



## Verksamhetsbeskrivning

Vår idé är att laga god och näringsriktig mat från grunden till förskolor och skolor runt om i Stockholmsområdet. Vi utesluter därför tillsatssämnen som glutamat, färgämnen och härdade fetter i vår matlagning. Istället använder vi oss av förstklassiga, ekologiska, kravmärkta och närproducerade råvaror så långt det är möjligt. Vi ställer höga krav på våra leverantörer när det gäller spårbarhet, djurhantering och miljö.

För att ytterligare kvalitetssäkra oss så arbetade vi under hösten 2014 hårt för att få en ip-certifiering inom kvalitet och miljö från Kiwa Sverige. Något som vi – som första cateringfirma i Sverige – under februari månad 2015 erhöll. Det innebär att RR Matproduktion & Co AB nu innehar certifikaten **IP Livsmedel** och **KRAV**.

Bra mat är mat som är näringsriktigt sammansatt. Det uppnår man genom att laga maten från grunden med bra råvaror och korta tillagningsprocesser så att alla näringsämnen behålls. Ingen mat vi lagar återuppvärms, utan all matlagning sker på morgonen i vårt kök och körs sedan direkt ut med egen personal från oss till kunden. Våra leveranser är väl genomtänkta så att den färdiga måltiden så snabbt som möjligt ska nå slutkunden.

Vi tycker att det är viktigt att matsedeln är rikligt varierad varje vecka. Vi serverar t ex olika sorters fisk (msc-certifierad) minst en gång i veckan. Vi använder oss också av mycket grönsaker, och serverar alltid tre olika sallader till varje lunchrätt. Vi vill att man ska både känna och se att vår mat är fräsch och aptitlig. Varje dag. Året runt.

För att även kunna leverera ett bröd som håller högsta klass varje dag till lunchen så har vi ett eget bageri som bakar färskt surdegsbröd varje morgon. Och från och med den 1 april 2014 ingick vi ett samarbete med Saltå Kvarn, vilket innebär att även vårt bröd är till 100 % närproducerat och kravmärkt. Det är både bra och gott.

Restaurangens kökschef Jim har precis som Robin och Ricardo stor erfarenhet från flera restaurangkök. Och vi brukar dessutom hålla föreläsningar inom områdena näringskunskap, livsmedelshantering och livsmedelshygien.

Med vänliga hälsningar,  
Robin Egelstam, VD.

RR Matproduktion & Co AB

ADRESS Vendevägen 90 • 182 32 Danderyd • TEL 08-655 47 00 • FAX 08-655 47 00

MAIL [info@matproduktion.se](mailto:info@matproduktion.se) • WEBB [www.matproduktion.se](http://www.matproduktion.se)

SÄTE Danderyds kommun • ORG.NR 556094-7334