

DE 7 V'S VAN De keuken

*Scan voor de 7's
van de andere afdelingen*



Verrassend

Huisgemaakte producten, kok aan tafel om te vragen of alles naar wens is, beleving en show van het keukenpersoneel in de live cooking, nieuwe kooktechnieken inzetten om de show te stelen.

Vitaal

Veilige werkplekken. Gezonde en afwisselende voeding in het personeelsrestaurant.

Verantwoord

Kleinere porties als basis, vleesvervangende gerechten, vegetarisch, voedselverspilling tegen gaan, lokale leveranciers, energierijke ingrediënten.

Vooruitstrevend

Unieke presentatie van gerechten, per outlet een eigen concept.

Vriendelijk

Attent en welwillende collega's. Kunnen gasten tewoord staan en houden van hun vak of zijn daartoe bereid om het te leren.

Veelzijdig

Voor ieder wat wils in de smaken vitaal, duurzaam en no-waste.

Vakkundig

Product en warenkennis, specialisaties, geeft advies of uitleg aan de gast, heeft het vak geleerd of is daartoe bereid.