

Se över vilka komponenter som är bäst att göra från grunden och vilka som är bättre att köpa prefabricerade. Det är bra om rätterna har en balans mellan arbetsintensiva ingredienser och färdiga. Väg ihop pris, arbetstid, kvalitet, smak och näringsinnehåll.

VAD GILLAR GÄSTERNA?

- Vilka rätter är populära?
- Komponenter som är populära?
- Kan jag twista till en rätt för att göra den mer säljande?

HUR BLIR RÄTTEN BALANSERAD?

- Hållbar?
- Näringsvärde och mättnad
- Är rätten komplett
- Kvalitet i relation till råvarukostnad och arbetsintensivitet.

VAD LAGAR JAG FRÅN GRUNDEN?

- Tidskrävande
- Kunskapskrävande
- Större prisvariation
- Lägg krutet där det gör mest nytta, t ex såser och puréer
- Vad är ni bra på?
- Vad gillar ni att laga själva?
- Var kan ni spara tid?
- Stor produktion

VAD GÖR JAG MED PREFAB?

- Lätt att förbereda
- Samma kvalitet
- Säkert kort
- Lätt att räkna på
- Samma pris

ARLA PRO.

PARTNERS
AT HEART

