



Franske følelser og
smaker på norsk vis

Chilien kom til Skandinavia med munke som tok med seg ulike vekster fra sine pilgrimsreiser. Chili ble derfor dyrket i klostergårdene her nord, men ble trolig mest brukt som legemiddel.

Chiliambassadører hevder gjerne at fruktene ikke bare smaker godt, men at de også har stor nytteverdi. De inneholder ingen kolesterol og har høye verdier av A- og C-vitaminer. De forebygger hjerte- og karsykdommer og hjelper fordøyelsen.





Stolthet og arbeidsglede

For oss er det viktig at våre ansatte er stolte av jobben sin og selv verdsetter den viktige rollen de spiller på andres arbeidsplasser. Vi ønsker å skape arbeidsglede for oss selv i den tro at dette igjen skaper arbeidsglede for våre gjester. Derfor er vår visjon stolthet og arbeidsglede.

Sodexo Remote Sites Norway as (tidl. Universal Sodexo Norway as) har vært i Norge siden 1995. Vi leverer mat, renhold og total drift og service av hele anlegg, såkalt Facilities Management (FM). Kundene våre finner du i olje- og gassindustrien, både på land og offshore. Vi legger stor vekt på sunn mat, helse og trivsel.

Sodexo Remote Sites Norway as er en divisjon av franske Sodexo. En verdensledende leverandør av catering og facility management-tjenester. Sodexo har 342.000 ansatte i 80 land.

Kan du tenke deg noe bedre enn å legge deg ned i rent sengetøy? Strekke ut kroppen etter en hard arbeidsdag og kjenne den krispy følelsen og lukten av rene tekstiler som omslutter deg. Da har du den beste starten på en god natts søvn. Kroppen vår hviler og reparerer seg når vi sover. Halvparten av søvnen er en dyp søvn som sørger for at kroppen og hjernen lader seg opp. Underskudd på søvn svekker immunforsvaret, og kan gjøre oss syke. Det kan også svekke konsentrasjonen og gjøre oss klumsete og irritable.

Vi unner deg den aller beste søvnen. Tenker du på at noen har vært på rommet ditt og skiftet til dette knitrende rene sengetøyet i løpet av dagen? De håper du merker det og setter pris på det. Sov godt!





Smarte fristelser - det sunne alternativet



Vi tror sunn mat bidrar til et bedre liv. Smarte fristelser er vårt konsept for sunn mat. Vi tilbyr fristende og smakfulle måltider til alle våre gjester. Alle som spiser hos oss skal ha et tilbud om sunn og ernæringsriktig mat. Vi kan ikke bestemme hva du velger, men vi kan legge til rette for et sunnere kosthold. Vi har et mål om å hjelpe våre gjester på veien til et sunnere liv. I våre kantiner finner du alltid sunne alternativer. Disse er merket slik at du lett kan finne frem.

Det fristende kokkelaget

-Stolthet og arbeidglede gjennom faglighet og utvikling

Fordi vår visjon er stolthet og arbeidsglede og at vi tror på sunn mat, har vi etablert vårt eget kokkelag. Laget skal bidra til økt stolthet og arbeidsglede i hele organisasjonen og skal være en spydspiss i arbeidet for Smarte fristelser. Vi tror både stolthet og arbeidsglede kommer som et resultat av bevisstgjøring og faglig utvikling.

Samarbeidspartnere



Physalis er et oransjegult bær som opprinnelig kommer fra Peru. Spanske sjøfarere sørget for at den i dag dyrkes over store deler av verden. Physalis ligner i uåpnet tilstand på prydeveksten japansk lykt, men inne i den papirtynne membranen ligger det deilige, spiselige bæret og frister. Physalis inneholder noe A-, B- og C-vitaminer samt noe mineraler.

Physalis spises naturell etter at hamsen er trukket tilbake. Ta deretter bæret og vri rundt. Physalis kan brukes til pynt, men er god til ost og passer godt i fruktsalat.





Helse, miljø, sikkerhet og kvalitet i Sodexo

Vårt arbeid utføres alltid med helse, miljø og sikkerhet i fokus. Vi sørger for at våre gjester spiser godt og sover godt. Dermed kan de utføre jobben sin bedre. Våre ansatte er også trente førstehjelpere og utgjør en del av førstehjelpsteamet på de fleste arbeidsplasser. En jobb vi legger stor vekt på og er stolte av å bli betrodd.

Vår visjon, verdier og HMSK-politikk danner grunnlaget for alt arbeid i vår bedrift. Vårt kvalitetsstyringssystem er sertifisert i henhold til NS-EN ISO 9001:2000.

For å nå vår visjon om stolthet og arbeidsglede lever vi etter våre verdier:

- Engasjement
- Åpenhet
- Verdiskapning
- Anerkjennelse

Lukten og smaken av jordbær er for mange selve sommeren.

I tillegg er jordbær noe av det aller sunneste du kan spise. Dyprøde, friske jordbær rommer store mengder av de kraftigste antioksidantene. Jordbærets enestående innhold av polyfenoler har vist seg nyttige i beskyttelsen av hjertet og det beskytter mot betennelser. Ellers er jordbær kalorifattige og inneholder store mengder vitamin C og K, sink, fordøyelsesfiber, jod, kalium, folsyre, vitamin B2, vitamin B5, vitamin B6, magnesium og kopper.

Jordbær slik vi kjenner dem i dag, er et resultat av en lang krysningsprosess av ulike viltvoksende jordbærplanter. Jordbær har vært kjent som ville markjordbær i Europa siden romertiden, men kommersiell dyrkning begynte på begynnelsen av 1800-tallet. En krysning av de beste jordbærplantene fra Nord- og Sør-Amerika med de beste europeiske artene førte til de store, sterktduftende og saftige jordbærene som vi i dag er så glad i.



Renhold - en selvfølge?

Jevnlig spør vi våre kunder om å evaluere oss. Da stiller vi flere spørsmål og mange blir nødt til å tenke gjennom ting en kanskje ikke tenker på i det daglige. For eksempel renhold. At det er rent rundt oss tar de fleste kanskje som en selvfølge. Men når vi spør får vi tilbakemelding om at det er nettopp dette gjestene våre er spesielt fornøyde med. Det er vi glade for ettersom 70 prosent av våre ansatte jobber med renhold.

For oss er det viktig å bygge opp kompetansen innen renhold. Vi satser på fagbrev for renholdere og ønsker flere forpleiningsledere med bakgrunn fra nettopp dette viktige fagfeltet.





Facilities Management - total drift

Fra å være et klassisk forpleiningsselskap, vektlegger vi nå total drift og service av hele anlegg. Dette kalles Facilities Management (FM). Vi ønsker at virksomheter som ikke har drift av anlegg som sin kjernevirksomhet skal overlate dette til oss. På den måten er de sikret stabil drift og får frigjort egne ressurser til sin egentlige virksomhet.

FM handler om å samle all sekundærdrift for et selskap under en paraply. Dette innebærer alt fra forvaltning av utleie og vedlikehold av bygninger, til kantine, rengjøring og klargjøring av konferanserom.

Dampet torskerygg med spinat og granateple vinaigrette

4 store filetstykker av torskerygg

3 l vann

2 ss salt

1 stk laubærblad

10 korn hel sort pepper

sitronbåter av ½ sitron

200 g spinat

10 g smør til steking

Frøene fra 1 granateple

Sitronsaft av ½ sitron

1 ss olivenolje

1 stk purre i strimler

Til 4 personer

Pensle en grillrist eller en stekepanne med oljen, og varm den over sterk varme. Stek kyllingen i 6-8 minutter på hver side, eller til den er gjennomstekt. Skjær den i tynne skiver, og sett til side.

Kok opp vann sammen med krydder og salt. Trekke kjelen vekk fra platen og legg torskestykkene i.

La de trekke i kraften i 10 minutter uten at det koker.

Vask og rens spinat. Stek spinaten på høy varme i en panne i smør. Smak til med salt, pepper og muskat.

Bland frøene fra granateple med sitronsaft og olje til en vinaigrette. Smak til med salt og pepper

Kutt fine strimler (julienne) av purre og damp disse i en kjele med litt vann og smør.

Anrett torsken på varme tallerkener. Legg spinaten i bunnen og torsken på toppen. Pynt med strimlet purre og legg vinaigretten rundt





Skinnstekt uer med avokadosalat

1 kg uerfilet med skrapet skinn
olje til steking
salt
2 stk avokado
4 stk tomater, skåldet og rensset

1 ss olivenolje
1 stk sitron, saften av
1 stk hakket sjalottløk
1 ss hakket gressløk
Til 4 personer

Del uerfileten i 4 serveringsstykker og dryss disse med salt. Varm en stekepanne og sørg for at oljen er skikkelig varm før du legger i fisken med skinnsiden ned. Ikke snu fiskestykkene før like før servering, på denne måten har du mer kontroll med å ikke oversteke fisken.

Rens avokado og del den i terninger. Tomatene kokes raskt i vann og skinn og frø fjernes, kuttet i terninger. Bland forsiktig sammen slik at det ikke blir "grøtete". Ha i løk og gressløk og smak til med olje, syre, salt og pepper.

Pannestekt røye med marinerte grønnsaker

1 stk røyefilet pr person ca 250 g
olje til steking
salt
pepper
litt smør

100 g asparges
100 g sukkererter

100 g grønne bønner
1 stk sjalottløk, finhakket
1 ss hakket frisk timian
1 ss olivenolje
½ sitron, saften av
salt og pepper

Til 4 personer

Dryss salt på fileten og stek disse i varm olje i en stekepanne. Tilsett litt smør mot slutten av steking for god smak. Ikke snu filetene før like før servering.

Forvell grønnsakene ved å raskt koke de i saltet vann. Avkjøles i kaldt vann. Grønnsaken har forskjellig koketid og bør kokes hver for seg.

Bland de kalde grønnsakene med hakket sjalottløk, dressing, salt og pepper. Smak til. Grønnsakene behøver ikke være varme ved servering.

Anrett fisken på toppen av de marinerte grønnsakene og pynt gjerne med litt grønn salat.

Hvis du gjerne vil ha en saus til så server slyen fra pannen. Kokte poteter smaker godt til.





Couscous salat med fetaost og oliven

couscous
grønnsaksbuljong
smør
fetaost i terninger
slangeagurk
vårløk, snittet
rødløk i skiver
paprika rød i biter
oliven sorte
nykvernet, sort pepper

Dressing:
lettrømme
honning
frisk hakket mynte
salt og pepper

Lag couscous som anvist på pakken, men kok den i buljong istedenfor vann. Rør i smøret og la det avkjøles. Ha i terninger av fetaost og agurk i biter, hakket paprika, vårløk og rødløk og bland det i couscousen. Rør til sist i oliven, og smak til med pepper.

Rør sammen dressingen og server den til salaten. Den har godt av å trekke ca. 1 time før den brukes.



www.sodexo-remotesites.no