

Q&A om Send Flere Krydderier

Hvad er det nu lige, en socialøkonomisk virksomhed er? Hvorfor hedder vi Send Flere Krydderier? Er maden økologisk? Få svar på de mest centrale spørgsmål her!

Hvad er Send Flere Krydderier?

Send Flere Krydderier er en restaurant og cateringvirksomhed, der laver lækker mad med afsæt i minoritetsetniske kvinders kogekunst. Vi er en socialøkonomisk virksomhed, der har som mål at vokse og skabe arbejdspladser og muligheder til kvinder med anden etnisk baggrund end dansk.

Hvad betyder det, at Send Flere Krydderier er en socialøkonomisk virksomhed?

At være socialøkonomisk betyder, at man som virksomhed både driver en forretning på markedsvilkår og tager et ekstraordinært socialt ansvar. I Send Flere Krydderier gør vi det ved at tilbyde beskæftigelsesrettet opkvalificering og jobs til kvinder med etnisk minoritetsbaggrund, som ofte befinder sig langt fra det danske arbejdsmarked. Vi geninvesterer ethvert overskud i virksomheden, fordi vores mål er at vokse os større og skabe endnu flere muligheder for kvinder med anden etnisk baggrund.

Hvad betyder det, at vi yder 'beskæftigelsesrettet opkvalificering'?

Vi samarbejder med kommuner om at tilbyde opkvalificering til minoritetsetniske kvinder, der har svært ved at få foden inden for på arbejdsmarkedet. Opkvalificeringsforløbene er rettet specifikt mod kvinder, der har svære barrierer i forhold til arbejdsmarkedet. Der er tale om kvinder, der ofte har begrænsede danskkundskaber, fysiske, psykiske og/eller sociale problemer og manglende uddannelse og arbejdsidentitet.

Hos os deltager kvinderne i et forløb, hvor de tilbydes køkkenfaglig undervisning, socialfaglig støtte, sundhedstilbud og bliver en del af et arbejdsfællesskab. Målet er at yde opkvalificering til kvinderne, så de kommer tættere på at komme i job - enten hos os eller hos andre virksomheder. Derudover lægger vi stor vægt på styrkelse af personlige og sociale kompetencer, sociale forhold og helbred.

Flere af vores dygtige kolleger har tidligere været i opkvalificeringsforløb hos os.

Hvorfor hedder vi Send Flere Krydderier?

Vi hedder Send Flere Krydderier fordi de kvinder, der kom til Danmark i 1980'erne og 1990'erne, altid spurgte deres familie i hjemlandet, om de ville sende flere krydderier til Danmark. Dengang var der ikke grønthandlere på hvert et hjørne, og når der endelig kom forsyninger fra det store udland, skulle man stå i kø i timevis for at få en lille knold ingefær eller et bundt mynte.



Hvornår og hvordan er Send Flere Krydderier startet?

Send Flere Krydderier udspringer af Indvandrer Kvindecetret. Virksomheden startede i 2013 og er vokset støt siden da. Indvandrer Kvindecetret ligger på Blågårdsgade på Nørrebro og er et netværks- og kompetencecenter for minoritetsetniske kvinder og deres familier. Send Flere Krydderier blev etableret, fordi kvinderne på centret oplevede at have svært ved at få foden inden for på arbejdsmarkedet og samtidig besad nogle fantastiske madkundskaber, de gerne ville dele ud af.

Hvad for noget mad serverer vi og hvem laver den?

Vores mad tager afsæt i vores dygtige kokkes madkundskaber og er inspireret af hele verden! Maden er lavet fra bunden og er fuld af krydderier. Den mad, vi serverer, er lavet af vores ordinært ansatte kolleger og de kvinder, der er en del af vores opkvalificeringsforløb – ofte med støtte fra køkkenlederne. Kig gerne i vores kokebog for at se vores opskrifter og mød kvinderne bag dem!

Hvad er sammenhængen mellem forskellige filialer af Send Flere Krydderier?

Vi er den samme virksomhed og det samme arbejdsfællesskab, blot på flere adresser. Maden kan godt være lidt forskellig og inspireret af forskellige lande afhængig af, hvilke dygtige kokke, der står for retten den dag, men den er altid lækker krydret og lavet fra bunden! Man kan altid se info på Facebook eller hjemmesiden.

Hvor mange ansatte har vi?

Vi har både fuldtidsansatte og deltidsansatte. I årsværk er 60% af vores ansatte fra målgruppen (årsværk er en betegnelse for det antal timer en fuldtidsansat person arbejder på et år. Et årsværk kan derfor være fordelt på flere deltidsansatte). Vi har cirka 30 fuldtids- og deltidsansatte i hver af vores to restauranter. Derudover har vi løbende en række kvinder i opkvalificering.

Sælger vi vegansk mad?

Ja. Vi har flere veganske retter. Spørg gerne køkkenlederen, hvilke veganske retter, der er på menuen.

Er maden økologisk?

Vi bruger økologiske produkter så meget, vi kan, og har også rigtig mange økologiske drikkevarer. Men ikke al vores mad er økologisk, da det eksempelvis er svært at få de rigtige økologiske ris til vores retter osv.



Er maden halal?

Ja. Al maden er halal. Det eneste vi sælger, som ikke er halal, er vores alkohol.

Kan man reservere bord?

Ja. Dog ikke til Folkekøkken. Men andre dage kan man altid bestille bord, hvis man ringer i dagstimerne (senest samme dag) eller sender en mail (senest dagen forinden).

Kan man leje vores lokaler?

Ja. Vi lejer vores lokaler ud til fester, konferencer, bryllupper osv. Tjek hjemmesiden for info og kontaktinformation.

Kan man bestille catering?

Ja. Vi laver rigtig meget catering til både festlige lejligheder, møder, frokostordninger, konferencer osv. Vi har mange gode forslag til sammensætning af gode catering-mener afhængig af lejligheden. Tjek hjemmesiden for info og kontaktinformation.

Hvem skal kunderne spørge, hvis de har spørgsmål, der ikke er besvaret her?

De kan sende os en mail, så svarer vi rigtig gerne. Mail er altid meget bedre end at komme forbi, for vores køkkenledere har ofte for travlt til at træde ud af køkkenet i dagligdagen for at besvare spørgsmål. Vi besvarer dog mails hurtigt. Man kan også ringe til vores hovednummer. Se kontaktnfo på hjemmesiden.

