

# DET GODE KØKKENS MANIFEST

## Vi laver mad med hjemmelavet smag

- Vi bruger teknikker der fremhæver smagen af det danske landkøkken, som at koge, brase, simre og bage
- Vi bearbejder råvarerne så de færdige retter smager hjemmelavet.
- Vi er eksperter i at lave gode, klassiske sovse, der binder retten sammen

## Vi bruger gode råvarer, og sikrer en høj kvalitet i det samlede måltid

- Vi evaluerer vores råvarers kvalitet og smag mindst én gang årligt
- Vi udnytter alle vores råvarer, så vi ikke skal smide noget ud.
- Vi eksperimenterer og lade os inspirere til nye smage, når vi sammensætter ”ugens ret”



## Vi tager os tid til retterne, så de når deres fulde potentiale

- Vi smager på hver enkelt del i en ret og så vidt muligt på retten i sin helhed
- Vi beder altid vores kollega om at smage med
- Vi smager altid på nye retter før de kommer på menuen
- Vi evaluerer løbende vores retter, så vi serverer den samme høje standard hver gang

## Vi sikrer et køkken i bevægelse gennem løbende inspiration

- Vi får inspiration til nye smage fra eksempelvis leverandører, producenter og kokke
- Vi stiller altid nye fagligt relevante tidsskrifter til vores rådighed
- Vi opfordrer alle i køkkenet til at komme med input til menuerne
- Vi orienterer os om fagligt relevante nyheder på nettet, via netværk og andre medier

## Vi vægter dialog med kunderne, god service og høj madoplevelse

- Vores mad skal appellere til flere sanser; det skal dufte godt og se godt ud
- Vi lytter til kundernes ønsker gennem postkort, åbent hus og telefon
- Vores kunder skal gennem vores mad, kommunikation og service have samme oplevelse som de får på en hyggelig kro  
Vores kunder skal altid have det de har bestilt

