

Hygiejne og rengøring

Vi er meget kritiske med hygiejnen, og det er vigtigt at køkkenet bliver holdt ordentligt rent.

Vi følger foreskrifterne nøje, og har et tæt samarbejde med Levnedsmiddelkontrollen.

Miljø, økologi og holdninger...

Miljø, økologi og genbrug har høj prioritet hos os.

Det er vigtigt, at der i køkkenet er så lille et spild som overhovedet muligt. Det er med omtanke vi anvender overskydende mad, og udnytter alle dele af en råvare. Dette er med til at nedbringe forbruget, øge udnyttelsen og holde et fornuftigt budget.

Vi har et tæt samarbejde med vores leverandører, hvilket giver det bedste overblik hvad angår kvalitet, priser og udbud.

Sammen kan vi opnå de bedste besparelser, til fordel for vores kunder.

Derfor Lotte Henriksen...

Når en virksomhed vælger at lade os stå for kantinedriften, så påtager vi os det fulde ansvar for, at der hver dag, året rundt er en åben og velfungerende personalekantine. Vi står 100 % for driften, dvs. planlægning, indkøb, administration, løn og ansættelsesforhold, sygdom og ferie, og hvad der måtte opstå af fravær.

Det eneste ansvar der påhviler virksomheden er reparation og vedligeholdelse af maskiner, og at køkkenet lever op til lovkravene.

Også til private arrangementer...

Vi leverer også mad til private arrangementer, så som bryllupper, konfirmationer, fødselsdage, grill-arrangementer, julefrokoster mm.

Selve kantineområdet skal holdes pænt og ordentligt, og være et sted alle har lyst til at opholde sig. Virksomheden skal med stolthed kunne invitere kunder og gæster til spisning.



Lotte Henriksen er et enkeltmandsfirma, og vi har de nødvendige forsikringer der omfatter personale, materiel, osv. for at kunne sikre en upåklagelig kantinedrift. Vi er bekendt med hvilke love, regler og krav der påhviler vores virksomhed.

Vi håber at ovenstående har vakt Deres interesse, og måske har sulten meldt sig.

De er meget velkommen til at kontakte os for en uforpligtende samtale.

Vi lytter til kundens ønsker, og bidrager gerne med ide'er og inspiration. En vellykket fest afhænger i høj grad af maden, og derfor skal det lykkes hver gang.

MAD'E BY
LOTTE HENRIKSEN



Lotte Henriksen · Nygårdspark 15 · 3520 Farum · Mobil 23 72 36 67 · Telefon 44 95 36 67 (privat aften)
lottehenriksen@madeby.dk · www.madeby.dk

MAD'E BY
LOTTE HENRIKSEN



Professionel kantinedrift og levering
af mad til alle typer virksomheder

Hos Lotte Henriksen har vi mange års erfaring i kantinedrift.

Vi kan tilbyde et fuldt kantinekoncept, samt stå for den daglige frokostlevering til mindre virksomheder, som måtte ønske dette.



Billigere kantinedrift...

Vores koncept bygger på en sund og ernæringsmæssig korrekt sammensat frokostmenu, og sammen med kunden skaber og fastholder vi et rart og indbydende kantinemiljø.

Som kunde kan De spare penge på kantinedriften, da denne bliver en fast omkostning, uden variable udgifter til løn, administration, madindkøb mm.

Vi står 100% for driften, således at De som kunde ingen bekymringer har, men blot kan nyde maden.

Uden mad og drikke...

Udviklingen i erhvervsmarkedet har medført, at mange virksomheder har erkendt, at en af virksomhedens vigtigste ressourcer er medarbejderne. Derfor er evnen til at tiltrække og fastholde de bedste medarbejdere blevet mere og mere betydende. I dag er lønnen alene ikke længere den største og vigtigste parameter i et ansættelsesforhold.

At drage omsorg for medarbejdernes trivsel spiller en væsentlig rolle, og kan bl.a. gøres ved at tilbyde frokostordning.

Vi løser gerne opgaver i forbindelse med firmafester, receptioner, møder, kurser, konferencer, kunde- og gæstebesøg. Intet er for småt, men vi klarer også 700 kuverter med et smil.

Det skal være en fornøjelse for vores kunde, at præsentere kantinen for gæster og kunder, og hvilket firma vil ikke gerne huskes for den gode forplejning de yder i forbindelse med forretningsmæssige ærinder.

Trivsel

Med en god, sund og varieret kost, f.eks. den daglige frokost og frugt, er der skabt grundlag for en bedre trivsel og sundhedstilstand, som også har betydning for medarbejderens generelle velbefindende, livskvalitet og ikke mindst modstandsevne mod sygdom, stress osv.

En frokostordning er slet ikke så dyr, som man umiddelbart kunne tro, og kan betragtes som en investering i medarbejdernes trivsel.

Produktet

Vores frokostmenuer er sunde og ernæringsmæssigt korrekt sammensat. Danskerne har tradition for at spise efter årstiden, og vi udnytter de forskellige råvarer, som årstiden byder på. Om vinteren kan serveres mere kraftfulde retter med kartofler, kål, rodfrugter, saucer og kød. På en varm forårs- eller sommerdag kan menuen f.eks. bestå af en lækker salat, frisk kartoffelsalat, kylling, fisk eller tærter. Maden er altid hjemmelavet, brødet er hjemmebagt, og vi bruger altid friske råvarer. Frokosten anrettes lækkert og indbyden-

de, og ønskes friskt frugt eller kage til kaffen, så sørger vi også for det.

Menuen bygger grundlæggende på det danske køkken, med de gode traditionelle retter med kød af ordentlig kvalitet. Vi lader os også inspirere af tidens trend og madkultur, og supplerer gerne med udenlandske specialiteter. Vi serverer også vegetariske alternativer, og tager gerne hensyn til kulturelle forhold, der kan gøre sig gældende i forbindelse med kosten.

Et rart sted at være...

Service har også en stor betydning for en succesfuld kantinedrift. En god service, med en positiv indstilling, et smil og åbenhed, er med til at gøre et kantinebesøg noget medarbejderne med glæde ser frem til.

Vi kan anbefale, at der nedsættes et kantineudvalg, hvor medarbejderne er repræsenteret, således at der skabes en god dialog mellem medarbejderne, ledelsen og os.

Sammen skaber vi de grundlæggende rammer for en åben og rar atmosfære, og kantinebrugerne har selv indflydelse på indholdet.

Vi lytter til menuforslag, ønsker om lys, blomster, aviser, ris og ros, osv.

Drikkeautomater

Mange virksomheder har opstillet drikkeautomater, så medarbejderne selv kan forsyne sig med varme- og kolde drikke. Vi kan tilbyde at stå for den daglige drift af automaterne, og sørge for påfyldning, rengøring mm.

Referencer

Alcatel Danmark A/S, Alcatel Space Danmark A/S, Alcatel Submarine A/S, Alcatel Telecom A/S, Fugmann Kommunikation, Farum Park sports- og konference Center, Den unge gartner, IT Gartion A/S, Mips Danmark A/S, m.fl.

