**Modell – Smakupplevelse/smakresa**

**Att tänka på:**

Kvalitetssäkring:

Försäkringar – se över om du behöver några specifika tillstånd eller försäkringar

Språk – vilka gäster vill du vända dig till? Tänk på om du kan erbjuda guidning/samtal på fler språk än svenska. Engelska, tyska, franska.

Tänk vad som kostar/Smakresa med buss (kalkyl finns att använda)

**Material**

Råvaror

Förbrukningsvaror

**Arbetstid**

Ta med någon timmes planeringstid (möte med researrangören, telefonsamtal med råvaruleverantörer mm)

Hämta råvaror (tid och milersättning)

Tid för tillagning

Tid för andra förberedelser

Tid för att ta emot besökarna

Tid för städning efteråt (städ, disk, tvätt mm)

**Momsen**

Vilken moms gäller för mat/aktiviteter såsom guidning?

12 procent moms gäller för exempel livsmedel, restaurangbesök, hotell.

25 procent gäller för tjänster såsom guidning.

**Övrigt att tänka på:**

Finns möjlighet för buss att parkera på plats eller en bit bort?

Hur många deltagare kan ni ta samtidigt i er lokal?

Tänk på att kunna ta emot besökare både vid soligt och regnigt väder.

Hur ser tillgänglighetsanpassningen ut?

Tid på året ni kan ta emot besökare?

Finns möjlighet för besökarna att gå på toaletten?

Finns en hållbarhetspolicy/hållbarhetsarbete? Sådant kan efterfrågas av researrangör.

**Varför ska jag vara ett besök på smakresor med buss?**

Marknadsföring!

En test för att se om bussresearrangören gillar konceptet samt att ni som företagare gillar att ta emot denna typ av grupp.

En test att se vad som gick bra, vad kan göras bättre nästa gång.

Vi kan ha ett möte efteråt med alla er aktörer för att se och utvärdera, byta erfarenheter, skapa nätverk.