samling madprofessionelle kollegaer, som gerne vil sætte fokus på jeres mødeservering. Vi kan mødes over et traditionelt igangsættende foredrag, om hvad mødeservering kan bruges til og konkrete ideer til, hvad mødeservering kan være. Vi kan også mødes i køkkenet over råvarerne og arbejde ud af alle kulinariske tangenter for at finde den mødeservering, som passer ind til jeres hverdag i en virksomhed.



Frugtformidlingens vision er at gøre det nemmere for alle danskere at træffe sunde valg i hverdagen. Vores mission er Viden om råvarer – Glæde ved bordet.