

# Den odlade fiskens status i framtida gastronomi

2013-12-05

# Status just nu...

- Används på topprestauranger
- Serveras på de största banketterna
- Tävlas med i alla typer av tävlingar

# Tre faktorer är viktiga för oss

- Produkten
- Storytelling
- Tänka långsiktigt

# Produkten



- Oavsett vad som produceras och med vilka goda tankar som ligger bakom så faller alltid en produkt som inte är tillräcklig god.

# Produkten

- Är produkten bra måste den göras tillgänglig.
- Sikta inte på bra, sikta på helt makalös!
- Svinn och logistik, en del av vår vardag.

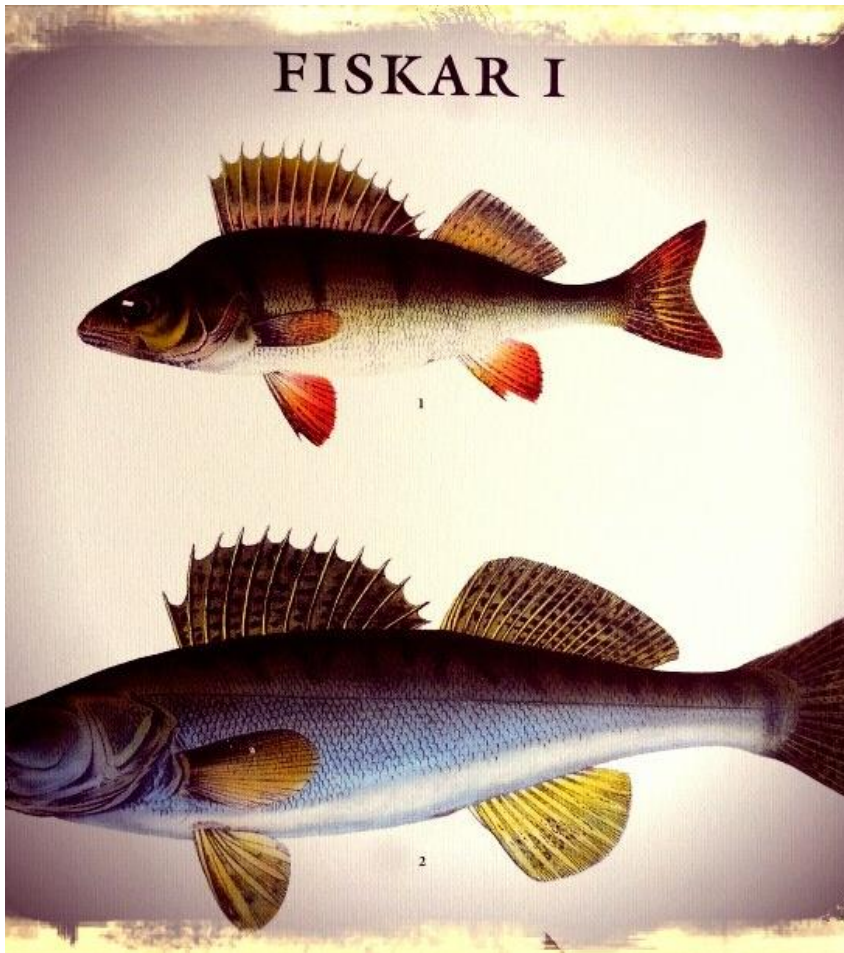


# Produkten



- Skaffa en smakpanel, "hellre nu än sen"
- Lär dig hur trender går, vad konkurrenter ligger och hur du lagar mat på produkten, du måste älska den innan någon annan kan göra det.

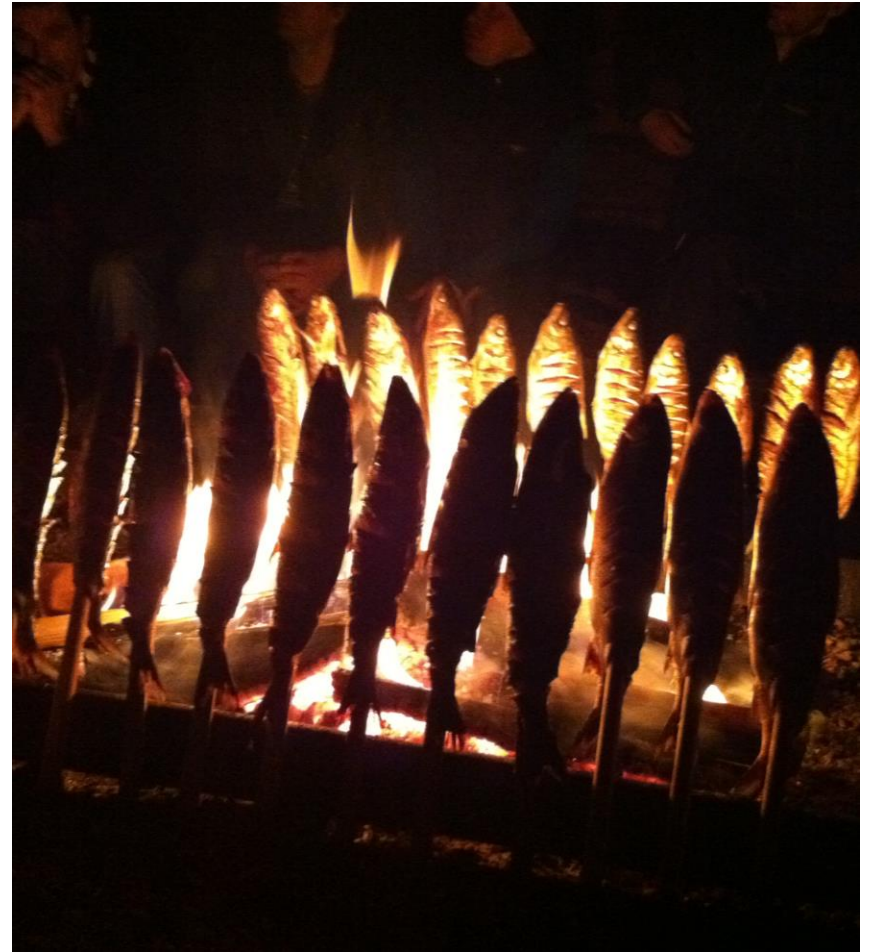
# Storytelling



- En bra produkt med en bra historia är vad dagens och framtidens restauranggäster vill ha.
- Varför är det så fantastiskt gott?

# Storytelling

- Hel eller del av upplevelse.
- Premium, bäst i klassen
- Personlig relation, prata med varandra!





# Tänka långsiktigt



- Fråga inte oss vad vi vill ha...
- Ett ben i historien och ett ben i framtiden.
- Allt går att göra!

# Tänk långsiktigt

- Odlas för att odla?
- Stora volymer=märkning, små volymer=handslag
- Skolor!



# Den odlade fiskens status i framtida gastronomi



- En produkt av absolut toppklass.
- En bra historia om produkten, hur vi ska komma ihåg den.
- Gör rätt och gott, ge oss ytterligare en anledning att vilja äta produkten.