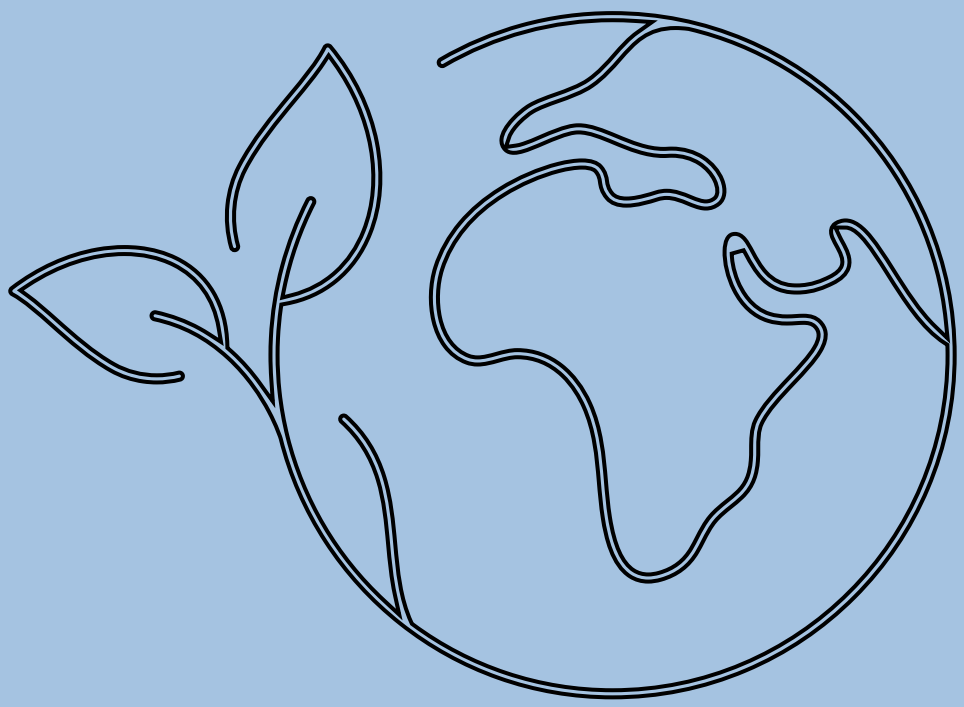
CHEVAL

DET GASTRONOMISKE KOMPAS



Vi køber ind med en god smag i munden

BLANC

DET GASTRONOMISKE KOMPAS

I Cheval Blanc Kantiner har vi lavet et gastronomisk kompas, som enkelt og overskueligt beskriver, hvad vi gør – og ikke gør – når vi køber ind og laver mad.

Det har vi gjort, fordi vi tror på forskellighed – på et højt gastronomisk niveau. Hvad enten vi serverer frikadeller, falafler eller fisk, skal råvaren være i orden og håndværket i top.

Derfor: læs kompasset af og til, så du hele tiden kan stå inde for, at det vi siger, også er det vi gør.

Og hvis du synes, det er svært at leve op til, så kontakt en kollega eller en kundechef og få gode råd til at komme på plads. Det er faktisk ikke så svært 😊

Kompasset er skrevet med tre ting i baghovedet:

1. Når vi laver mad, er det selvfølgelig for at give vores gæster en spisepause, der virkelig gør en forskel. Derfor smager maden dejligt, og den er i øjenhøjde med vores gæster. Det vil altså sige, at der er meningsfulde tilbud til alle typer gæster.
2. Vi vil have lov til at være stolte af den mad, vi laver. Også derfor køber vi første klasses råvarer, ligesom vi hele tiden hjælper hinanden med at blive dygtigere til at få det bedste ud af råvaren.
3. Når vi køber råvarer, er vi med til at påvirke klimaet, dyrevelfærden og vilkårene for de mennesker, som fremstiller og transporterer råvarerne. Det ansvar tager vi også gerne på os.

Kort sagt: vi køber ind med en god smag i munden.

FRISKE VARER SMAGER BEDST

Som hovedregel køber vi råvarer, som er i sæson, der hvor de dyrkes. Der smager varerne bedst, og priserne er rimelige. Vi undgår frostvarer, konserves og råvarer som er tilsat kemiske stoffer for at forlænge holdbarhed, ændre udseende osv.

ØKOLOGI

På fire år har Cheval Blanc øget vores andel økologiske råvarer kraftigt, og vi fortsætter støt med at øge andelen økologiske varer.

HALV- OG HELFABRIKATA

Mange halv- og helfabrikata er helt uproblematiske, fordi producenterne kan lave dem bedre, end vi selv kan. Gode eksempler på det er fx smør, mel, chokolade, letmælk, parmaskinke, ost, kapers, oliven.

Vi bruger også andre typer halvfabrikata, fx snitgrønt fra Aarstiderne, flåede tomater osv. Fælles for dem er, at de forinden er godkendt af råvareudvalget.

Hvis du er i tvivl om et produkt, så tal med en kollega, din kundechef eller indkøbsafdelingen – så kan de hjælpe.

GRØNTSAGER OG FRUGT

I takt med at vores spisevaner ændrer sig, kommer grøntsagerne til at fylde mere og mere i frokosten. Derfor er vi meget optagede af at vælge de bedste kvaliteter, for ingen ret bliver som bekendt bedre end den råvare, vi laver den af.

Via vores partnerskab med Aarstiderne arbejder vi med til stadighed at øge forbruget af økologiske grøntsager, ligesom vi arbejder på at gøre det let at spise grønt, sundt og godt.

I Cheval Blanc vil vi bevare glæden ved de danske sæsoner. Derfor følger vi som udgangspunkt de danske frilandsæsoner. Det skal være en fornøjelse og en festdag, når årets første asparges, jordbær, blommer eller sommeræbler lander på buffeten.

Vi arbejder også for at øge mangfoldigheden: der findes et utal af forskellige slags frugt og grønt, og de findes igen i et utal af sorter, som alle har deres særpræg.

Vi køber frugt og grøntsager, der er i sæson. De smager bedre, er rige på vitaminer og er også billigere. Tyngden i vores indkøb ligger på lokale og regionale (nordeuropæiske) grøntsager, men især om vinteren supplerer vi med salater, tomater, citroner, appelsiner, krydderurter mv. fra Sydeuropa. Dette gør vi blandt andet, fordi vi vil tilbyde vores gæster et godt udvalg året rundt – også i de kolde måneder, hvor der intet høstes i Danmark.

Vi køber også fra andre dele af verden. Det er især frugt, fx ananas og bananer, citrongræs, ingefær, visse krydderurter, men vi fravælger altid råvarer transporteret med fly.

I vores kantiner benytter vi et meget begrænset udvalg af frossen frugt og grønt. Vi accepterer majs, ærter, bønner og bær.

BÆLGFRUGTER

I takt med at kød og til dels fisk fylder mindre på buffeten øger vi vores tilbud af bælgfrugter, så vores gæster altid kan finde et meningsfuldt tilbud på buffeten – enten som en hovedingrediens i en selvstændig ret eller som en naturlig del af en anden.

Vi opmuntrer danske producenter til at arbejde med nye typer bælgfrugt, men vi køber også gerne fra andre lande, især hvis vores køb er med til at hjælpe fattige bønder og deres familier til en bedre fremtid.

Økologiske bælgfrugter har fortrinsretten.

MEJERIVARER & ÆG

Flydende mælkeprodukter er altid økologiske. Det er mange af de faste (oste) også. Der kan dog være enkelte oste, som ikke er det, fx Gorgonzola, Manchego, Époisses, Roquefort mv.

Vi foretrækker produkter fra mindre eller små mejerier med en skarp holdning til håndværk og tradition – både danske og udenlandske (typisk fra Frankrig, Italien og Spanien).

Vi bruger smør, ikke margarine. Kunstsmør (fx Kærgården) accepteres kun, når kunden udtrykkeligt forlanger det.

Vi bruger kun friske æg og de er altid økologiske. Pasteuriserede æggeblommer og -hvider accepteres til brug i koldt køkken og nogle kager.

KOLONIALVARER

Vi sylter og fermenterer i udgangspunktet alt selv, dog er der nogle syltevarer som cornichons, kapers, asier, oliven og drueagurker som vi ikke har mulighed for at sylte selv.

Vi laver vores dressinger selv, men accepterer ketchup og sennep fra en god producent.

Chokolade, sukker og andre produkter til det søde køkken køber vi i god kvalitet og altovervejende økologisk.

Vi bruger de sundeste olie som olivenolie, rapsolie og solsikkeolie. Generelt er vi tilbageholdende med at bruge fedtstoffer, fordi vores kunder ønsker det sådan.

BRØD & KAGER

Vi bager vores brød lokalt af økologisk mel. Vi elsker koldhævet surdejsbrød med saftig krumme, farve på skorpen og masser af fiber. Vi har udviklet signaturbrød, som alle vores kantiner regelmæssigt tilbyder vores gæster.
Vi bruger gerne fuldkorn. Spelt, rug, havre, byg, emmer og Ølandshvede er kornsorter, som vi er glade for.

Sammen med vores partnere, bl.a. Aurion, har vi udviklet brødblandinger, og flere er på vej. Dem bruger vi gerne, fordi de sikrer et stabilt, højt kvalitetsniveau. Samtidig hermed opfordrer vi alle ildsjæle til at arbejde med den mangfoldighed og glæde, som et stort udvalg af brød giver til vores gæster.

Vores kager og tærtebunde er altid hjemmebag og af lødige produkter: mel, smør, friske æg, ægte vanilje, god chokolade osv.
Bake-off på wienerbrød, croissanter, butterdej på smør og små crustader til receptioner accepteres fra kvalitetsproducenter.

PÅLÆG

Når vi køber pålægsprodukter, vælger vi produkter, hvor håndværket er intakt, og hvor der er anvendt et minimum tilsætningsstoffer.

Postejer og pateer fremstilles enten lokalt eller af godkendt producent efter vores opskrift. Færdige pålægssalater accepteres ikke.
Vi bruger ikke skypulver, bouillon- og fond pulver mv. med mindre det er lødige produkter, som er kogt på traditionel vis.

FISK & SKALDYR

Vi vil gerne have fisk og skaldyr, der er friske, og fanget på en måde, der ikke truer artens overlevelse eller på anden måde skader havmiljøet. Derfor køber vi kun fisk til buffeten, som ikke er på den røde liste over WWFs forbrugerguide for mere miljøvenligt køb af fisk og skaldyr. Vores rogn er frisk og i sæson, vi bruger ikke rogn fra dåse.
Du kan se vejledningen her: *www.fiskeguiden.wwf.dk*

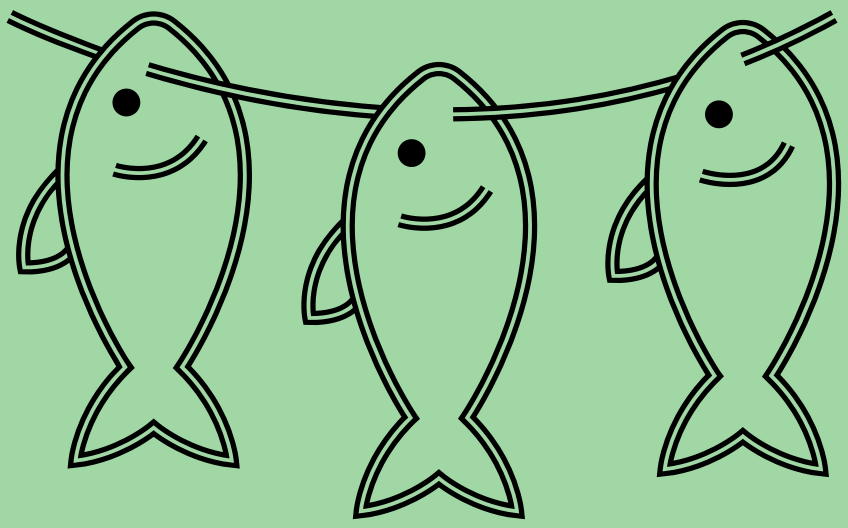
Skaldyr og bløddyr er sunde og smager dejligt. Derfor køber vi gerne fx blåmuslinger, blæksprutte, rejer og krabber. Køber vi frosne produkter, er disse begrænset til rejer.

Pangasius, tiger-rejer og victoriabars bruger vi ikke. Surimi og andre fup-produkter bruger vi heller ikke.

Fisk, bløddyr og skaldyr som konserves benytter vi i begrænset omfang.

Vi accepterer ansjoser, tun, sardiner, røde og hvide sild som halv eller helkonserves. Produkter som stegte sild og karrysild laves altid lokalt. Makrel i tomat fra dåse benyttes ikke, men vi har en god opskrift på en hjemmelavet! Hvis vi serverer tun fra konserves, benytter vi MSC-certificerede produkter.

Vi viser gerne årstiden på tallerkenen – også når det drejer sig om fiskepålæg: friskkogt torskerogn, stenbiderrogn, nyrøget sild og makrel, stegt sild i lage smager allerbedst i sæsonen.



KØD

Vi køber helst hele stykker, som vi forarbejder. Vi køber gerne forkød – det smager bedre og er også billigere. Vi prioriterer, at vores kød er velhængt.

Svinekød
Hvis grisen skal ende på vores buffet, skal den være opvokset og slagtet i Danmark. I samarbejde med vores kunder fastsætter vi, om det foretrukne produkt er tilberedt af velfærds- frilands- eller økogris.

Fjerkræ
Vi køber hele dyr, hvor det er praktisk muligt. Vi køber vores fjerkræ fra Danmark eller resten af EU.
I Cheval Blanc benytter vi ikke foie gras.

Okse, kalv, lam & vildt
Vi køber udelukkende europæisk og dansk kød, og gerne af kødracer. Af hensyn til CO2-aftrykket bruger vi kun okse- og lammekød 3-4 gange om måneden.

Røgvarer
Alle røgvarer er fremstillet af friske kød- eller fiskeråvarer og ved ægte røgning. Vi serverer ikke produkter fremstillet med injiceret røg-lage.

OPSUMMERING

Vi lever vi en verden, hvor alting forandrer sig. Noget går hurtigt, andet går lidt langsommere, så det kan undertiden være svært at navigere. Men bruger du det gastronomiske kompas sammen med din sunde fornuft, er du kommet rigtig langt!

Råvareudvalget sørger sammen med vores indkøbschef for, at vi altid har rigeligt med gode råvarer til fornuftige priser at vælge imellem.

Så er du i tvivl, eller har du forslag til forbedringer, så tal med enten din kundechef eller med råvareudvalget.