

*Café med omtanke*

# BÆREDYGTIG VELSMAG





# Caféerne

-mere end bare spisesteder

I Caféerne laver vi mad med udgangspunkt i fynske og økologiske råvarer af høj kvalitet. Vi laver mad fra bunden og bruger de skiftende årstider. Vi laver mad, der giver god energi til både arbejde og møde, og mad der efterlever de nationale anbefalinger for sunde og klimavenlige måltider.

Vi serverer hver dag både morgenmad, frokost og forskellige snacks og står for Odense Kommunes mødeforplejning.

Vi byder indenfor i hyggelige atmosfærer, som er mere end bare spisesteder. Her er der rum til både dialog og fordybelse. I Caféerne er der også altid mulighed for at holde møde, arbejde eller blot drikke en kop kaffe.

Gæsten er i centrum. Vi er til for gæsten og står altid klar til en snak om maden og særlige præferencer. Vi byder velkommen, overrasker, forkæler og er altid tæt på gæsten, når maden serveres.

Vi glæder os til at byde indenfor.





# Smag er vores pejlemærke

”

Vi går aldrig på kompromis med den gode smag.

”

Vi har en legende og sanselig tilgang til måltidet.

”

Vi inspirerer med både nye og velkendte smagsoplevelser.

I Caféerne er den gode smag altid vores udgangspunkt, vores pejlemærke. Det er den, fordi vi tror på, at smag er afgørende for at skabe en god måltidsoplevelse. Samtidig tror vi, at det er den bedste måde at bidrage og inspirere til en vedvarende bæredygtig forandring.

Vi arbejder målrettet med at kombinere smage, konsistenser og farver for at give vores gæster en kulinarisk, inspirerende og mindeværdig oplevelse.

Ingen elementer i måltidet er overflødige. Pynt er velovervejede smagsgivere, som bidrager til både den fysiske og mentale mæthed.

# Vi gør os altid Umage

For at sikre, at vi kommer i mål med den gode smag, er det altafgørende, at maden tilberedes af et stærk og fagligt team. Vi tager altid afsæt i vores faglighed for at understøtte vores kulinariske ambitioner – både når vi træffer tilvalg, og når vi træffer fravalg.

Vi har respekt for vores kulinariske tradition og byder nye og anderledes madkulturer velkommen.

Vi deler med glæde ud af vores viden og er ydmyge over for andres faglighed. Vi har en lærende tilgang til vores måltider og gør vores ypperste for at inspirere vores gæster.

”

Vi er et team af fagligt dygtige madhåndværkere.

”

Vi tager afsæt i det gode håndværk og vil gerne lære nyt.

”

Vi er nysgerrige og har høje kulinariske ambitioner.





# Vi laver mad med omtanke

”

Vi er stolte af vores økologiske spisemærke i sølv.

”

Vi bruger sæsonerne og vores lokale fynske køkkenhave.

”

Vi arbejder målrettet med at minimere vores madspild.

I Caféeerne vil vi gerne gå forrest med den bæredygtige omstilling. Vi har fokus på bæredygtige bundlinjer, der når hele vejen rundt. Miljømæssigt, økonomisk og socialt. Når vi planlægger, indkøber og udvikler tager vi stilling, har holdninger og træffer bevidste valg.

Økologi prioriterer vi højt, fordi det bidrager positivt til både biodiversitet, dyrevelfærd og miljø. Vi anvender mindst 60 procent økologiske råvarer.

Vi bruger verdensmålene som løftestang for vores arbejde og tror, vi løfter bedst i flok. Vi gør vores bedste for at inspirere vores gæster, så vi sammen kan bidrage til en mere bæredygtig madkultur.



# Vi byder naturen indenfor

Måltider skal være sjove og inspirerende at spise. De skal vække alle sanserne og stimulere gæstens nysgerrighed. Til det finder vi stor inspiration i naturen.

Naturen er med til at bestemme årets gang i køkkenet. Den sætter den kreative ramme, når vi dekorerer og pynter op til hverdag og højtid.

Vi bruger naturen, fordi den både bidrager til at skabe en varm og rummelig atmosfære, og fordi den støtter op omkring vores visioner for bæredygtighed. Vi bringer naturen tættere på som en kærlig påmindelse om, at vi skal huske at værne om den.

”

Vi bruger naturen i både indretning og anretning.

”

Vi dekorerer med naturens og årstidens elementer.

”

Vi inspireres af naturens sanselighed.





# Du er altid velkommen

”

Din pause er vores vigtigste tidspunkt på dagen.

”

Vi arbejder hver dag for at imødekomme dine forventninger.

”

Du er også altid velkommen udenfor spisetid.

I Caféeerne ligger vi en ære i det gode værtskab. Vi byder velkommen i et rum, hvor der er plads til alle. Plads til at samles om måltidet, tale med kollegaer og lade op til næste etape.

Her inviterer vi indenfor til både spisning og til arbejde og fordybelse. Til blot at drikke en kop kaffe eller spise en medbragt madpakke. Vi har plads til at holde møde, og gæster udefra er også altid velkomne.

Vi er opmærksomme på gæstens forventninger og gør vores absolut bedste for at imødekomme gæstens ønsker og behov. Hos os skal alle føle sig velkommen!

