

Kvalitetsburgere og tid til en snak og et grin

Café Mauritz gør sig umage med at skabe et sted, som tilbyder noget ekstra i hverdagen. Personalet er nøje udvalgt, og råvarerne er friske og altid af højeste kvalitet.

Daglig bestyrer Ronni Lindenskov har siden sommeren 2022 haft ansvaret for at skabe den helt særlige Mauritz-stemning i cafeen tæt på centrum og gågaden. Efter et halvt år med ansvar for driften kan den lokale Sønderborg-dreng se tilbage på en del forandringer særligt blandt personalet, der samlet tæller 20 personer.

- Personalet repræsenterer Mauritz, og derfor skal vores personale være ansvarsbevidste, smilende, venlige og kvalitetsbevidste. Jeg har skiftet ud i personalet, fordi jeg ville have folk, der har lyst til den lille snak med gæsterne. Vi går højt op i at have tid til en snak og et grin, fortæller Ronni Lindenskov, der driver cafeen i tæt samarbejde med restaurantchef Bent Kroghave.

Ronni Lindenskov er opvokset i Sønderborg i store dele af sit liv. Derfor har han gode forudsætninger for at kende hver en detalje af byen.

- Det betyder meget at kunne give turisterne et par gode tips om området, fortæller han.

Cafeen kan indenfor rumme op til 110 gæster og udenfor 70 gæster, der kommer for kaffe og kage eller et større måltid som byg-selv brunch, burgere, salat, pasta eller en lækker steak. Take away



Det gode tip til turisten og det lille smil til stamkunden vægtes højt af hele personalet. Foto: PR



Bestyrer Ronni Lindenskov med en af cafeens populære drinks. Foto: PR

er også muligt, hvis man vil nyde sin kaffe togo eller sin mad hjemme. Der anvendes altid friske råvarer, som er nøje udvalgt.

- Vi anvender dansk dyrevelfærdskød fra Grambogård. Mange af tingene laver vi fra bunden i vores eget køkken. Det er bl.a. løgkompot, frugtkompot og vore mange lækre dressinger, fortæller Ronni Lindenskov.

Priser uændret trods stigende omkostninger

Mauritz har en mission om at levere en god og hyggelig oplevelse med mad af god kvalitet til rimelige priser. Derfor har cafeen arbejdet målrettet med at reducere energiudgifterne ved at holde især el-forbruget nede.

- Ved at iværksætte en del interne tiltag har vi kunnet undgå store prisstigninger på menukortet, siger driftschef Morten Bendix Kristensen. Leverandøraftaler er blevet gennemgået og i nogle tilfælde genforhandlet til en mere fordelagtig pris, og i køkkenet er der indført nye rutiner. Når morgenpersonalet møder ind, tænder de ikke længere op i hele køkkenet men nøjes med det kolde område.

- Vi har også indført nye varmelamper til serveringsområdet udenfor, hvor vi aktivt inddrager gæsterne i at tænde for lampen. Den kører så 15 minutter, inden den slukker igen. Før kunne medarbejderne nemt glemme at slukke, så varmelamperne stod tændte i mange timer, selvom der ingen sad under dem, siger Morten Bendix Kristensen.

Ved at inddrage gæsterne i energibesparelserne er det lykkedes cafeen at reducere sit forbrug med 1500 kwh fra oktober til november.

MAURITZ*

Café Mauritz

Østergade 18
6400 Sønderborg
Tlf.: 73707676

www.cafemauritz.dk/soenderborg