



Mormor's Køkken

Vi laver mad som vores mormødre

Gode, traditionelle måltider
uden unødige tilsætningsstoffer

Manden der giver Mormors køkken sit eget unikke udtryk og madens ekstra gode smag er kok og ejer Allan Jakobsen. Med sine mange års erfaring, som kok i Sønderjyske restauranter og hoteller, ved Allan hvad der skal til for at servere en ret, som dufter og smager ekstra godt. Fælles med de andre kokke hos Mormors køkken, er kærligheden til de lokale råvarer og det gode håndværk.

Allan Jakobsen har holdning til smagen og attituden på den mad han sammensætter. Stegene afpudses for unødigt fedt og sovsen er opbagt. Der går ikke på kompromis med smag og kvalitet.

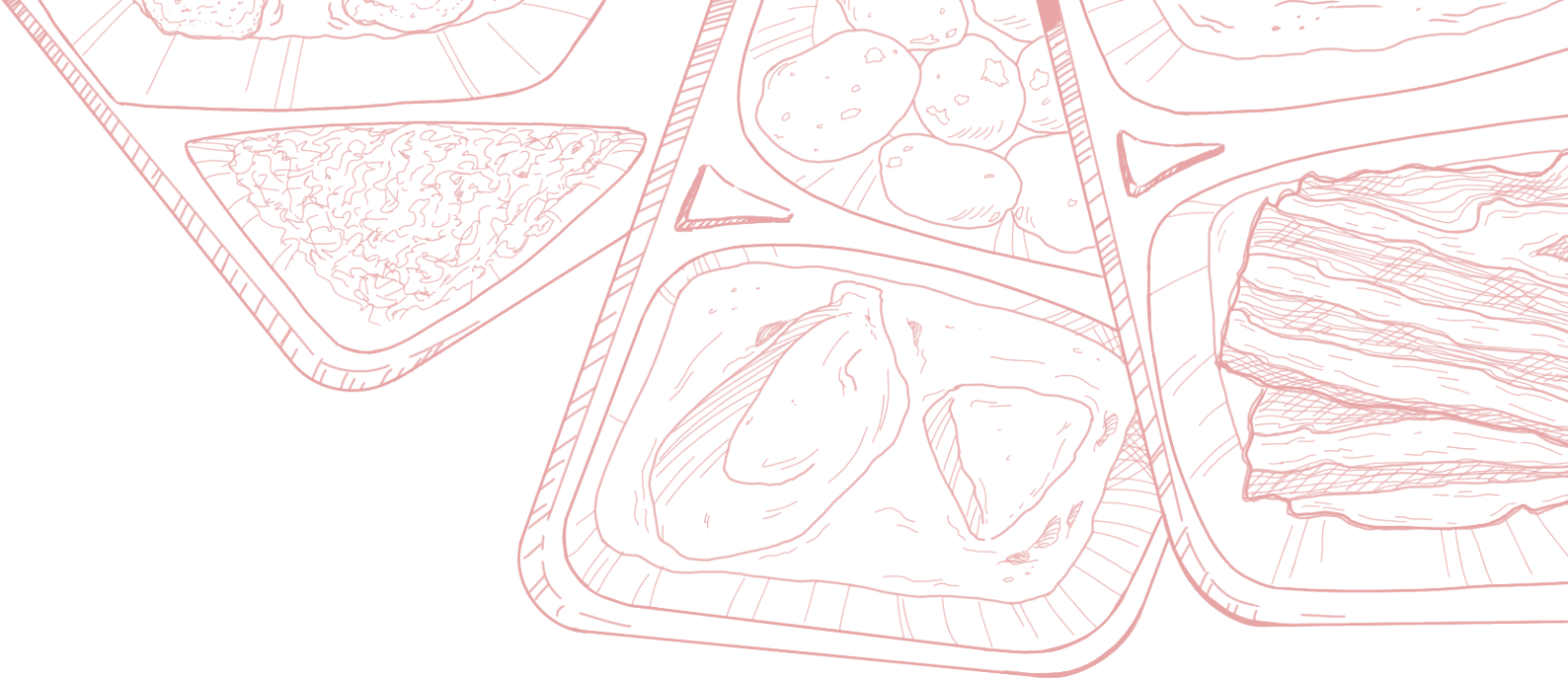
Det primære brand, Mormors Køkken, er en varieret og velsmagende produktserie, der består af gedigne, solide og traditionelle middagsretter, som f.eks. karbonader med stuede ærter og gulerødder, medister pølse m.v.

Alle middagsretter er et fuldt dækkende måltid, med en minimumsvægt på 450 gram, og de kan opvarmes direkte i emballagen i ovn eller mikrobølgeovn. Produkterne har en holdbarhed på tre uger fra pakkedatoen.

Vi leverer til flere danske kommuner og supermarkeder over hele landet.



Ferske retter
- ingen frost



Mormor mad - bragt lige til døren

Du bestemmer

Hos Mormors køkken gør vi en dyd ud af, at du kan vælge dine retter fra uge til uge. Du vælger selv alle dine måltider til den kommende uge, og kan sætte leveringen på pause, eller ændre i antallet af retter, så ofte du ønsker.

Variation

Vi har altid minimum 12 forskellige retter på spisesedlen og vi udskifter en del af retterne hver 2. måned.

Holdbarhed

Vi garanterer at maden kan holde sig i minimum 8 dage fra modtagelse. Maden leveres på køl af vores venlige chauffører, og skal opbevares ved max. 5 grader.

Fødevarer sikkerhed

Vi tager fødevarer sikkerhed og hygiejne meget alvorligt. Vi er naturligvis registreret og godkendt af fødevareremyndigheden med autorisationsnummer DK6632.

Vores produktionsflow er nøje tilrettelagt med vores indkøb, hvilket vil sige, at vi typisk modtager råvarerne i de tidlige morgentimer, hvorefter produktionen straks igangsættes. Vores færdige produkter er, afhængigt af nedkølingstid, allerede emballeret og pakket den samme dag eller senest dagen efter.

Vi følger naturligvis råvarerne nøje fra indkøb til det færdige produkt, samt registrerer internt med batchnummer. Eurofins (Steins) laboratorium foretager løbende mikrobiologisk analyse af vores produkter.

Fleksibel og omstillingsparat

Vores flade organisationsstruktur, gør det muligt at navigere i en global, eller national, udvikling. Vi kan tilpasse og ændre vores produkter fra dag til dag, afhængigt af efterspørgsel. Vores produktionsapparat kan let omstilles og vores traysealere kan håndtere et stort antal forskellige emballagestørrelser – fra mindre snackbakker til en halv gastrobakke, til f.eks. kantiner, storkøkkener og engrosvirksomheder.

Leveringssikkerhed

Vi råder over tre traysealere, som til dagligt er indstillet til at pakke i forskellige formater, men er uheldet ude og en maskine strejker, så kan vi uden problemer pakke videre på søstermaskinen.

Vi distribuerer de færdige varer i egne kølebiler. Vi kan således yde en høj sikkerhed for, at varerne altid kan leveres til butikkerne, samt til kommunens visiterede borgere. Faglærte ressourcer i køkkenet gør, at vi altid kan opretholde en stabil produktion