

Skolemad

- en investering i fremtiden

Skal I have skolemad?

I Fru Hansens Kælder brænder vi for at give børn sund, velsmagende og økologisk mad – med mindst muligt besvær for skolen. Konceptet er skræddersyet til at gøre det nemt for jer at servere god mad, uden at det kræver et produktionskøkken.

Til daglig laver vi måltidskasser til daginstitutioner over hele landet – og nu har vi kastet os over skolemad. Samme koncept, bare i nye rammer.

Som Danmarks største leverandør af sund børnemad, har vi 20 års praktisk erfaring og ved hvad der virker i en travl hverdag med små (og sultne) mennesker.

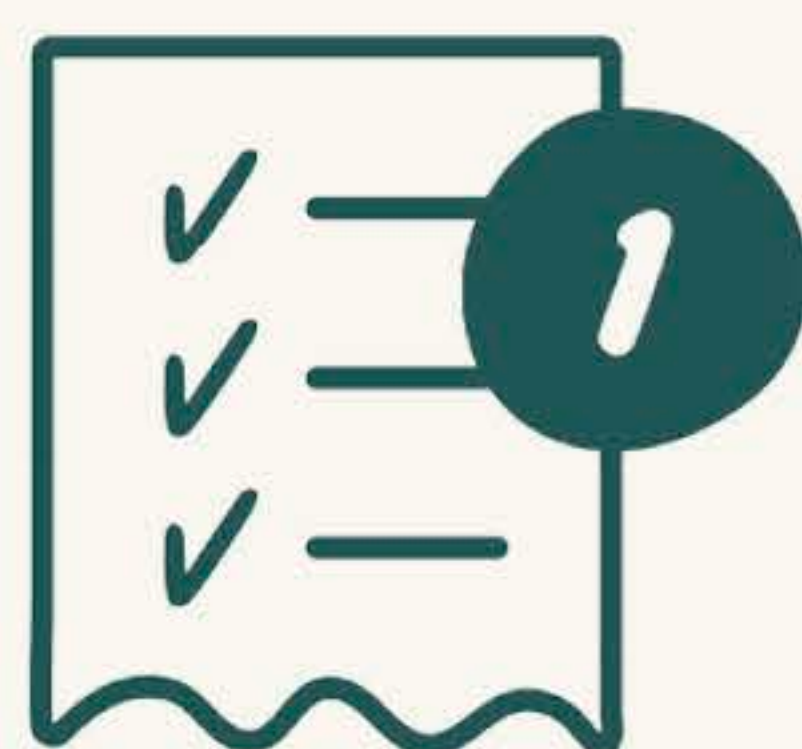
Med økologi, kulinariske ambitioner og et realistisk blik på hverdagen, skaber vi løsninger der passer til de faktiske rammer - og vi ved, hvordan man skaber robuste løsninger, der ikke vælter ved sygdom eller hverdagstravlhed.



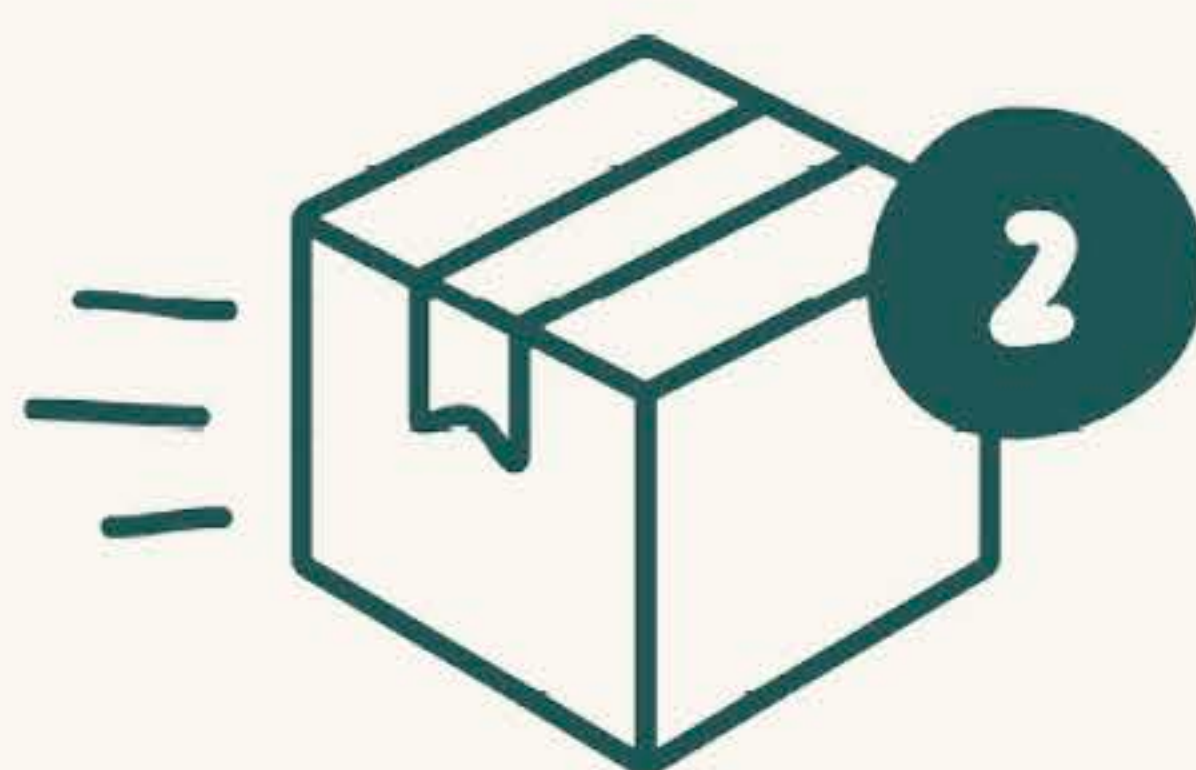
Vores måltider er tilpasset børn, med hensyn til alt hvad det indebærer af svingende appetit, kræsne smagsløg og energibehov. Måltidskasserne er fyldt med økologiske råvarer, nemme opskrifter og kan tilberedes i et modtagerkøkken.

Så nemt er det

Kasserne bestilles i vores webshop og jeres køkkenansvarlige følger opskrifterne og forvandler de gode råvarer til dejlige retter. Nemt, ikke?



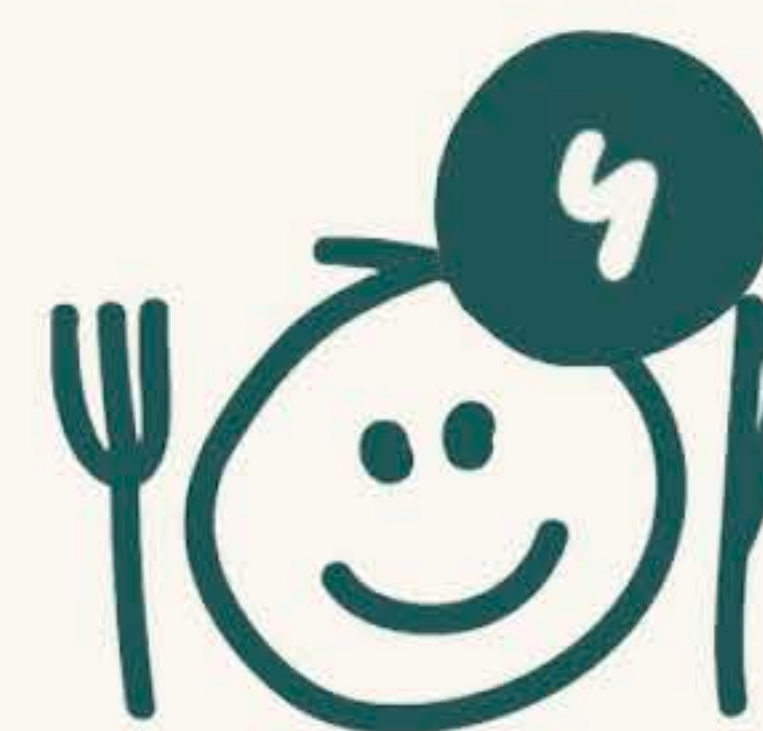
Bestilling



Levering



Tilberedning



Servering

S hurtige om konceptet

Køkkenetablering

Vi tilbyder gratis køkkenrådgivning og laver en rapport, der kan bruges som grundlag for indkøb eller ombygning. Hvis I ikke har mulighed for at etablere køkken, kan et mobilt køkken også være en løsning.

Ansættelse

Fru Hansens Kælder hjælper med timeberegning, bemanning og forslag til stillingsopslag. I ansætter selv køkkenpersonalet.

Oplæring

Inden opstart sørger vi for grundig oplæring af den køkkenansvarlige og andre relevante medarbejdere. Vi står desuden altid til rådighed ift. spørgsmål omkring maden, mængder, allergener mv.

Sygdom og ferie

Bliver jeres køkkenansvarlige syg, er der heldigvis flere løsninger. Børnene kan stadig få god mad – uden at gå på kompromis med smag eller kvalitet. Hvilken løsning der passer bedst til jer, afhænger af skolens ressourcer og ønsker.

Rammer for madlavningen

Vores måltidskasser er sammensat af produkter fra en lang række økologiske fødevarereproducenter, med kvaliteten i højsædet. Konceptet kræver delvis tilberedning lokalt på skolerne. Det giver mulighed for elevinddragelse og sørger for at duften af dejlig mad spredt sig på skolen, når spisefrikvarteret nærmer sig.





Få hjælp til:

Opskrifter

Menuplanlægning

Ernæringsberegninger

Et nemt bestillingssystem

og meget meget mere

Vi kommer gerne forbi til en snak, en prøvesmagning eller bare for at hilse på og kaste et blik på jeres køkken.



I har sikkert rigtig mange spørgsmål. Det kan vi godt forstå.. Derfor har vi på vores hjemmeside samlet alt det vi ved og som bedst forklarer, hvem vi er, og hvordan vi arbejder.



Børnemad skabt på passion og madglæde

I Fru Hansens Kælder banker vores hjerter for ren børnemad - og det har de gjort i mere end 20 år. Da ægteparret Pil Ammundsen og Jan Michelsen startede virksomheden, var de drevet af et brændende ønske om at gøre en positiv forskel for børnenes madvaner. Og selvom Fru Hansens Kælder er vokset fra kælder til kvist - så er missionen den samme; vi vil gøre det nemt at give børnene mod på mad. At servere børnemad skal ganske enkelt være simpelt - og møg lækkert. Konceptet virker, og hver dag er der over 16.000 børn i daginstitutioner, der får et kærligt skub i retning af de gode madvaner.

Vi er mere end klar til fortsat at understøtte børnenes madglæde i deres overgang til skolelivet.

