

Sund kantine

Foodstyling & Salg

Konsulentrådgivning

Omlægning til økologi

Inspirationsdag i kantinen

Menuplanlægning m/opskrifter

Uddannelse af kantinepersonalet

Udredning, konklusion og forslag til forbedring

KONTAKT

For yderligere
information ring
på 26 29 82 51

KMS arbejder målrettet med kantineudvikling. Vi anvender dygtige konsulenter, der alle har specialiseret sig inden for kantineområdet.

Vi hjælper kantiner med omlægning til sund mad, uden at gå på kompromis med smagen. Vi hjælper med inddragelse af økologi, driftsforbedringer, samarbejde- og teamudvikling samt lederudvikling og stress-håndtering.

Det kan være alt fra et enkelt inspirationsoplæg på personalemødet til længere udviklings- og uddannelsesforløb for kantinenes medarbejdere.

I forbindelse med indføring af mad- og måltidspolitik i virksomheden hjælper vi med at styre processen fra start til slut.

Vi inspirerer og uddanner også dine medarbejdere til at være trygge og sikre, når de håndterer egenkontrol og gældende hygiejneregler. Vi er godkendt af Fødevarestyrelsen.



Jylland 7000 Fredericia • Direkte: +45 21 62 72 59 • CVR-nr. 26 16 85 70
Sjælland 2700 Brønshøj • Direkte: +45 26 29 82 51 • CVR-nr. 26 16 85 70
E-mail: post@kostmotionogsundfornuft.dk • www.kostmotionogsundfornuft.dk

Sund Kantine

Mad der rækker til et langt arbejdsliv



7 SUNDE
opskrifter
GRATIS



www.lisebrinkman.wordpress.com • BLOG
www.facebook.com/kostmotionogsundfornuft.dk

KMS
KOST, MOTION & SUND FORNUFT

Sund kantine

Mad der rækker til et langt arbejdsliv

Vi kommer til dig

- når du har tid!!

For at gøre det lettere for jer, kommer vi gerne ud i virksomheden og rådgiver jer på stedet, så I kan undgå besværet med at skulle finde afløsere, og bruge overtid og fritid på at komme på kursus.

Temaer, som ofte tages op:

- 1) Fornyelse af menuplan m/opskrifter
- 2) Flere grøntsager på menuen
- 3) Sund mad og livsstil
- 4) Bedre brug af fedtstoffer
- 5) Vegetar- og pålægsretter
- 6) Dialog sammen med kunderne



Sundere **MØDE**snacks

Referencer

Forsvaret KfV og FBE

Uddannelsesforløb for alle forsvarets kantine medarbejdere. Samarbejdet, arbejdsglæden og motivationen til sundhedsfremme på arbejdet er steget.

Fuglsanggården

Udredning af kantine- og cafémad til medarbejderne i kommunen. Herunder Udredning, konklusion og forslag til forbedringer.

Gentofte Sundhed og Plejefordrift

Undervisning i ældre kost samt udvikling af undervisningsmaterialet til 'en sundere alderdom' i forhold til underernæring.

U•NIC

Menuplaner og opskrifter til et 12 ugers sund og slank forløb med 12 temadage der har fokus på livsstilsændring.

Lån & Spar bank

'Vitamin- og sundhedsindsprøjtning'. Fokus på kostmæssig og inspiration til velsmagende, sund og inspirerende mad.

Nordunet

Undervisning i fødevarerhygiejne og konsulentbistand til egenkontrolprogram.



Gør indtryk **FOOD**styling

God kantinedrift

God kantinedrift handler om at få det bedste ud af de råvarer, der er til rådighed.

Der er mange ting, som skal gå op i en højere enhed for at opnå tilfredse kunder - kunder, der kommer igen og igen.

"Mad der pirrer kundens smagsløg og som skaber gode oplevelser ved frokostbordet."

Sundhed

Som kantine i dagens Danmark har vi ansvar for kundernes/medarbejdernes sundhed.

Mange spiser op mod 50% af den daglige mad på arbejdspladsen. Det stiller krav til sundhed og næringsværdi i al den lækre og velsmagende mad, der serveres dagligt.



Priser

- Sund kantineudvikling

Basis løsning:

Op til 150 kuverter

Medium løsning:

150 - 300 kuverter

Udvidet løsning:

300 - 700 kuverter

Bonus løsning:

Over 700 kuverter

Supplerende konsulenthjælp

Vi udarbejder statusrapport om kantinen nuværende niveau og potentiale, ledersparring til støtte for kantinelederen i forandringsprocessen, teambuilding, inspirationsdage, food styling og madfoto, hjælp til udarbejdelse af kostpolitik, samt projektstyring ved større udviklingsprojekter.

"Vi hjælper jer med at sætte kursen mod en sund kantine, med god smag og high performance medarbejdere"

Vi glæder os til at inspirere jer til en sund udvikling i dialog sammen med jer.

Kontakt

Ring til Lise Brinkman Madsen for at høre mere om hvad KMS kan gøre for din kantine og dine medarbejdere på telefon 26 29 82 51.