

SIMPLY COOKING A/S

**KANTINEDRIFT, FROKOSTORDNING,
CATERING & EVENTS**



INDHOLD

FORORD	4
VORES VISION	4
theFOOD	5
• Mødeforplejning	6
• Take Away	6
• Catering/events	6
• Morgenmad & Café	7
• Torvedage	7
theSERVICE	8
• Simply Cooking People	9
• CSR	9
• Simply Cooking Refood	9
theDESIGN	10
• Kaffeløsning	11
• Online bestillingssystem	11



FORORD

Simply Cooking A/S blev etableret i 2000 af stifter og ejer Martin Haugaard, som er uddannet kok fra Michelin restauranten Kong Hans Kælder i København. Senere er hans bror og nu medejer, Lasse Haugaard, gået ind i familieforetagendet som økonomidirektør.

I dag sidder Martin som virksomhedens kreative direktør og videreudvikler Simply Cookings kerneområder, inden for bæredygtig kantinedrift, frokostordning, catering og events.

Simply Cooking bespiser hver dag knap 7.500 frokostgæster i runde tal, fordelt på 15 kantiner og cateringkøkkener på Sjælland og i Jylland. Fælles for alle køkkenerne er, at der er stort fokus på økologi, sundhed, bæredygtighed og madspild.

VORES VISION

"Vi vil ikke være de største i Danmark, vi vil være de bedste! For at komme derhen, er vi hele tiden i gang med at re-tænke os selv, og den hverdag vi arbejder i. Vi har altid et stort fokus på bæredygtighed, samt et socialt økonomisk perspektiv, hvor vi bl.a. hjælper borgere på kanten af arbejdsmarkedet ind på arbejdsmarkedet igen."

- Martin Haugaard, Direktør, Simply Cooking A/S



theFOOD

Verden er i bevægelse og Simply Cooking følger med. Vi følger trends og de nyeste mad-bevægelser. Vores kunder efterspørger økologi, bæredygtighed, vegetardage og ingen madspild. Det har vi taget hånd om med Simply Cooking *The Food*. For os understreger *The Food* vores holdning til maden.

Vi har megen fokus på økologi og bæredygtighed i vores køkken; vi bruger så meget vi kan fra råvaren og på den måde mindsker vi overforbrug og madspild.

Vi laver mad fra bunden med de bedste, friske og gerne lokale råvare indenfor årstiden.

Vi udvælger menuer, som passer til sæsonen, med respekt for den enkelte råvare.

Vi er et internationalt og grønt køkken med fokus på kulinarisk velsmag.

Vi mener, at god og veltillavet mad er sund mad. Dette udelukker dog ikke smør og fløde i vores mad, men det bruges altid med omhu.

SMAG & BEHAG

Vi skræddersyr gerne vores frokostordning til vores kunder – altid med mulighed for at vælge til eller fra, alt efter smag og behag.

Alt dette og mere til tør vi godt kalde for "Mad med god samvittighed" og håbe, at vi har vakt jeres appetit for et spirende samarbejde.

Velkommen

EKSEMPEL PÅ UGEMENU

MANDAG

Skindstegt kyllingebryst med estragonsauce, bagte nye kartofler og grønne salater.

TIRSDAG

Helstegt skinke på ben med sprød svær, hertil lun hvedekerne risotto med dampede grønne bønner.

ONSDAG

Kalkunbryst i tynde skiver med parmesan og pesto, bagte tomater vendt med feta, oliven og frisk basilikum.

TORSDAG

Fish'n' chips med let saltet torsk, hjemmelavede grove fritter af sød kartoffel og Sauce tartar.

FREDAG

Culottesteg med svampesauce, sauté af fennikel og spidskål vendt med timian.

VI TILBYDER OGSÅ...

Er du blevet lækkerstulten til mere - kan Simply Cooking også tilbyde:

- Catering til fest
- Receptioner
- Take away
- Kokkeskoler og mange andre spændende ting



MØDEFORPLEJNING

I Simply Cookings kantiner har man hver dag mulighed for at bestille mødeforplejning.

Det kan f.eks. være:

- Morgenforplejning
- Let mødeforplejning med kaffe/the og croissant
- Frokostenretninger til specielle lejligheder
- Eftermiddags kaffe/kage
- Forplejning til receptioner, jubilæum, eller andre events

TAKE AWAY

Simply Cooking har gjort det nemt for medarbejderen at få lækker aftensmad med hjem. Vi har udarbejdet en bestillingsportal, hvor man kan bestille mad hjem fra ugens menu, som kan afhentes i kantinen hele dagen. Her kan man både betale med Dankort og MobilePay.

Vi har desuden udviklet vores helt egne opskrifter på klassiske retter som du altid finder på frost. Lige til at tøj op, opvarme, og nyde. Vi har sat et label på hver boks, så man kan se hvad den indeholder.

CATERING & EVENTS

Skal du fejre en begivenhed f.eks. konfirmation, julefrokost, bryllup, reception eller et andet større event? Hos **Simply Cooking** er vi altid klar med lækker inspirerende mad.

NEMT OG BEKVEMT

Vi sørger for, at du kan nyde din fest med dine gæster uden at skulle stå i køkkenet hele aftenen. Vi sammensætter en lækker menu i fællesskab med dig, hvor vi tager udgangspunkt i dine ønsker og behov. Menuen bliver naturligvis altid fastlagt ud fra sæsonens bedste råvarer.

Du kan også booke en af vores dygtige kokke til at komme og slutanrette hjemme hos dig selv eller i et selskabslokale.

Når du vælger catering fra os, er du altid i sikre hænder. Find inspiration til menuen på: simplycooking.dk eller ring på tlf: **93 93 67 83** for at høre mere.

BESTIL PÅ:

event@simplycooking.dk

MORGENMAD & CAFÉ

Hvem elsker ikke duften af friskbagt morgenbrød, og ristet kaffe om morgenen?

I Simply Cooking laver vi rigtigt gerne morgenmad, som kan købes i kantinen på MobilePay. Her stiller vi eksempelvis gerne friskbagte morgenboller med smør, marmelade og ost frem til gæsterne.

Vi har også mulighed for at åbne, eller forpagte en café i samarbejde med udlejer, for at skabe merværdi for husets brugere. Her vil man bl.a. kunne købe friskbrygget baristakaffe, friskpresset juice, bagværk, kager, panini mm.



TORVEDAGE

Vi tilbyder altid at afholde torvedage i kantinen i løbet af året, hvor vi inviterer forskellige delikatesser, vinleverandører eller andre spændende leverandører ind i kantinen.

Her har brugerne rig mulighed for at gå på opdagelse i de mange lækre smagsprøver og produkter, som de efterfølgende kan købe med hjem.



theSERVICE

I al sin enkelthed handler "The Service" om kantinedrift med et ekstra twist, som vi tilbyder alle vores kunder. Vi går oprigtigt op i god service, fordi vi ved, at gode oplevelser betyder alt for vores kunder og for os.



- Vi *taler* ikke kun om miljøet, vi tager ansvar og gør også noget ved det.
- Vi har stor fokus på økologi og minimering af affaldsmængden. Vi samarbejder bl.a. med "Too Good To Go", hvor vores kunder nemt kan få overskudsmad med hjem og med "Beyond Coffee", som benytter vores overskudskaffe til bl.a. at plante svampe i.
- Vi forsøger at se udover egen tallerken og rækker gerne en hånd ud til ressourcetsvage borgere på kanten af arbejdsmarkedet, som tilbydes en ny chance for at være en del af et professionelt fællesskab på en veletableret arbejdsplads.
- Vi tilbyder take away som en naturlig del af Simply Cooking konceptet og gratis online shop til bl.a. mødeforplejning.
- Vi klæder altid vores personale godt på til den gode kundeoplevelse hver dag, så alle modtages med et smil.
- Vi benytter faglærte kokke og har overenskomst med HORESTA.



SIMPLY COOKING PEOPLE

Handler bl.a. om at hjælpe borgere på kanten af arbejdsmarkedet ind i arbejde igen. Vores arbejde handler ikke kun om god og bæredygtig mad, men også i stor stil om mennesker.

I 2022 vandt Simply Cooking CSR People Prize hvilket vi er meget stolte af.

"Det giver rigtig god mening og en god smag i munden, når man kan kombinere det man brænder for med at hjælpe andre"

-Martin Haugaard, Simply Cooking A/S



SIMPLY COOKING REFOOD

Hver gang mad går til spilde, er det spild af ressourcer i mere end én forstand. Derfor har vi sat os for at nedbringe madspildet.

Vi arbejder på 100% brug af den enkelte råvare. Desuden har alle medarbejdere været på madspildskursus for at sikre endnu bedre udnyttelse af de råvarer vi arbejder med. Man kan sagtens bruge enderne af persillen til en lækker persillepesto til glæde for miljøet og gæsterne.

Er du også interesseret i vores historie, kan du læse mere på vores hjemmeside:
www.simplycooking.dk

theDESIGN

Vi indretter og udsmykker kantiner som matcher vores kunders stil og behov.

Med mere end 20 års erfaring fra køkken- og kantinedrift ved vi, hvad det kræver for at skabe de rette betingelser så gæster kan slappe af i rolige og trygge omgivelser.

I fællesskab med kunden, skræddersyr vi det rette miljø til et afslappet sted for medarbejdere og kantinens brugere.



Vi går ikke på kompromis med den bæredygtige tankegang, hvis kunderne ønsker det.

Vores fokus på bæredygtighed og genbrug i vores mad og vores service afspejler sig også gerne i vores indretning. Vi benytter gerne genbrugstræ til bl.a. menu tavler og møbler.

Vi udtænker gerne mulighed for optimering af affaldssorteringsmuligheder og går helhjertet ind i løsningen.

Vi ved hvordan et køkken, kantine og/eller mødelokaler indrettes optimalt for både brugere og ansatte.



KAFFELØSNING

Simply Cooking hjælper gerne med kaffeløsninger i huset.

Det kan f.eks. være:

- Opsætning af barista kaffemaskine til selvbetjening for brugerne
- Servicering af diverse kaffemaskiner i huset (opfyldning, rengøring m.m.)
- Café løsning, hvor brugerne kan købe alt fra god økologisk filterkaffe til Café Latte eller Cappuccino
- Kaffebestillinger fra kantinen (kander med kaffe/the, mælk og sukker)
- Indhente gode kaffepriser fra Simply Cookings leverandørnetværk



ONLINE BESTILLINGSSYSTEM

Vi har gjort det nemt at bestille mødeforplejning, samt justere i antal frokostkuverter fra dag til dag.

Vi har udviklet vores eget bestillingssystem, som kan skræddersyes til den enkelte kantine. Her får man udleveret et login til mødebookeren, den frokost-ansvarlige, eller til den enkelte spisende gæst i kantinen, så man selv kan gå ind og bestille fra dag til dag.



KUNDEUDTALELSER

“Samarbejdet med Simply Cooking startede op i slutningen af 2021 efter en længere og grundig udvælgelse med prøvespisninger hos forskellige leverandører og vurdering på mange forskellige faktorer. Efter flere måneder med Simply Cooking er vi generelt meget tilfredse. Kvalitet, friskhed og variation er høj – dette på trods af at vi endnu ikke har fået opgraderet vores køkken til højere standard og nyere udstyr. Kokkene er dygtige samt meget opmærksomme og proaktive. Kan kun anbefale.”

Rune Aggebo-Jørgensen, Finance Manager, Miele A/S

“Der er kommet rigtig mange positive tilbagemeldinger på den nye kantineordning, siden Simply Cooking startede i køkkenet. Hvis vi får sådan noget mad på daglig basis, må jeg hellere komme fysisk på arbejde hver dag. I har sat standarden utroligt højt fra start, og det er fantastisk at se at dette høje niveau fortsætter”

Charlotte Schilling Skjelmose, Office Manager, Timelog A/S

KONTAKT

Martin Haugaard

Direktør

+45 2163 70 27

martin@simplycooking.dk

Marc Telling-Petersen

Salgs- og Marketingkoordinator

+45 9393 67 83

marc@simplycooking.dk

