

Firmafrokost



Hvorfor tilbyde firmafrokost til dine medarbejdere?

Når vi deler et måltid eller spiser det samme, har vi noget tilfælles.

En frokostordning kan bringe medarbejderne sammen og styrke sammenholdet og relationerne til hinanden.

Her kan medarbejderne lære hinanden bedre at kende.

Kendskab, sammenhold og relation kan være lige netop det der skal til, for at løse arbejdsdagens udfordringer.

Under frokosten kan private problemer, oplevelser og udfordringer deles med kollegerne. De uformelle samtaler der flyder under den fælles frokost, kan give psyken et hvil. Det kan give ro og overskud til dagen og dermed laves der færre fejl og medarbejderne er mindre irritable, når nye udfordringer rammer.

Halvvejs inde i arbejdsdagen kan man godt være tung og træt i hovedet. Man har brug for en pause til at få energiniveauet op igen, så høj produktivitet kan fastholdes dagen igennem.

Frokosten skal tilføre energi via god og nærende kost, der er tilpasset den arbejdsfunktion medarbejderen har.

En god frokostordning kan være det, der afgør at en medarbejder vælger netop din virksomhed som arbejdsplads.

Der er altså mange gode grunde til at have en frokostordning.

Byg din egen frokostordning

Når en virksomhed ikke har eget køkken, er der mulighed for at tilkøbe sig en frokostordning, hvor alt bliver leveret klar til servering.

Hos Maria's Deli har virksomhederne selv mulighed for at bygge den frokostordning, der passer til deres behov, og vi hjælper gerne med at afdække hvilke behov, der skal tages hensyn til.

Nogle har brug for en mere energitæt sammensætning som kød, kartofler og sovs, mens andre ønsker mere grønt og flere kødfrie dage. Nogle ønsker at der er et stort udvalg på buffeten, mens andre blot ønsker kød og salatbar.

Det er altså muligt at lave til- og fravalg i sortimentet, alt efter behovet i din virksomhed.

Det er også altid muligt at få specielle ønsker efterkommet. Vi har virksomheder, der ønsker friskbagte hele rugbrød, mens andre ønsker deres rugbrød skiveskåret. Nogle virksomheder ønsker at et par kuverter skal være vegetariske, mens andre gerne vil have ekstra kød. Der er virksomheder, der nyder en friskbagt torsdagskage, mens andre hellere vil have kage om tirsdagen.

Maria's Deli har overskud til at imødekomme langt de fleste ønsker, de enkelte virksomheder måtte have.

Variation og passion

Det, der kendetegner maden fra Maria's deli, er det gode håndværk. Kokke der sætter en ære i at lave god mad fra bunden.

Det er vigtigt for os at give kunderne en variation der gør, at det ikke bliver kedeligt at komme til frokostbordet.

Flere af vores kunder udtrykker at frokosten, hos dem, er et højdepunkt på dagen, som medarbejderne glæder sig til.

Frokostens indhold varierer efter årstiden.

Vi arbejder hver dag på at kunne tilbyde flere plantebaserede retter til de virksomheder der ønsker det.

Den mest populære løsning

Lun ret

Spændende salat eller lunt tilbehør

Salatbar

Bestående af 10 elementer:

En variation af grønt, mættende kulhydrat, salatost, bælgfrugt, kokkens lækre og kreative blandede salater, 1 slags kød og hjemmelavet dressing.

Indholdet i salatbaren varierer både fra dag til dag og fra uge til uge, ligesom indholdet varierer efter sæsonen.

2 slags pålæg med passende tilbehør

Brød

Mad lavet fra bunden

Vi bager selv diverse madbrød, rugbrød, knækbrød og kager.

Her laves spændende sylterier, salater og pålægstilbehør.

Grønsager snitter, river og skærer vi selv.

Vi får frisk fisk fra fiskemanden.

Mousser, cremer, dressinger og saucer bliver lavet fra bunden af gode råvarer.

Vores erfarne kokke kræser om hver enkel menu og detalje, og derfor er du sikret catering i særklasse.

Hos Maria's Deli prioriterer vi personlig og imødekommende service samt den bedste kvalitet.

Vi bestræber os på at opfylde kundernes behov og servicerer derfor gerne vores kunder, der ønsker fast levering af frugt, grønsagsstave, smørbrikker, mælk etc. sammen med dagens menu.

"Prøv os af en uge og find ud af om vi kan matche Jeres ønsker"



Sikkerhed for kunden

Maria's Deli er autoriseret og er dermed underlagt strengere krav til lokaler, rengøring, håndtering og transport end dengang vi blot var detailregistreret. Vi får oftere besøg af fødevarerkontrollen, hvor vi før kun fik besøg 1 gang årligt.

Flere gange årligt tages der produkt og fødevarerprøver som viser om vores procedurer er i orden.

I detailforretninger bliver der som udgangspunkt slet ikke taget prøver.

Vi samarbejder med Bureau Veritas Food Inspection der tilbyder inspektioner og audits, der styrker og fastholder vores fokus på væsentlige elementer med betydning for fødevarerikkerheden.

De holder os opdateret på den nyeste lovgivning på området, samt inspicerer køkkenet og har bedre tid til at gå det hele igennem, end når fødevarerkontrollen kommer.

Hos Maria's Deli har vi valgt det ekstra lag af sikkerhed for kundernes skyld.

Vi laver mad til rigtig mange mennesker hver dag og det ligger os meget på sinde, at lave mad af en høj kvalitet og sikkerhed.

Menuplan og feedback

Som vores kunde modtager du menuplanen senest om torsdagen, til den efterfølgende uge.

I menuplanen findes også information om allergener i de enkelte retter.

Vi vil altid rigtig gerne vide, hvordan retterne bliver modtaget og opfordrer derfor vores kunder til at sende feedback på mail, så vi kan blive endnu bedre til at imødekomme kundens ønsker

Har du brug for sparring i forbindelse med et event eller har du et specifikt ønske, så tag endelig kontakt til os.



Hvad kræver det?

Når I modtager maden er det pænt anrettet og klar til at servere. Den varme mad leveres i termokasser.

Når maden er spist, vasker i fade mv. op og stiller det samlet, der hvor chaufføren afleverer maden, så chaufføren kan tage det med retur.

Senest fredag kl. 11.00 taster i det antal frokoster i ønsker leveret den efterfølgende uge.

Gæstemad kan bestilles indtil dagen før kl. 12.00.

Skulle der opstå en situation med uventede gæster eller flere medarbejdere på job end først antaget, så ringer i blot til os, og vi vil forsøge at finde en løsning på jeres behov.

Vær opmærksom på at der gælder særlige momsregler i forbindelse med gæsteforplejning, møder og kurser

"Vi sender gerne menueksempler til Jer, så I kan se hvordan sortimentet kan sammensættes og hvilke retter vi har på menuen."

Basis

53 kr.

Lun ret med 2 slags salater og brød

Mest populære

56 kr.

Lun ret med tilhørende salat, salatbar m/ dressing, 2 slags pålæg og brød

Rammer bredt

59 kr.

Lun ret med lunt tilbehør, salatbar m/ dressing og toppings. 3 slags pålæg og brød

Priserne er excl. moms pr. pers. pr. dag samt excl. levering

Levering

Frokosten leveres, hos jer, mellem kl. 10.15 og 11.45.

I øjeblikket leverer vi i Herning, Sunds, Ikast, Bording og Nr. Snede området.

Ring gerne og forhør dig om vi kan levere i dit område.

Leveringsomkostninger starter fra 98 kr. pr. dag.

Bæredygtig produktion

Det er vigtigt for os at have fokus på at optimere til en bæredygtig produktion.

Der arbejdes pt. på følgende parametre:

At benytte lokale leverandører og sæsonens råvarer, for dermed at gøre vejen fra jord til bord så kort som mulig.

Vi laver mad fra bunden, af friske råvarer. Derfor opstår der også nemt en masse spildprodukt i form af skræller, skrog og lign.

Her benytter vi f.eks. æbleskrog i dressinger, peberfrugtstokken i gryderetten, brød til croutoner og broccolistokkens vitaminrige midte i salaten, for blot at give nogle få eksempler.

I samarbejde med vores kunder, retter vi mængderne af mad til hen af vejen, for at ramme så præcist som muligt og derved undgå for meget madspild.

Vi affaldssorterer så meget som muligt og har fokus på at undgå unødigt spild og svind i produktionen.

Ekstra forplejning

Når virksomheder har brug for ekstra forplejning i forbindelse med møder, besøg af gæster og samarbejdspartnere, in house messer, receptioner, udflugter, kurser, personalearrangementer og lignende, kan Maria's Deli også være behjælpelig med det.



Tapasanretning med 5 slags
samt hjemmebagt brød og smør

152 kr.
pr. pers.



Måltidssandwich

52 kr.
pr. stk.



Smørrebrød

25,6 kr.
pr. stk.



Konditorkage

476 kr.

Priserne er excl. moms

Mange hensyn

Der kan være mange hensyn at skulle tage, hvor menusammensætning skal tilpasses den enkelte. Der er stor forskel på, om I har en personalegruppe, der skal på udflugt med en lækker frokost, eller om I får besøg af en vigtig samarbejdspartner, I gerne vil kræse om. Derfor tilbyder vi også en bred vifte af lækre retter til mange forskellige begivenheder og arrangementer.

Møder med et multikulturelt islæt hvor menusammensætning skal tilpasses den enkelte, eller virksomheden kan blot have mødedeltagere, der har ønsker om specialkost.

Hos Maria's Deli kan man altid få en kuvert tilpasset den enkelte mødedeltager.

Disse kan også leveres så de passer til arrangementet. Eks. i engangsemballage eller på moderne keramik.

"Uanset om man er fast kunde eller blot har brug for mødeforplejning engang imellem, så har Maria's Deli et bredt udvalg at vælge imellem."

Vi tilbyder også:

- Buffetanretninger med frisklavede delikatesser og hjemmelavede specialiteter.
- Buffet med lune retter, salater, pålæg, hjemmebagt rugbrød og madbrød.
- Platter/ tapas .
- Uspecificeret smørrebrød, luksus smørrebrød og moderne smørrebrød.
- Stjernesud, okonomiyaki og salatbowls
- 3-retters festmenuer
- Store pyntede konditorkager og lækre bradepandekager

You name it - we make it..

Kontakt os allerede i dag



Få et uforpligtende tilbud

Tlf: 22665051

Mail: info@marias-deli.dk

Website: marias-deli.dk/