



SMAKEN I FOKUS
NATIONELLA VATTENBRUKSKONFERENSEN 15/3
2022
SOFIA B OLSSON, VRÅ

1

SOFIA B OLSSON

Kock & Operativ chef på Restaurang VRÅ,
 Clarion Hotel Post.

Föreläser och gör konsultuppdrag inom
 ledarskap & hållbarhet

Deltar i flertalet forskningsprojekt kopplade
 till SWEMARC

Deltog i "kockarnas kamp" på tv, samt
 Årets kock som tävlande och som
 jurymedlem.

Har fått utmärkelser som Tore Wretmans
 guldmedalj
 "för svensk gastronomi" 2022.
 Årets hållbara innovatör och Årets mentor
 och placerats bland Sveriges bästa
 restauranger med VRÅ.

Initiativtagare till #härtardetslut, ett upprop
 med syftet att skapa en positiv och jämlik



2



INSPIRATION!

NOMA i Köpenhamn, rankad som världens bästa restaurang 2021, med tre stjärnor i Guide Michelin och anses vara den mest inflytelserika restaurangen i världen just nu.

3

BLÅ MAT

Hur jobbar vi med blå mat på VRÅ?

Vilka utmaningar ser vi?

Hur ser trenderna ut i restaurangbranschen nu och i framtiden?



4



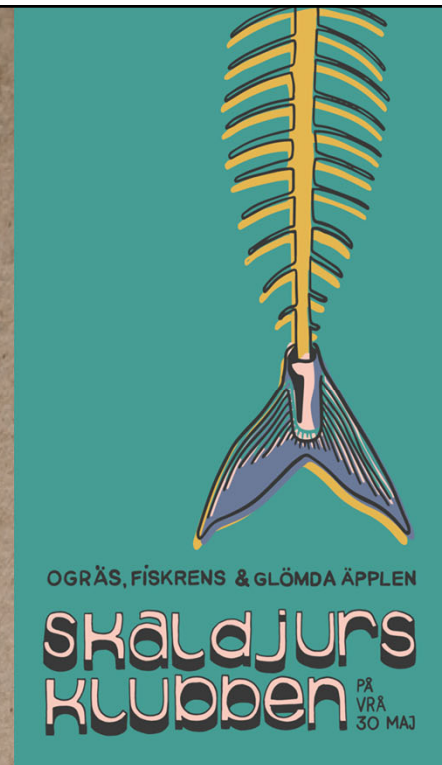
5



6



7



8



9

SMAKEN framför allt!?

Vad krävs för att vi skall kunna skapa en positiv och effektiv utveckling av BLÅ MAT i Sverige?



10

TJÄNSTEDESIGN

Tjänstedesign, även kallat **service design**,^[1] innebär att planera och organisera både människor, infrastruktur, kommunikation och andra komponenter kring en tjänst för att förhöja kundens upplevelse av tjänsten. Genom att utforma en tjänst efter kundens behov blir den användarvänlig, konkurrenskraftig och relevant utifrån kundens perspektiv

11

SCARY SEAFOOD WORKSHOP PÅ VRÅ



12



13



14

VAD ÄR VIKTIGT FÖR RESTAURANGER?

SMAK LOGISTIK KOMMUNIKATION STORYTELLING

LÄTTILLGÄNGLIGT



15

Frågor?
Mingel!

TACK!
sofia.b.olsson@choice.se

16