

MIB – SPISERIET8000 er en veletableret spiller på det aarhusianske marked for frokostordninger og er en del af MIB-koncernen. MIB er forkortelsen for Martin Ib, som foruden frokostordninger og kantiner står bag både bagerier, catering, restaurant, måltidkasser og events i Aarhus og omegn.

Martin Ib fik idéen for mange år siden, da han så, behovet for mere moderne og hjemmelavede frokostordninger var der. Det blev startskuddet til SPISERIET8000, som i dag er en af de store spillere på markedet.

Varieret og fleksibel frokost uden minimumskuverter

Spiseriet8000 specialiserer sig i frokostbuffeter, hvor du som virksomhed kan vælge både kolde og varme retter eller noget af det hele. Konceptet er både er fleksibelt og nemt at tilpasse til den enkelte virksomhed.

En typisk frokost kan bestå af koldhævet surdejsbrød fra MIBs eget bageri MIBbagværk, altid med mindst to slags pålæg og afstemt garniture. Derudover serveres dagens varme ret med tilbehør samt to spændende, sæsonbaserede salater. To gange om ugen er der oste med tilbehør, og hver onsdag forkæles man med kage fra MIBbagværk.

Har virksomheden eller nogle af medarbejderne særlige behov eller ønsker til deres frokost, såsom vegetarisk, vegansk eller gluten- og laktosefri frokost, kan Spiseriet8000 imødekomme dette.

Intet kuvertminimum, alle kan være med

Et af de spørgsmål, man ret ofte hører, når talen falder på frokostordninger, er, hvor mange skal vi være, for det kan betale sig. Det er et oplagt spørgsmål, og de fleste har også et minimumsantal. Men det har de ikke hos Spiseriet8000. Ingen minimumskuverter og sikkert heller ingen maksimum.

Mindre virksomheder kan vælge MIBs portionsfrokost, hvor hver medarbejder får sin egen “madpakke” eller portionsanretning, men der kan ligeledes laves en mindre buffet med samme varieret mad til en fælles frokost selv i små virksomheder.

I dag serverer Spiseriet8000 frokost for mere end 3.000 medarbejdere i Aarhus og omegn – store som små virksomheder. Den fleksible tilgang gør det nemt at bestille præcis det antal kuverter, der passer til jer.

Nem online tilpasning og mindre madspild

I de fleste virksomheder er antallet af medarbejdere til dagens frokost svingende. Nogle mere end andre. Men da man betaler per person, betyder det noget

økonomisk for en virksomhed, hvor mange der spiser med til dagens frokost.

For at gøre frokostordningen så fleksibel som muligt, tilbyder Spiseriet8000 en enkel online løsning, hvor virksomheden nemt kan justere antallet af kuverter fra dag til dag. Det betyder, at man kun betaler for det, man har brug for, og samtidig mindsker madspild.

Udbringning af frokosten er en selvfølge, og det foregår efter en nøje planlagt liste og rute. Selve logistikken er afgørende for, om en frokostordning lykkes. Det ved de hos MIB og sætter en ære i præcision, og at maden er fremme på det aftalte tidspunkt.

Mere end en frokostordning

Spiseriet8000 er mere end blot en frokostordning. De tilbyder også mødeforplejning, smørrebrød, tapas, sandwich, frugtordninger og meget mere. Uanset hvad I har brug for, kan det nemt tilpasses i bestilling helt op til dagen før.

Ønsker I en frokostordning i Aarhus, der er fleksibel, varieret og lavet af friske råvarer? Så kontakt Spiseriet8000 og få en skræddersyet løsning, der passer til jeres virksomhed – uden kuvertminimum!