



Forplejning

Introduktion

Formålet med serviceområdet er at tilbyde frokost- og mødeforplejning, der understøtter fokus på sundhed og bæredygtighed i hverdagen.

Råvarekvalitet er i højsædet, hvor en stor andel af maden er lavet fra bunden og produceret på dagen for servering.

ISS spiller en vigtig rolle i at gøre det sunde og bæredygtige valg lettilgængeligt.

ISS driver kantinerne med en økologiprocent på minimum 60% svarende til det Økologiske Spisemærke i sølv.

Serviceområdet indeholder følgende serviceydelse:

- Frokost
- Morgenmad (hvor det er rentabelt)
- Mødeforplejning
- Kursistforplejning
- Levering af mødeforplejning
- Takeaway
- Arrangementer
- Velfærdsopgaver ifm. akutte og planlagte opgaver
- Salg til ansatte og eksterne
- Kantineinventar og service
- Økologisk frugtordning
- Stofservietter og duge

Særlige opmærksomhedspunkter

Bygningsstyrelsens Facility Manager inviterer til kantineudvalgsmøde to-fire gange årligt, hvor I kan deltage med brugerrepræsentanter for at sikre tilpasning af kantineudvalget ud fra jeres ønsker.

I skal samarbejde med ISS om at vedligeholde information om kantinen på intranettet, herunder betalingsmuligheder i kantinen, åbningstider, bestilling af forplejning til møder og anden information om kantinen, f.eks. resultat af brugerundersøgelser.

ISS sørger for skiltning i buffeten med relevante informationer vedrørende kosthensyn fx for diabetikere og allergiker.

Klimaaftrykket for den enkelte råvare og/eller ret fremgår tydeligt af skiltningen.

Et smallere sortiment med stor variation er blevet prioriteret frem for et stort fast sortiment.

En gang om ugen serveres en fiskeret som den varme ret.

Dagligt serveres en varm grøntret, som udgør en selvstændig ret på lige fod med den daglige varme ret.

Når I bestiller mødeforplejning med opdækning og afrydning, skal I være opmærksomme på, at mødelokalet er ledigt til opdækning og afrydning. Opdækning udføres senest 15 minutter før mødestart, og afrydning udføres senest 30 minutter efter mødeafslutning. Det er kun nødvendigt med den tidsmæssige margin, hvis der bestilles opdækning som del af forplejningen. Henter eller modtager i bestilling via rullebord, er det ikke nødvendigt.

Mødeforplejning kan leveres mellem kl. 07:30 og 16:00.

ISS er som udgangspunkt forpligtet til at levere forplejning til jer i op til 225 dage om året. Dette er baseret på, at der typisk er lukket mellem jul og nytår, 10 hverdage i juli (ofte uge 29 og 30) samt dagen efter Kristi Himmelfart. I skal dog lokalt aftale kantinens lukkedage. For de enkelte kantiner, som ikke holder lukket i ovenstående perioder, tilbyder ISS et mindre sortiment end normalt.

Køkkenudstyr og service er jeres ejendom, og derfor vil I også løbende skulle indkøbe nyt, når ISS gør opmærksom på, at der er mangler. ISS indkøber selv forbrugsvarer såsom viskestykker og karklude, men også brugerrettede forbrugsartikler som servietter, tandstikkere, salt og peber mv. I faktureres ikke yderligere for disse varer.

Frokost

På de adresser hvor ISS har et produktionskøkken til rådighed, får I frokosten serveret portionsanrettet med tilhørende salatbar.

På de øvrige adresser kan ISS levere og anrette maden fra et andet produktionskøkken som en cateringløsning, hvis I tilvælger det. Alternativt er der mulighed for portionspakket frokost, hvor ISS leverer individuelt emballerede måltider, som er spiseklar eller kan varmes i mikroovn.

Konceptet

Det konkrete udbud i den enkelte frokostløsning fastlægges af ISS i samarbejde med jeres kantineudvalg.

Udbuddet i kantinen dækker forskelligartede behov, både ernæringsmæssigt og kulinarisk.

Set over ugens menu vil I opleve variation i såvel typen af retter, tilberedningsmetoder og råvarer.

I vil opleve temaer og overraskelser i kantinen med passende mellemrum efter aftale med kantineudvalget.

Catering

Hvis I ikke har et produktionskøkken, kan I få leveret en frokostbuffet. Der skal betales for minimum 45 kuverter pr. adresse pr. dag for at ydelsen er mulig.

ISS sikrer, at maden har samme kvalitet, som hvis den var produceret på stedet.

Den sidste tilberedning og/eller anretning af maden skal ske på det sted, hvor maden serveres.

ISS står for al transport, emballering, anretning, opfyldning og afrydning.

I vil få præsenteret frokosten som en buffet.

I kan godt bestille mødeforplejning, selvom I har en cateringløsning, men I skal være opmærksomme på, at det leveres samtidig med frokostleverancen.

Hvis I har brug for et andet leveringstidspunkt, vil I blive faktureret for transporten.

Der vil være enkelte begrænsninger i mødeforplejningssortimentet, da ikke alle anretninger er egnede til transport.

Portionspakket

ISS kan også levere individuelt emballeret mad direkte til et køleskab/kølerum på jeres adresse.

I så fald vil maden være tydeligt mærket med bestillerens navn, telefonnummer, medarbejdersnummer eller lignende identifikationsmulighed.

Maden bestilles via ISS' mødeforplejningssystem, og kan bestilles/afbestilles indtil kl. 7:00 samme dag som ønsket levering.

Der skal betales for minimum 35 kuverter pr. adresse pr. dag for at ydelsen er mulig.

Morgenmad

ISS tilbyder morgenmad, hvor der er kantine med eget produktionskøkken og hvor der er tilstrækkelig efterspørgsel.

Morgenmaden stilles typisk frem som smør-selv-buffet i kantinen, så I selv kan sammensætte jeres morgenmad og undgå madspild.

Morgenmaden vil være tilgængelig i halvanden time, og det aftales lokalt, hvornår den halvanden time placeres - dog i tidsrummet 07:30-10:00.

Mødeforplejning

ISS leverer en indbydende mødeforplejning af høj kvalitet mellem kl. 7:30 og 16:00 mandag til fredag.

Mødeforplejningen er sund og varieret og ISS kan tage hensyn til særlige behov og ønsker.

I kan bestille levering og opdækning samt afhentning som del af mødeforplejningen. ISS stiller som udgangspunkt forplejningen på et rullebord til afhentning ca. 15 min. før mødestart.

I skal bestille/afbestille senest kl. 12:00 hverdagen inden levering. Ved bestillinger og afbestillinger derefter pålægges der et gebyr på 50 kr.

ISS kan imødekomme akutte møder med kaffe, the, vand og indpakede småkager og chokolader.

Kursistforplejning

ISS tilbyder kursistforplejning på de adresser, hvor I har produktionskøkkener.

I bestiller det via bestillingssystemet for mødeforplejning.

Vær opmærksom på, at bestillings- og afbestillingsfristen er kl. 13:00, to hverdage før levering.

Ekstra tilmeldinger eller afbestilling af enkelte personer (+/- 10 personer) skal foretages inden kl. 12:00 én hverdag før leveringstidspunktet.

Takeaway

Takeaway tilbyder jer et nemt og sundt alternativ til at lave aftensmad derhjemme. Det er en tilkøbsdelse.

Det består af færdigpakkede dagligdagsportioner, hvor ISS fastsætter pris og menu.

I kan bestille Takeaway indtil kl. 12:00 på afhentningsdagen og I kan hente det fra kl. 13:00.

Bestilling foregår via mødeforplejningssystemet og maden opbevares i de egnede faciliteter, som I har stillet til rådighed.

Arrangementer

I kan benytte ISS til at levere forplejning til større arrangementer såsom julefrokoster, konferencer, personaledage mv. både indenfor og uden for almindelig arbejdstid. Det er dog ikke et krav, at I benytter ISS.

Sortiment, opdækning, kvalitet og pris afstemmes til enkelte arrangementers karakter.

Opdækning til f.eks. festmiddage inkluderer stofduge, stofservietter og stearinlys, relevant service, lysestager og afrydning.

Opstilling af møbler afregnes separat.

Salg til ansatte og eksterne

Salg til private defineres som salg til jeres ansatte, underlagte styrelser samt traditionsbærende foreninger.

Der kan f.eks. være tale om receptioner i forbindelse med runde fødselsdage eller jubilæer.

Bestilling/afbestilling foretages senest kl. 12:00 to hverdage før det ønskede leveringstidspunkt.

Økologisk frugtordning

ISS leverer frisk, varieret frugt til institutionen ugentligt. Frugten leveres i kurve eller tilsvarende, der er præsentabelt. Frugten skal i videst muligt omfang undgå klimatunge eksotiske frugter, som f.eks. bananer.

Stofservietter og duge

I kan bestille stofservietter og stofduge med kort varsel til f.eks. pressemøder.

ISS sikrer, at der er en passende beholdning på de lokaliteter, hvor der er et behov for dette.

