

Konceptbeskrivelse

1. Vi bruger kun friske grøntsager og frugter, som vi får leveret hver morgen, fra Københavns grønttorv. Vi har stor fokus på de danske frugter i deres højsæson - æbler, pærer og blommer mv.
2. Vi bruger oftest friske krydderurter, tørrede krydderurter bruges dog til en del supper, bouilloner og saucer.
3. Vi bruger kun økologisk smør og mælk. Vi bestræber os på, at bruge økologi, hvor vi kan uden det koster ekstra for kunden.
4. Når der er ost på buffeten, tilbyder vi gerne en eller flere oste fra mindre mejerier.
5. Vi bruger til dels økologiske korn- og mel produkter. Vi bager alt hvedebrød og rugbrød hver dag.
6. Vi køber al fisk frisk. Dog bruger vi i enkelte tilfælde, frossen kvalitetstorsk, fiskefileter og rejer.
7. Al vores kylling og kalkunkød er HALAL slagtet og leveres frisk fra slagteren.
8. Vi bruger ikke præfabrikerede til bouilloner, kagemix, pizza saucer, dressinger, præfabrikerede hakkekødsprodukter som frikadeller mv.
9. Vi bruger kun kvalitets hel og halv fabrikat fra anerkendte producenter. Herunder bake off wienerbrød og dåse tomat o. lign.
10. Vi skilter med vores interne smiley ordning og allergimærker på buffeten, som gør det nemt for forbrugeren, at se hvor sund retten er, samt hvis den indeholder allergifremkaldende råvarer.
11. Alle vores køkkener laver mad fra bunden og med stor stolthed. Vi behandler råvarerne med respekt og bruger dem optimalt. Hver dag tilbyder vi derfor retter som ikke blot tilfredsstill lysten nu og her, men også kan styrke helbredet i det lange løb.
12. Vores hygiejnstandard lever altid som minimum op til Fødevareregionens krav. Undtagelser accepteres ikke, heller ikke i force majeure tilfælde.
13. I force majeure tilfælde, kan der opstå afvigelser fra ovenstående. I den situation er det ikke en formildende omstændighed at maden stadigvæk smager blændende godt.