

VARER & TJENESTER FRA DE
SOCIALØKONOMISKE VIRKSOMHEDER

Cherillen

– en meningsfuld arbejdsplads

Side 2



RÅD&DÅD

Side 8



Side 10

Ornli ✓

Tidligere S.E.P. Nord

Side 20

Chenillen



– en meningsfuld arbejdsplads

STIFTELSEN KØBMANDSGÅRDEN – MULIGHEDER FOR ALLE, MENNESKER ER LIGE – IKKE ENS

I 1983 stiftes Købmandsgården af bl.a. Carl og Inge Christensen. Det hele startede i Torslev – et lille landsbysamfund udenfor Skovsgård. Dengang var der plads til fire beboere med psykisk funktionsnedsættelse. I 1987 blev P.H.I.L. tankerne udviklet.

Med disse tanker ønskede man at etablere lokal beskæftigelse for mennesker med psykisk funktionsnedsættelse. Dette skulle medføre en mulighed for at udvikle ressourcerne hos mennesker med psykisk funktionsnedsættelse og andre udsatte grupper.

Samtidig skulle det kunne tilbyde lokalsamfundet nytte produkter og serviceydelser. I alt dette var tanken at mennesker med psykisk funktionsnedsættelse og andre udsatte grupper skulle blive mere synlige som individer og ikke ses som en samlet gruppe af handicappede.

Håbet var at udviske handicapbegrebet – og det er det stadigvæk. Nu rummer Købmandsgården 4 bofællesskaber beliggende i Skovsgaard, Torslev og Attrup.

I 2013 overtog vi den jyske Chenillefabrik, hvor der igennem en årrække var blevet produceret piberensere, påskekyllinger og julenisser. I dag danner fabrikken rammen for en socialøkonomisk virksomhed og dermed en meningsfuld arbejdsplads for sårbare unge mennesker og mennesker med udviklingshæmning.

Chenillen har følgende arbejdshold i §103; Chenillens køkken, Chenillen Grønne hold, Chenillens Håndværkshold, Chenillens montagehold og Attrup Camping. Derudover er der også §104 som er krea

Arbejdsdagen på Købmandsgårdens dagsbeskæftigelse starter kl. 08.30 og slutter kl. 15.30.

Chenillens Køkken

I køkkenet værner vi om vores bronzemærke i økologi, hvilket betyder at 30-60% af vores råvarer er økologiske. Vi har fokus på brug af lokale råvarer at minimere madspild og ikke mindst at vore produkter er produceret med hjerte og værdi.

Har du en anledning/arrangement, hvor du mangler lidt let og lækkert, så tilbyder vi bl.a.

- Lækre hjemmelavede sandwich
- Lækre hjemmelavede boller med forskelligt fyld
- Traditionelt frisksmurt smørrebrød
- Enkle og lette håndmadder
- Tapas med hjemmelavede delikatesser
- Traditionelle fastelavnsboller, påskeboller eller juleboller
- Luksus cookies i 5 varianter

Alle vores hjemmelavede grove sandwich/boller/rugbrød er produceret med mask.

Har du specielle ønsker til din hverdag/dit arrangement, så kontakt os for en uforpligtende snak.

Kontakt

Chenillens Køkken

tlf. 23 31 51 35

Mandag-torsdag 8.30-15.30

fredag 8.30-14.00

Chenillens Grønne Hold

Vi udfører forskellige typer opgaver. Vores fokus er, at alle kan være med i arbejdet og samtidigt er vi med til, at styrke og udvikle livet i lokalsamfundet. På Chenillens Grønne hold – kan alle frø spire.

Vi udfører arbejde indenfor følgende områder:

- Græsslåning
- Hækkeklipping
- Viceværtsopgaver
- Flisning hos kunden
- Lettere beskæringsopgaver af buske og frugttræer
- Bortskaffelse af haveaffald
- Lettere beplantningsopgaver af eks. bede og krukker
- Speciale opgaver – eks. kranse til rejsegilde

Herudover har vi følgende produkter til salg:

- Flis
- Dekorationer efter årstiden
- Pileflet-træer

Har I opgaver vi ikke har nævnt eller andre specielle opgaver, er I meget velkomne til at kontakte os til en uforpligtende snak.

Kontakt

Chenillens Grønne hold

tlf.: 29 77 43 89

mandag-torsdag 8.30-15.30

Chenillens Håndværkshold

Vi udfører mange forskellige typer opgaver, hvor vi altid kan stå inde for den håndværksmæssige gode kvalitet. Det er vigtigt for os at slå fast, at godt håndværk bygger på tillid.

Vi udfører arbejder indenfor følgende områder, mindre tømrer/håndværksopgaver – både nybyg, renovering og vedligehold. Vi kan f.eks. udføre følgende opgaver:

- Udskiftning af vinduer og døre
- Opsætning af lofter
- Lægning af gulve
- Opsætning af lette vægge
- Opsætning af stakit
- Bygning af skure, carporte mm.
- Mindre belægningsopgaver

Vi udfører herudover også diverse serviceopgaver fx:

- Træfældning
- Lettere flytteopgaver
- Rydning af lokaler mm
- Salg og levering af brænde, både løsvægt og i sække
- Flagallé i Skovsgård by

På vores værksted kan vi udføre diverse produktions- og monteringsopgaver fx:

- Forarbejdning og opskæring af materialer til eksempelvis sløjdeopgaver
- Produktion af trævarer – eksempelvis gavekasser m. eget logo, højbede, fuglekasser mm.
- Samlearbejder af fx bord- og bænksæt

Har I opgaver vi ikke har nævnt eller andre specielle opgaver, er I meget velkomne til at kontakte os, så snakker vi om det.

Kontakt

Chenillens Håndværkshold

tlf.: 29 77 45 21

mandag-torsdag 8.30-15.30

fredag 8.30-14.00

Attrup Camping:

Hos Attrup Camping tilbyder vi:

- Overnatning i Shelters, Glamping telt, hytter og telte
- Mulighed for bålhygge på bålplads ved shelters eller i norsk grillhytte
- Morgenmad, frokost og aftensmad i vores velfærdsbygning – leveret af Chenillens køkken
- Muligheder for forskellige udeaktiviteter på den store teltplads eller boldbanen
- Attrup Camping omegn:

Området omkring Attrup byder på en bred vifte af steder, hvor der er muligheder for at undersøge og afprøve naturen. Alle steder er oplagte udflugtsmål for fx børnehaver og skoleklasser.

- Fjorden med sit mangfoldige fugleliv og flora
- Strand og vand
- Attrup havn med badebro
- Alsbjerg bakker og Hvisselhøj Jættestue

Efter at have oplevet naturen i og omkring Attrup, er det oplagt at overnatte på Attrup Camping, her kan I lave mad over bål, i grillhytte, på bålplads, eller benytte køkkenfaciliteter i forbindelse med stort fællesrum med plads til ca. 40 personer. Mad kan også tilkøbes og leveres efter ønske.

Har I lyst til at høre nærmere om de forskellige muligheder på Attrup Camping eller lyst til en rundvisning, så er I meget velkomne til at kontakte os.

Kontakt

Attrup Camping

Attrupvej 3

9460 Brovst

Tlf.: 23 31 51 23

Chenillens montagehold:

På Chenillens Montagehold tilbydes en bred vifte af samle og pakkeopgaver. Dertil kommer at vi har kompetencer indenfor mere mekaniske maskiner. Vi kan opbygge maskiner fra bunden til færdigt produkt, klar til salg.

Eksempler på opgaver vi arbejder med, er f.eks.:

- Samling og pakning af legetøj fra Dantoy
- Samle vådslibemaskiner fra Scantool
- Sortere og pakke produkterne

Kontakt os

Chenillens Montagehold

Prinsensgade 14

9460 Brovst

Tlf: 24201753



Blushøj 4, Attrup
9460 Brovst

Mobil: 22 20 35 23
CVR: 29611823
Øko nr.: 861009

Mail: tr@poststraedet2.dk
Web: www.raaddaad.dk

Hvem er vi

Råd & Dåd er en socialøkonomisk virksomhed med flere adresser i Jammerbugt Kommune. Siden 1994 har vi skabt arbejdspladser til folk som af forskellige årsager ikke kan være på det ordinære arbejdsmarked.

En meningsfuld hverdag

Alle mennesker ønsker at bidrage til det samfund de er en del af. Men en bestemt livssituation kan gøre, at man ikke (længere) kan bidrage på samme måde eller i samme omfang som andre. I Råd & Dåd arbejder vi ud fra teorien om, at alle duer til noget. Vi hjælper med at de ressourcer den enkelte har, kommer i spil og herved bidrager alle på deres måde. Vi mener at alle mennesker fortjener at være en del af et fællesskab og have en plads at udfylde. Det er parametre som bidrager til en meningsfuld hverdag og forøget livskvalitet.

Det Økologiske Gartneri i Attrup

I gartneriet i Attrup dyrker vi mange forskellige økologiske grøntsager. På vores marker og i drivhus. Om efteråret og vinteren er det rodfrugter som pastinak, rødbeder, rodpersille, skorzonerrødder og kål. Om foråret og sommeren er det hovedsageligt de lettere grøntsager som sommerkål, tomater, salat, squash og krydderurter.

Vi producerer grøntsager til Skovsgaard Hotel og Bofællesskabet Poststrædet 2

Grøntsagerne kan også købes i Torvekøbmanden i Bonderup, Råd og Dåd Genbrug i Brovst og Dagli'Brugsen i Skovsgaard. Vi leverer også grøntsager til institutioner.

Vi tilbyder ligeledes formidling og oplysning om økologi.

Kontakt

tlf.: 40 11 10 91

Øvrig kontakt

Tlf. 22 20 35 23

Adresse

Blushøj 4, 9460 Brovst

Genbrugsbutikken i Brovst

Vores genbrugsbutik ligger i Brovst. Vi har alt mellem himmel og jord. Tøj, bøger, møbler, legetøj, lamper og meget, meget mere. Der er altid folk klar til at hjælpe dig med at finde lige det du mangler. Kom og gå på opdagelse.

Har du noget som er for godt til at blive smidt ud? Så kontakt os for en aftale om afhentning eller indlevering. Vi tilbyder at tømme lejligheder og bistå med rengøring. Vi kan tilbyde hjælp med mindre flytte og indretningsopgaver.

Åbningstider

Mandag: Lukket

Tirsdag: 10-17

Onsdag: 10-17

Torsdag: 10-17

Fredag: 10-16

Lørdag: 10-13

Kontakt

tlf.: 98 23 06 61 / 30 53 06 61

Adresse

Vestergade 62-64, 9460 Brovst

Torvekøbmanden i Bonderup

Torvekøbmanden ligger Bonderup. Butikken er opstået ud fra et ønske og et behov i landsbyen om at have en indkøbsmulighed. Den drives i et tæt samarbejde med en gruppe frivillige fra landsbyen. Vi sælger forskellige dagligvarer, økologiske grøntsager fra vores gartneri, ting produceret af landsbyservice-holdet og honning og syltetøj fra lokale leverandører.

Vi tilbyder vareudbringning i lokalområdet.

Vi laver vingaver, købmandskurve mm.

Åbningstider

Mandag – Fredag 9.00 – 17.30

Lør., Søn- og Helligdage 8.00 – 12.00

Kontakt

tlf. 647329569

Adresse

Skræmvej 5, 9690 Fjerritslev

Landsbyservice i Bonderup

Landsbyservice udfører forskellige håndværksopgaver i lokalsamfundet. Vi udfører også mindre pedelopgaver.

Kontakt

Tlf. 21 15 06 60

Adresse

Bonderup Vestergade 29, 9690 Fjerritslev

Øvrige

I vores afdeling i Attrup udfører vi også montageopgaver samt kørsels- og transportopgaver.



SKOVSGÅRD HOTEL

Det gamle jernbanehotel Skovsgård Hotel har siden 1903 være samlingsstedet for borgerne i og rundt om Skovsgård. Stedet hvor man har holdt barnedåb, konfirmation, bryllup, bryllupsdag, fødselsdag og mindestund.

Også til daglig kan man få mad fra Skovsgård Hotel, enten du bare har lyst til en god frokost, en lækker menu fredag aften, eller den helt store aften, når vi arrangerer "De fire årstider" med 6-8 serveringer og tilhørende vine.

Skovsgård Hotel er også det sted der afholdes valg, spilles dilettant teater, koncerter, foredrag, møder og så meget mere.

Vi leverer også mad ud af huset, hvor vi onsdage laver varm frokost til skolebørn på Skovsgård og Tranum skole.

Skovsgård Hotel har også været benyttet flere gange til større arrangementer og events. Vi har 2 gange stået for gennemførelsen af Årets Iværksætter for Erhvervsforeningen Jammerbugt, og Jammerbugt Kommune har også benyttet os til at lave mad til arrangementer, som blandt andet da Kenneth Toft-Hansen fra Svinkløv Badehotel vandt Bocuse d'Or, og når der skal indvies nye naturområder, bare for at nævne nogle.

Vi samarbejder med mange foreninger som b.la. Brovst Musikforsyning, Skovsgaard Borgerforening, LOF Jammerbugt, Skovsgård Landbyråd, menighedsråd mm.

Skovsgård Hotel har siden 1992 været en socialøkonomisk virksomhed, der blandt andet tilbyder dagsbeskæftigelse, er værksted for elever på Skovsgård Attrup STU, som Skovsgård Hotel ejer sammen med Købmandsgården og Råd og Dåd.

Efter en renovering i 21/22 fremstår Skovsgård Hotel i dag som et hotel, hvor man ikke er i tvivl om at der har været respekt for den oprindelige bygningsmasse, sådan at man kan se, at tiden har gået gennem Skovsgård Hotel.

BÆREDYGTIGHED PÅ SKOVSGÅRD HOTEL

På Skovsgård Hotel har vi arbejdet med bæredygtighed og social ansvarlighed i alle år, også før der var noget der hed FN verdensmål, socialøkonomi og ESG.

Vores mad er gerne produceret af lokale leverandører. Ved at vi køber vores råvarer fra dem, bidrager vi til arbejdspladser og aktivitet i lokalområder. Disse leverandører udmærker sig på forskellig vis med dyrevelfærd, økologi eller er unik på deres måde.

Vores menu er lavet med grønsager i centrum og mindre kød, og i vores restaurant og til fester gerne tallerken serveret, for at formindske madspild.

Vi tænker over, hvilke produkter vi bruger til rengøring.

Renoveringen af Skovsgård Hotel er udført bæredygtigt. Hvis noget kunne genanvendes i renoveringen, blev det genanvendt.

Alle kan noget og sammen kan vi drive et helt hotel. Det er bæredygtighed på Skovgårds Hotel.

VORES MADMANIFEST

Skovsgård Hotel har over flere omgange haft et udviklingsforløb med Meyers Madhus. Dette udviklingsforløb har givet os uvurderlig sparring og undervisning i deres måde at tænke mad på. Sammen med Meyers Madhus har vi udarbejdet et madmanifest, som er en ledetråd i, hvordan vi tænker mad, råvarer og bæredygtighed i hverdagen.

Her i denne katalog kan I se noget af det, som Skovsgård Hotel kan levere til jer, enten det er mad til et møde, frokostordning, afholdelse af kursus på Skovsgård Hotel mm. Har I ikke fundet lige det I søger - tag kontakt til os, så finder vi en løsning på det. Vi vil gerne have 5 hverdages varsel, så vi kan nå at få råvare i samarbejde med vores leverandører.

Kontakt

Tlf.:98230400

Mail: mail@skovsgaardhotel.dk

Hilsen

Alle os på Skovsgård Hotel

SKOVSGÅRD HOTEL

I vores køkken arbejder vi
med mad og måltider ved at:

Vi følger helst sæsonerne og bruger
helst danske og lokale råvarer

Vi hylder dansk frugt og grønt
og vinder gerne forskellige sorter

Vi prioriterer økologi
og dyrevelfærd

Vi laver mad fra bunden
og med hjertet

Vi sætter en ære i at være
gode til bagværk

Vi arbejder grundigt med madens
konsistenser og tilsmagning

Vi bekæmper madspild – både i
råvarerne og i resterne af køkkenet

Vi kommunikerer omkring den måde,
vi arbejder med mad og måltider på

Ingen kan alt, alle kan noget.
Sammen kan vi drive et helt hotel

De særlige og unikke stunder.

Ved særlige højtider, arrangementer og officielle besøg, kan vi udover vores katalog også tilbyde:

- Julefrokoster, både store, små og grønne menuer
- Mortensaften, helt klassisk
- Social dining, et helaftensarrangement med 7-9 serveringer og udvalgte vine.

OVERNATNING

Skovsgård Hotel har 13 lækre, lyse og hyggelige værelser. Der er 11 doble værelser og 2 enkle. Indtjekning kan forgå hele døgnet, da gæsten får en kode til fordøren og kan selv låse sig ind, hvis de ankommer efter vi er gået hjem.

Ønsker gæsten et aftensmåltid kan det forhåndsbestilles mindst 2 dage før, og der vil være en tapas klar til dem i et køleskab ved ankomst.

Morgenmad er fra kl. 08.00. Men har man behov for tidligere morgenmad bliver det sat klart i tekøkkenet der er på værelsesgangen. Der kan man også lave en kop kaffe eller the.

Priser på værelser inklusiv morgenmad:

Enkelt værelse	kr. 645,-
Økonomi dobbelt værelse	kr. 750
Dobbeltværelse	kr. 950,-

Til Jammerbugt kommune gives der 10 % rabat

KURSUS/MØDER

Mødepakke 1: Morgenmøde

- Morgenmad
- Formiddagsfrugt/kaffe

Kr. 165,-

Mødepakke 2: Dagskursus

- Morgenmad
- Formiddagsfrugt/kaffe
- Frokost inkl. en øl/vand
- Eftermiddagskaffe og kage

Kr. 395,-

Mødepakke 3: Dagskursus med aftensmad

- Morgenmad
- Formiddagsfrugt/kaffe, isvand
- Frokost inkl. en øl/vand
- Eftermiddagskaffe og kage
- Aftensmad (2 retter)

Kr. 695,-

Fyraftensmøde (kl. 17.00-21.00)

- Tapas: Nordjylland på en tallerken inkl. en øl/vand og kaffe/kage

Kr. 325,-

Døgnkursus inkl. overnatning

- Morgenmad
- Formiddagsfrugt/kaffe, isvand
- Frokost inkl. en øl/vand,
- Eftermiddagskaffe og kage
- Aftensmad (2 retter) inkl. en øl/vand,
- Aftenkaffe med kage
- Morgenmad dag 2

Priser:

- Dobbeltværelse:
Kr. 1.200,- - pr. person
- Enkeltværelse: Tillæg
kr. 140,- pr. person
- Frokost kan tilkøbes dag to for
kr. 200,-

Jammerbugt Kommune kursustilbud (kun for kommunen)

- Morgenmad: Bolle, ost og syltetøj, kaffe/te
- Kaffe/te og isvand hele dagen
- Frokost: 2 stk. smørrebrød, måltidssalat eller tilsvarende
- Eftermiddagskage

Kr. 275,- *Priserne gælder ved min. 6 deltagere.*

SALATER

Vores salater er mere end bare en skål grønt – de er et mættende og velsmagende måltid, sammensat med kærlighed til gode råvarer. Hver salat er fyldt med årstidens friske grøntsager og tilsat en blanding af syltede eller bagte grøntsager for at give ekstra smag og fylde.

For at gøre salaterne både nærende og proteinrige inkluderer vi en kombination af bønner, kikærter og linser. Til hver salat serverer vi en friskbagt ølandshvede-surdejsbolle med hjemme-kærnet smør, tilsmagt røget salt – en smagfuld detalje, der løfter måltidet.

Vælg mellem:

- Kylling: Mørt, saftigt kylling med mild karry-mayo, rå og bagte grøntsager, grøn pesto, friske krydderurter og ostechips
- Røget laks: Fyldig og smagfuld med rå og bagte grøntsager, citron-mayo og grøn pesto
- Nordisk Hummus: Cremet og lækkert, rå og bagte grøntsager.

Kr. 95,-

SANDWICH

Vores sandwich er lavet af vores hjemmebagte surdejs-sandwichboller, der er luftige og fulde af smag. De fyldes med lækre råvarer og friske grøntsager, nøje udvalgt efter årstiden for at sikre den bedste kvalitet og smagsoplevelse. Hver sandwich er et komplet måltid, som både mætter og forkæler dine smagsløg.

Du kan vælge mellem:

- Kylling med sprød bacon med mild karry-mayo, salat og sæsonens grønt
- Æg og rejer med dild-mayo, salat
- Røget laks med citron-mayo, salat, pickles

Vegetariske muligheder:

- Hummus med rødløg, friske agurker og sprød salat
- Ærtepuré med grillede grøntsager
- Grillet aubergine, soltørrede tomater og pesto

Vi lægger vægt på smag og kvalitet i hver enkelt bid – så der er noget for enhver smag, uanset om du er til klassisk eller vegetarisk.

Kr. 95,-

SMØRREBRØD

Vores smørrebrød er lavet på hjemmebagt surdejsrugbrød - saftigt og fuld af kerner – den perfekte base for vores lækre toppings. Hvert stykke smørrebrød er nøje sammensat med fokus på friskhed, smag og kvalitet.

Vælg mellem:

Gourmet smørrebrød:

- Kartoffler, purløg, syltede rødløg, bacon, sprøde ristede løg friske krydderurter og spirer
- Rødspættefilet med rustik remoulade, citron og en sprød kapers-topping, friske krydderurter og spirer
- Spegeskinke med bagt selleri, mild senneps-mayo, sprøde skorzonerrødder, friske krydderurter og spire
- Pocheret æg og rejersalat med citron-mayo og dild, bagte tomater, friske krydderurter og spirer

Vegetariske muligheder:

- Nordisk hummus med grillet grøntsager og ristet nødder, friske krydderurter og spæde spirer
- Svampepaté med ristet nødder og rødbedesalat, friske krydderurter og spire
- Kartoffler, ærtepure, purløg, syltede rødløg, sprøde ristede løg, friske spire

2 stk. kr. 120,-

Det klassiske alternativ:

Vi laver også klassisk uspecificeret smørrebrød, med vores lækre og saftige surdejsrugbrød. med f.eks. roastbeef, æg/rejer, steg med rødkål, rullepølse med løg og sky, leverpostej med bacon og rødbeder, hamburgerryg med gemysesalat osv.

1 stk. uspecificeret kr. 35,-

Stjernes kud.

Vores ikoniske variant. Smørstegt fiskefilet, dampet og saftig lys fisk, ristet rugbrød, 2 slags dressinger, bagte og rå grøntsager. Masser af håndværk, smag og tekstur.

Lille Stjernes kud kr. 149,-

Stort Stjernes kud kr. 179,-

TAPAS – NORDJYLLAND PÅ EN TALLERKEN

Når det skal være lidt ekstra godt, er vores tapas det oplagte valg. Vi har samlet det bedste fra Nordjyllands lokale producenter og kombineret det med vores egen kærlighed til godt køkkenhåndværk. Resultatet er en smagsoplevelse, der hylder vores landsdel og dens fantastiske råvarer.

Indhold:

- Grøntsager: Frisk og sprødt grønt fra Råd og Dåd i Attrup eller Naturbruget i Tranum
- Spirer: Smagfulde og friske spirer fra Spirelí, Kaas
- Ost: Håndlavede oste fra Sønderhaven gårdmejeri, Brønderslev
- Kylling: Saftig og velsmagende kylling fra Rokkedahl, Nibe
- Kød: Delikat charcuteri fra Rosenbeck frilandskød, Dronninglund
- Tilbehør. Variationer af mayo, pesto samt udvalg af hjemme-sylteri.
- Alt sammen serveret med vores hjemmebagte surdejsbrød og sprødt knækbrød med mæsk fra lokalt bryggeri.

Kr. 179,- / som buffet 225,-

BAGVÆRK

Hos os handler bagværk om mere end bare en sød tand – det handler om gode råvarer, kærlighed til håndværket og en oplevelse, der forkæler smagsløgene. Uanset om du er til en hindbærssnitte, lun kringle, eller en rustik rugbrødsbar, finder du noget, der passer til enhver anledning.

Vi bager alt med omhu og bruger gerne lokale ingredienser, hvor det er muligt, for at sikre både kvalitet og smag.

Vores udvalg:

- Hindbærssnitte: Sprød mørdej, mandler, fermenteret kakaobønner, rørsukker og fyld af syrligt-sød hindbærmarmelade.

25,- pr. pers

- Kokoskage: Saftig kokos, fyldt med årstidens frugt, serveret med flødeskum eller cremefraiche

35,- pr. pers.

- Kanelkage: Svampet, med tykmælk og kanel, toppet med kaffeglasur

35,- pr. pers

- Havre Cookies: Sprøde og smørfyldte med masser af havre og chokolade

15,- pr. stk.

- Kringle: Lun kringle med marcipan og æbler, sprød topping af sukker og hasselnødder

35,- pr. pers

- Jammerbugt Lagkagen: En unik lagkage til 12 personer, der hylder smagen af Jammerbugten. Sælges kun som hele lagkager

55,- pr. pers

- Rugbrødsbar: En snack med kerner, tranebær og et strejf af mørk chokolade.

35,- pr stk.

VARME RETTER

De varme retter er tænkt som både en selvstændigt ret eller kombineret som en menu med dessert. I de varme retter er der fokus på både animalske og plantebaseret proteiner. Tilbehøret er nøje sammensat efter sæson, smag og tekstur.

Retterne er vist som eksempler og inspiration. Vi imødekommer gerne jeres ønsker med fokus på sæson. vi sammensætter menuen og prisen så det passer til jeres arrangement.

Eksempler og inspiration på varme retter.

- Saftig nakkefilet braiseret i mælk og citron, stegte kartofler med timian og bagte grøntsager
- Boller i karry med bagte grøntsager, sæsonens æbler og sprøde kapers
- Velfærdskylling, marineret med hvidløg og rosmarin, ovnstegte kartofler med timian, hønse sauce og sæsonens bagt grøntsager.
- Grov nordisk chili con carne med mørk Callebaut chokolade, sæsonens bagte grøntsager samt, bønner/ærter og kogte ris
- Frisk fisk fra Hanstholm, blancheret sæson grønt, cremet fiskesauce

DESSERTER

Perfekte til at afslutte ethvert måltid på sødeste vis.

I vores desserter fokuserer vi på sæsonens råvarer, balancen mellem sødt, syrligt og tekstur, samt elegante og enkle anretninger.

Eksempler og inspiration på desserter. Vi imødekommer gerne jeres ønsker, med fokus på sæson.

- Æbletrifli: Æblekompot, karamelsauce og knuste kanelkiks, toppet med flødeskum og sprød karamel.
- Jordbær-rabarbertrifli: Jordbær/rabarberkompot, marcipan crumble, citron, toppet med flødeskum, friske jordbær og urtesukker
- Chokoladetrifli: Chokoladecreme, knuste småkager, ristet nødder og luftig flødeskum
- Kærnemælksrand: Gulerod/havtorn syltetøj, sprøde maltkiks, bagt hvid chokolade og urtesukker.
- Panna cotta: Kærnemælk, hvid chokolade, citron og vanilje, toppet med sprød granola og friske bær



Hvad Er Ornli?

Hos Ornli er vi mere end bare en virksomhed, der arbejder med bæredygtighed – vi skaber også en positiv forskel for både miljøet og mennesker. Vores mål er at fremme social ansvarlighed og støtte samfundet ved at skabe meningsfuld beskæftigelse for dem, der står på kanten af arbejdsmarkedet. Siden vores start i 2016 har vi ikke kun været optaget af bæredygtighed, men også af at styrke menneskers livskvalitet gennem ansvarlige og innovative løsninger. Vi samarbejder tæt med både erhvervslivet og offentlige institutioner for at gøre en forskel – både for jeres virksomhed og for samfundet som helhed.

Hvordan Kan Ornli Støtte Din Virksomhed?

Hos Ornli tror vi på, at en bæredygtig fremtid kræver, at både miljøet og mennesker er i fokus. Derfor tilbyder vi løsninger, der både imødekommer de miljømæssige krav og understøtter den sociale inklusion af personer, der har brug for en ekstra hånd op på arbejdsmarkedet.

- **ESG Integration:** Vi arbejder sammen med din virksomhed for at fremme de tre grundpiller i ESG (miljømæssig ansvarlighed, social inklusion og god ledelse). Gennem vores løsninger kan du ikke blot nå dine bæredygtigheds mål, men samtidig give mennesker mulighed for at finde en meningsfuld vej tilbage på arbejdsmarkedet.
- **Cirkulær Økonomi:** Vi hjælper dig med at tage ansvar for de ressourcer, du bruger, ved at implementere principperne for cirkulær økonomi. Gennem upcycling og genanvendelse forlænger vi levetiden på materialer og produkter, så du kan bidrage til en mere bæredygtig verden.
- **Genanvendelse og Upcycling:** Har du resttekstiler eller kasserede materialer, som ellers ville blive smidt væk? Vi omdanner dem til nye, funktionelle produkter, der både hjælper med at reducere affald og skaber værdi for samfundet.

- Unikke Firmagaver: Vi skaber personlige firmagaver ud af udtjent arbejdstøj – fx tasker, forklæder og toilettasker og meget mere. Disse gaver er ikke blot bæredygtige, men de har også en menneskelig dimension, hvor du kan give en gave, der understøtter både miljøet og social ansvarlighed.
- Møbepolstring & Tekstilfornyelse: Giv gamle møbler og kontorstole et nyt liv med bæredygtige stoftyper. Dette er en økonomisk løsning, der samtidig viser, at din virksomhed tager ansvar for sine ressourcer og støtter op om et cirkulært forretningsperspektiv.
- Specialdesignede Produkter: Vi tilbyder produkter, der er lavet med omtanke – fx tasker, forklæder og hynder lavet af genbrugsmaterialer. Hvert enkelt produkt er en del af vores arbejde med at opbygge en bæredygtig fremtid, samtidig med at vi hjælper mennesker med at finde fodfæste på arbejdsmarkedet.
- Pakke- og Montageopgaver: Vi tager os af de praktiske opgaver, som sortering, pakning og montage. Det giver din virksomhed mere tid til at fokusere på det, der virkelig betyder noget – samtidig med at du hjælper med at skabe jobmuligheder for mennesker, der har brug for dem.
- Fra Skrald Til Nye Produkter: Vi skaber innovative løsninger ved at upcycle affald og kasserede materialer til noget nyttigt og brugbart, som kan bidrage til at reducere dit miljømæssige fodaftryk.
- Julepynt Af Virksomhedens Restmaterialer: Skab unik, bæredygtig julepynt ud af jeres egne affalds- og restmaterialer. På den måde kan din virksomhed vise sin grønne profil og samtidig gøre en forskel for de mennesker, der hjælper med at skabe disse produkter.

Hvorfor Vælge Ornli?

- Bæredygtighed & Cirkulær Økonomi: Vi tilbyder løsninger, der fremmer en cirkulær økonomi, hvor affald bliver til ressourcer, og vi forlænger livscyklussen af de materialer, vi arbejder med.
- ESG & Social Ansvarlighed: Vi støtter din virksomheds ESG-strategi ved at skabe meningsfuld beskæftigelse for personer på kanten af arbejdsmarkedet. Samtidig hjælper vi med at understøtte social inklusion og bæredygtig vækst.
- Kvalitet & Innovation: Hos Ornli leverer vi produkter af høj kvalitet, der både er funktionelle og bæredygtige. Vores løsninger er innovative og tilpasset din virksomheds specifikke behov, hvilket gør det lettere for dig at opnå dine bæredygtigheds mål.

Kontakt Os

Tøv ikke med at kontakte os for at høre, hvordan vi kan hjælpe din virksomhed med at opnå både miljømæssige og sociale mål – samtidig med at vi styrker jeres ESG-strategi.

Jeanne Debes, E-mail: info@ornli.dk. ornli.dk. tlf.: 50 55 44 33.