

MADSERVICE KRONJYLLANDS MANIFEST

1 Vi laver mad med hjemmelavet smag

Vi laver mad med god smag ved at kombinere industriens bedste produkter med vores håndværk, som vi er gode til

Vores stolthed er vores sovsel

Vi afprøver løbende nye teknikker og metoder for at forbedre kundernes smagsoplevelse

Vores kunde-smagspanel evaluerer mindst én gang i kvartalet smag og kvalitet



2 Vi bruger gode råvarer for at sikre en høj kvalitet i det samlede måltid

Vi evaluerer systematisk kvalitet, smag og valg af nye råvarer

Vi stiller krav til vores leverandører, så vi får de bedst mulige råvarer

Vi forpligter os til at få nye retter på menuen flere gange i løbet af året



3 Vi sikrer en høj kvalitet i hele madoplevelsen

Vores fælles mål er at lave god mad, anrette den flot og servere den med et smil!

Vi er flere om at smage retterne til, så den rigtige smag kommer frem

Vi afholder systematisk prøvesmagning og -anretning af nye retter for alle vores ansatte

Vi tager berettiget kritik alvorligt!



4 Vi er et køkken i bevægelse

Vi arbejder struktureret med inspiration til nye smage fra producenter, kokke og andre faglige kompetencer

Vi har én årlig opskriftskonkurrence, hvor både kunder, ansatte og modtagekøkkener deltager

Vores mad skal tale til maven – ikke til hovedet, og derfor skal vi fortsat inspirere hinanden til at turde smage nyt



5 Vi højner madoplevelsen ved at tænke ud over det enkelte måltid

Vores gode humør skal kunne smages i vores mad!

Vi er i dialog med vores kunder gennem telefon, nyhedsbreve, chauffører og i forbindelse med åbent hus

Vi er opmærksomme på værdien af engang imellem at give vores kunder lidt ekstra

Vi inddrager hjemmeplejen med tilbud om prøvespisning og modtagekøkkenerne ved at bede dem om input og forslag

