



# URFE SEMINAR MOI 2021

## - NORSKE KVALITETSRÅVARER I RESTAURANT

FRODE SELVAAG

RYFYLKEKOKKEN AS



# RYFYLKEKOKKEN AS STEINNESVÅG, FINNØY

---

- Frode Selvaag
- Fagbrev i 20 år!
- Stolt kokk
- Etablerte Ryfylkekokken 2010
- Matglede
- Fokus på barn – Læringsverkstedet – Dibber

---

KVEN FÅR TAK I SLIKE RÅVARER SOM URFE?

KVA SKAL DEI KOSTA

KVA ER OG SKAL HISTORIEN VERA?

# KVA VIL GJESTEN HA?

---

- MØR biff –
- MØYR BIFF.
- Syvende og sist er det det som betyr noe.

# DET BYRJAR MED DEI UNGE KOKKENE

---

- Det er denne generasjonen med kokker dykk skal vinne
- Kva meiner dei er kvalitet?
- Når snakka de sist med en ung kokk eller lærling?
- Merkevarerbygging



# BÆREKRAFT

---

- Nøysom
- Nytte heile dyret
- Klimaavtrykk
- FÔR
- Trygg produksjon
- Bærekraftig økonomi

# FN KLIMARAPPORT AUGUST 2021

---

- Rød lampe blinkar
- Det må tas på alvor
- Mindre soya, meir gras
- Ete lokalt og nasjonalt
- Kaste mindre mat



# PRIS

## - KVA SKAL BIFFEN KOSTE?

---

- Økonomi er og blir svært viktig for restauranter
- Korleis forsvare prisen?
- SVÆRT liten prisstigning på mat kjøpt på restaurant
- - Cartellet – 325 kr hovedrett i år 2000
- - Bølgen & Moi -395 kr hovedrett i år 2021

# KVIFOR URFE

---

- Unik historie
- Lågt klimaavtrykk
- Tradisjon
- Beite
- Godt lynne

Men hugs å sikre kvalitet gjennom korrekt slakting, møyrring, skjæring, stykking og pakking.



# DET ER SUMMEN AV ALLE OVERSKRIFTER SOM GJEV SVARET – KVALITETSRÅVARE I RESTAURANT

---

- Sporing
- Historie
- Stolt bonde bak
- Head to tail
- Klimaavtrykk

# STRAKS LUNSJ

---

- Tre stykningsdeler
- Høgrygg – smaken av kjøt
- Entrecôte – kokkens favoritt – medium +
- Indrefilet – eksklusiv og oppskrytt?

Mandelpoteter frå Sve Gard, Vågå

Rød lauk, bakte rotgrønsaker, Finnøy tomater – Juanita, piska rømme med estragonsennep