



Hvordan skape gode opplevelser med
kantineservering

Innhold

Dagens høydepunkt	s. 4
Kap. 1 Gjesterreisen	s. 5
Kap. 2 Fleksible råvarer.....	s. 10
Rimelige, allsidige varer	
Smarte proteiner	
Sesongvarer	
«Det lille ekstra»	
Kap. 3 Smarte kryddere	s. 15
Kap. 4 Overskuddsmat	s. 20



En gjest som forsyner seg selv, får et nært forhold til maten som bli servert.



Dagens høydepunkt

Rent fysisk er en kantine ofte en forlengelse av arbeidsplassen, enten den er lokalisert i samme bygg, eller ligger rett i nærheten.

For hardtarbeidende ansatte blir kantina også et fristed i hverdagen og et sted hvor man kan senke skuldrene sammen med kolleger eller forretningspartnere. Både serveringen og omgivelsene skal oppleves positivt og trygt, og samtidig kunne by på variasjon og overraskelser.

Kantinas rolle blir å gi gjestene noe å se frem til hver eneste dag.

Men:
Hvordan skape den rette opplevelsen?

Kapittel 1: Gjesterreisen



Trivsel er viktig. Er man omgitt av hyggelige mennesker som vil deg vel, blir arbeidsdagen litt bedre for alle.

Å se gjesten

Gjesten vil gjerne bli sett! Gjestens tilbakemeldinger er noe av det mest verdifulle du kan få.

Ta deg tid til å lytte. Prøv å huske hva gjestene liker eller er allergiske mot. Ta deg gjerne bryet med å lage spesielle retter som du vet at enkelte gjester liker. Det er ikke sikkert at andre gjester en gang merker disse endringene, – og så kan du fortelle dem det gjelder at nå har du tatt litt ekstra hensyn til dem. Da får du et godt forhold til kundene med egne behov, og resten av gjestene nyter godt av variasjon og mangfold i buffeten.



Menyplanlegging

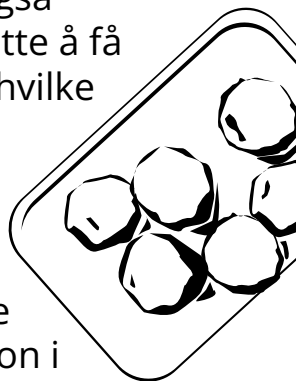
Det er naturlig å følge sesongene. Selv om kokken ønsker å overraske, har gjestene en viss forventning til serveringen. Det er ikke sikkert ikke barbecue om vinteren eller julemat om sommeren slår så godt an.

Det er også ofte rimeligere å kjøpe varer i sesong, og kvaliteten på varene er også bedre når utvalget er stort og de er lette å få tak i. Hør med din lokale grossist om hvilke varer som er i sesong til ulike tider.

Estetikk

Maten viser seg uten tvil best frem i salatbaren. Her er det lurt å planlegge hva som er godt for øyet; tenk variasjon i former og farger. En kjøttgryte eller stor metallbakke med gratinerte poteter er vanskelig å få til å se spennende ut. Du kan eventuelt prøve å friske opp med grønn pynt underveis gjennom serveringsøkten.

Skal noe feires, eller nærmer det seg jul? Husk at du ikke trenger all verdens pynt, det holder lenge å pynte med farger og mat!



Øvelse: Gjestens reise gjennom kantina

- Tenk gjennom gjestens fysiske «reise» fra han/hun kommer inn over dørterskelen, til gjesten forlater kantina mett og fornøyd. Du kan også utføre en enkel spørreundersøkelse for å få inn litt ekstra informasjon om gjestenes faktiske opplevelser.
- Er det noen områder i kantina som krever litt ekstra av gjesten? Noe som kan svekke inntrykket av maten eller servicen?
- Gå løypa gjennom kantina selv; er det noe du ville savnet, om du var gjest?
- Hva skal til for å heve opplevelsen enda litt mer?

3 faktorer for en god opplevelse:

1. Det er først og fremst viktig at maten ser innbydende og delikat ut.
2. Variasjon! Mange av kantinegjestene er der hver eneste dag og er åpne for å smake noe nytt.
3. Maten skal (selvfølgelig) smake godt!

Rokken

Kapittel 2: Fleksible råvaren



Kokker er matkunstnere og kan få til hva det skal være av hva en måtte ha for hånden. Noen råvarer fungerer likevel som et blankere lerret enn andre.

Rimelige, allsidige varer

I denne kategorien finner vi de varene som tåler å stå litt. De kan kjøpes i store kvanta og lagres lenge. De er milde på smak og er svært allsidige:

Bønner og linser; (gjerne tørkede som legges i bløt før bruk), korn, frø, kikerter, pasta og ris, hermetikk, tørkede frukt og nøtter.



Smarte proteiner

Proteiner fører ofte med seg mer kostnader, og er en råvaretype som mange kantiner velger å begrense. Likevel finnes det rimelige, proteinrike matvarer med stor mulighet for variasjon;

Kylling, svinekjøtt, meieriprodukter, fisk og

sjømat i sesong, bønner og linser.

Sesongvarer

Det er alltid smart å kjøpe varer som er i sesong. Ikke bare er varene da på sitt sprekeste og beste, men her er det også mulig å spare noen kroner, – og fråtse litt.

Tips:

Gi gjerne den lille ekstra informasjonen til gjesten om at det de spiser er på sitt beste akkurat nå. – Det gjør noe med hele måltidsopplevelsen.

Noen virkelige allsidige budsjettsparere i den korte, norske høstsesongen:
Poteter, løk, salat og kål, rotgrønnsaker og epler.



«Det lille ekstra»

Har kokken sin egen favorittingrediens? Oljer eller grunnsausar, spesielle urter eller krydderkombinasjoner; la kokken selv skape sin egen signatur som hever rettene til nye høyder.

Signaturtips:

Bladpersille er høyt elsket, og en smart ingrediens å bruke i kantina. Den har en smak som er kjent og kjær for nordmenn flest, og den er lett å få tak i hele året.

Persillen kan brukes som den er, som garnityr eller som krydder. Den er god å koke inn i sauser og gryter og bruke i kryddersmør. Bladpersille smaker også godt i kalde retter og dressinger.

Bruker du den i urteolje, har du en svært anvendelig smaksetter som kan brukes i mange retter.



Den hjemmelagde følelsen er evig aktuell.
De enkleste klassikerne kan bli kantinevinnere!

Kapittel 3: Smarte kryddere



Det er mye spennende du kan gjøre med krydder! Ved å variere krydderkombinasjonene og gi gjestene nye smaksopplevelser, kan de samme ingrediensene varieres i det uendelige.

Visste du at mange av de større krydderprodusentene leverer egne kryddermikser tilpasset storhusholdning? – Store bokser og beholdere med smaker i flytende og tørkede varianter.

Det finnes et hav av materiell med informasjon og inspirasjon til deg som serverer innen storhusholdning, og det florerer av smaksnyheter på markedet. Noen leverandørene holder også kurs for dem som vil lære mer om mulighetene rundt produktene deres.

Din lokale grossist kan hjelpe deg med å finne spennende kryddere, og til å komme i kontakt med gode inspirasjonskilder.

Klassiske kryddermikser

Her er et utvalg av klassiske kryddermisker. Bland og smak deg frem til din egen vri, så har du et godt repetoar for en variert og smaksrik kantineservering.

Taco-krydder

Kryddersammensetningene varierer noe, men de vanligste krydderne er pepper, chili, spisskummen, paprika, hvitløkspulver, chiliflak og cayennepepper, samt salt.

Femkrydder

En kjent kinesisk krydderblanding som brukes mye i Kina og Vietnam. Består av stjerneanis, fenikkelfrø, sichuanpepper, kanel og nellik.

Provencekrydder

Krydderblanding som består av tørkede urter typiske for Provence i Frankrike. Innholdet varierer, men timian, oregano, rosmarin, sar, basilikum, merian og fennikelfrø er vanlig. Blandingen blir mest brukt på lammekjøtt, men brukes også til andre typer stekt kjøtt, fisk og grønnsaker.

Garam masala

Sterk indisk grunnblanding til en rekke ulike typer retter. Kan variere, men består i hovedsak av kanel, kardemomme, nellik, koriander, spisskummen, chilipepper og pepperkorn. Brukes ofte som toppkrydder, men kan også blandes med kokosmelk eller vann for å bli mer som en saus. Krydderblandingen er en vanlig ingrediens i indiske curry-retter, som Rogan Josh, og i pakistanske ris-retter, som Pilaf.

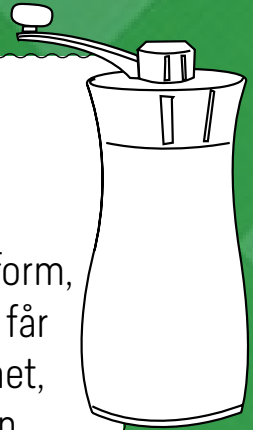
Ras el Hanout

Ras el Hanout betyr «krydderhandlerens beste». Dette er en Nord-Afrikansk krydderblanding. Enkelte mener den bør bestå av eksakt 12 ulike kryddertyper, men andre mener at den kan bestå av opp til 35 ulike typer. Brukes i retter med grønnsaker, kylling, fisk eller risretter.

Få mest mulig ut av krydderet!

I landene der krydderne dyrkes, bør de kjøpes så ferske som mulig, gjerne i hel form, og ristes og knuses hjemme. Her i Norge får vi ofte krydderet ferdig raffinert og kvernet, og med tiden taper det seg i smak. – Men det finnes noen triks du kan bruke for å få frem kryddernes potensiale maksimalt:

- **Alternativ 1:** Varme opp krydderet i tørr panne. Dette bør helst gjøres med hele kryddere, for så å male dem opp etterpå.
- **Alternativ 2:** Steke krydderet i olje. Da fordeler smakene seg i væsken og setter fart i de eteriske oljene i krydderet.
- **Alternativ 3:** Hvis krydderet er helt eller i store biter; knus dem i morter eller mal dem opp gjennom en krydderkvern eller en kaffekvern, for å frigjøre aromaene.



Kapittel 4: Overskuddsmat



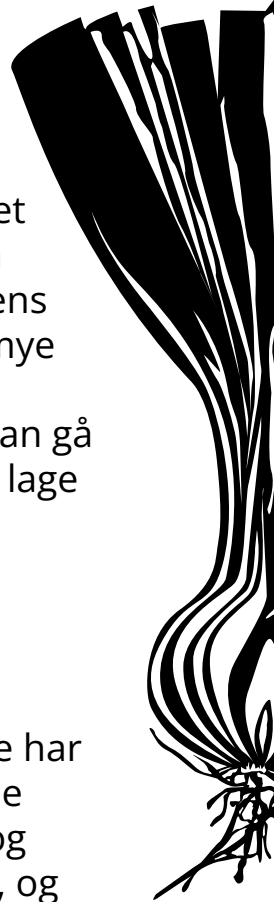
Har du tenkt over at overskuddsmat kan bli til helt nye retter gjesten ikke smakt før? Skal du skape unike matopplevelser, vil en kreativ og smart bruk av rester få frem nye og spennende smaker.

Kreativt og smart

Om du er den som drifter kantina og sliter med å holde kostnadene nede, vet du at svinn svir. Her er det omå gjøre å se mulighetene i restene fra gårdsdagens buffet, – eller gikk det kanskje ikke så mye blomkål som dere hadde beregnet? La kokkene få utfordringen. Kanskje det kan gå litt sport i å redde forlatte matvarer og lage noe ekstra lekkert?

Den viktige informasjonen

Det er ikke noe vits i å kamuflere den omgjorte restematen og lure gjestene. Gå heller ut og fortell dem om hva dere har gjort og hvordan dere tenker. Ved å vise engasjementet kantinen har for miljø og svinn, deler dere bare et ekte budskap, og viser at dere viser omsorg. – Det vil føles godt for gjesten, også!



Vaskbare matbokser?

Det blir jo ofte rester igjen på gjestens tallerken, og hva som ender i søpla, er ikke alltid like lett å kontrollere, spesielt hvis gjestene rydder tallerknene selv. Flere kantiner har nå tatt i bruk en ordning med gjenbrukbare matbokser, der gjesten kan ta med seg restene som ikke blir spist. Boksen kjøpes i kantina, og gjesten kan vaske den selv, eller levere den tilbake til kantina etter bruk. – Et smart grep i kampen mot svinnet, og det finnes også mange andre gode løsninger der ute:

Servicegrossistene er med i Bransjeavtalen (Som tidligere het «Kutt Matsvinn 2020»).



Les mer om prosjektet her:
<http://matvett.no/bransje/>



Dagens stek blir morgendagens
møreste kjøttgryte!

Klikk her for å
komme i kontakt med
Servicegrossistene

