DET GODE MÅLTID

– med omsorg for gjesten, miljøet og lokale leverandører

BEST KVALITET

Hafslund Hovedgård har lange tradisjoner på å tilby våre gjester «det gode måltid», ved bruk av tilgjengelige lokale råvarer og et tydelig vertskap. Vi ønsker også å servere en «omsorgsfull frokost», som er en troverdig leveranse i henhold til våre verdier. Med omsorg mener vi omsorg for gjesten (service), omsorg for miljøet (bærekraft) og omsorg for lokale produsenter. Målsettingen er et godt utvalg med lokale råvarer, hvor vi samtidig legger vekt på kvalitet fremfor kvantitet.

Østfoldfrokosten er utviklet i samarbeid med Guldkorn Østfold, som har hjulpet oss med å håndplukke lokale leverandører som leverer produkter av høy kvalitet. **Vi håper det smaker!**

BRØDR RINGSTAD

Brødr Ringstads i Rakkestad har drevet i 90 år gjennom tre generasjoner. Deres visjon er å produsere de beste smaksopplevelsene gjennom håndlaget kvalitet og prisvinnende spesialiteter. Med bred erfaring og høy kvalitet har de fokus på verdikjeden fra råvare til ferdig produkt, og til forbruker. Brødr Ringstad jobber med å holde tradisjoner og håndverk i hevd, ved å beholde produkter i sortimentet som produseres for hånd. Brødr Ringstad produserer trygge matvarer av god kvalitet og i henhold til gjeldende krav. Deres visjon er deres rettesnor i hverdagen. Og det begynner med råvaren; dyra. Brødr Ringstad har respekt for dyrene. Dyrevelferd er selve grunnlaget for den ypperlige kvaliteten på sluttproduktet, som ender opp på kundens bord. Dyr som trives smaker best!

GRØNBERGSENNEP

Grønbergsennepen er den originale sterke sennepen fra Sarpsborg. Rudolf Grønberg startet i 1933 ei lita pølsebu i St. Marie gate i Sarpsborg. Denne bua drev han i 57 år sammen med sin kone, Gjertrud. Her lagde også Rudolf sin egen variant av sennep, som i Sarpsborg gikk under navnet Grønbergsennep. Sennepen var sterk og god, med et hint av sødme. Den ble servert i bua, og var du heldig kunne du få kjøpt med deg et lite beger hjem. Oppskriften på sennepen har vært en godt bevart hemmelighet, både under buas driftsår og i ettertid. «Grønbergbua» har vært en institusjon for flere generasjoner sarpinger som ville ha seg en varm pølse med sterk sennep.

ASKIM FRUKT- OG BÆRPRESSERI

ASKIM frukt- og bærpresseri er et presseri som foredler frukt, bær, rabarbra, grønnsaker og rapsfrø til egne produkter, men utfører også noe leieproduksjon. Deres historie strekker seg tilbake til 1936 og siden den gang har de utviklet og produsert ulike typer eplemost, bærsafter, geleer, syltetøy og rapsoljer basert på norske råvarer så langt det er mulig. Fabrikken er sertifisert for trygg matproduksjon og er godkjent for økologisk produksjon.

DEN SORTE HAVRE

På Tveter Gård i Våler i Østfold har det vært dyrket havre i mange hundre år, sannsynligvis tilbake til vikingtiden. Her bor familien Anstensrud, nøye og flinke gårdsbrukere, som liker å kunne fortelle nøyaktig hvor et produkt kommer fra og hvordan det er laget. Den Sorte Havre er stort sett glade og optimistiske mennesker som liker havre, og spesielt svarthavre. Ideen til å starte med å dyrke den gamle havresorten kom fra en god nabo under elgjakta. De likte tanken på å gi yngstemann, Georg, grøt fra havregryn laget på verdens sunneste havre dyrket på egen gård. I Østfold er det noen av de beste forholdene for å dyrke havre i Norge. Den Sorte Havre driver et familiebruk og tre generasjoner er med på driften. De bruker ingen sprøytemidler og sørger for at kornet er best mulig behandlet frem til ferdig produkt.

PRIOR

For PRIOR er god dyrevelferd en forutsetning og viktigste oppgave. PRIOR eies av samvirket Nortura, og henter egg fra lokale gårder i Østfold. Hver dag jobber PRIOR med hvordan de kan bruke hele dyret, utnytte alle ressursene deres og sørge for en enda mer bærekraftig matproduksjon. De etterstreber alltid å levere sunn mat av ypperste kvalitet. Priors dyrevelferdsoppfølging bygger på regler og prosedyrer som stiller krav til oppfølging på alle ledd i hele verdikjeden. Det er avgjørende for tilliten til norsk mat at alle som jobber med dyr følger opp at dyra blir godt ivaretatt. PRIOR har egne veterinærer og rådgivere med spisskompetanse på de ulike dyreslagene.

NORTURA SARPSBORG

Nortura Sarpsborg er Norges største påleggsfabrikk. De henter egg og dyr til slakt fra lokale gårder som er tilpasset lokale produksjonsforhold. Nortura er bondens selskap, eid av de som går i fjøset hver dag. Nortura jobber for å fremme matglede, god helse, bærekraft og verdiskapning over hele landet.