

PRISLISTA CATERING

OM SOPKÖKET

Välkommen till Sopköket. Vi tar totalgrepp om resursslöseriet.

Beställer du vår mat bidrar du direkt till minskat matsvinn, nya jobb för folk i utanförskap och skänkt mat. Vårt arbete tar vid tidigare och slutar senare än på en vanlig cateringverksamhet. Din beställning stöttar vårt arbete att hämta upp råvaror från partners, tvätta, sortera, skapa recept, anställa och lära upp folk i utanförskap och skänka måltider till behövande. Ett arbete vi dagligen lägger många timmar på och har minst dubbelt så mycket arbete att utföra som en traditionell cateringverksamhet.

Sopköket erbjuder catering på räddade råvaror från ICA Kvantum Södermalm, Fabrique, BioFood, Coop Medborgarplatsen, René Voltaire m.fl. Målet är 65-95% räddade råvaror per måltid (i dagsläget snittar vi 85%). Du får en årlig summering på mängd kg minskat matsvinn. De råvaror vi handlar för att väga upp, är i första hand ekologiska, lokala, i säsong och från växtriket. Tillsammans minskar vi matsvinnet för den goda s(m)akens skull.

MINSKAT RESURSSLÖSERI

År 2015-2022 har vi minskat matsvinnet med över 40 ton och skänkt över 35 000 måltider till behövande. I dagsläget minskar vi matsvinnet med ca 4 ton per månad och skänker motsvarande 2000 måltider till behövande varje månad i samarbete med 8 hjälporganisationer i Stockholm.

Det är viktigt för oss att löpa linan ut i kampen mot resursslöseriet. Därför har vi en nollvision matrester efter genomfört event, genom att erbjuda doggybags, samt att skänka vidare. Catering levereras med cykelbud eller elbil inom Stockholm och vår catering går att beställa i hållbart flergångsmaterial med ett cirkulärt retursystem tillbaka till Sopköket.

INNEHÅLL:

FRUKOST / FIKA

LUNCH

MIDDAG

AW / PLOCKMAT

BRÖLLOP

HÖGTID

FÖRELÄSNING

LOKAL

Q&A

DAGENS MENY

Observera att menyerna nedan är exempelmenyer som både vi och köket tycker lite extra mycket om, samtidigt som dom fungerar som en överblick av vårt utbud genom säsongerna. Beroende på dagens räddare råvaror kommer recepten att variera, utan att kompromissa på varken smak eller näringsinnehåll såklart. För fler menyer, personliga preferenser och allergier tveka inte att maila oss på info@sopkoket.se.

“Aldrig förr har kasserad mat smakat så gott. Zucchinikakan var magisk!”

“Våra grannar, bästa matsamvetet! Trevligt, hållbart och gott. Rekommenderas alla som köper in mat till jobbet!”

Johan Jörgensen, Dagens Industri

Elisabeth Erler, Miljömärkning Sverige



GLUTENFRITT



VÄXTBASERAT

Anslutna till kollektivavtalet via HRF-Visita. A-klassade av Stockholms Stads hygienkontroll Miljö och Hälsa.

MEDLEMSKUND

Bli medlemskund och få en kostnadsfri årssummering av antal kg minskat matsvinn, omvandlat i CO2-avtryck, att använda i ditt företags årliga hållbarhetsrapport.

UTMÄRKELSER

Vinnare Änglamarkspriset 2021, KF & Coop. Vinnare Stockholms Innovationsstipendium 2021, Stockholms Stad. Vinnare 100% Cirkulärt 2021, White Guide. Vinnare Årets Hållbarhetsinsats 2020, Nätverket Hållbar Besöksnäring.

SOP
KÖKET

FRUKOSTBUFFÉ

Vår buffé levereras i flergångsmaterial, med retur till oss (fr. 300+ SEK tur, 250+ SEK retur). Ett cirkulärt system, i kampen mot plast & engångsmaterial. Frukosten är möjlig att få levererad redan dagen innan, på efm.

Buffé Grunda 129 SEK



Surdegsbröd fr. Fabrique och Saltå Kvarn, smoothie, rågröt med toppings (ex: äppelkompott & kardemumma & rostade fröer eller rårörda bär & tahini), smör, hummus, skivad gurka eller annat grönt.
+ 1 av tillbehören: ost, skinka eller kokt ägg beroende på tillgång.

Buffé Hälsa 169 SEK



Som "Grundad" + yoghurt, müsli, fruktskål
+ 2 av tillbehören: ost, skinka eller kokt ägg beroende på tillgång.

Buffé Lyx 249 SEK



Som "Hälsa" + gravlax, hovmästarsås, kaviar, ägg, ost och chark.

Tillval Frukostbuffé:

Ca 30% rabatt har dragits från våra ordinarie priser.

Kaffe & Te (räddat och eko) 2 dl 19 SEK



Serveras med eko och veganska tillbehör. Ej leverans dagen innan.

Hälsoshot 6cl 29 SEK





Ingefära









Gurkmeja, citron, svartpeppar, kokosolja och ingefära

Bygg din egen Frukost (minst 100p. 2 val. minst 80p. 3 val.)

Smoothie 250ml 49 SEK (+15 SEK ej retur)

-   Äpple, banan, citron + smak (100% räddat, veganskt, glutenfritt, rent)
smak: bär, frukt, salt, chili, färska örter, kryddor, nötter eller dyl.

Färskpressad juice 250ml 49-59 SEK (+15 SEK ej retur)

-   Äpple
-   Apelsin
-   Mix, dagens räddade frukt och grönt



Hälsoshot 6cl 39 SEK (+15 SEK ej retur)

-   Ingefära
-   Gurkmeja, citron, svartpeppar, kokosolja och ingefära





Dubbelfralla Standard (på eko surdegsbröd) 59 SEK

Smör med lagrad ost, gurka, salt, peppar. (tillval: skinka lr. vegansk)

Dubbelfralla Lyx (på eko surdegsbröd) 69 SEK

-  Grön ärthummus med mynta, rårivna morötter, sesamfrö och ärtskott
-  Rostad rödbeta, balsamico, kikärtshummus, olivolja, picklad rödlök, grönkål, salt och peppar
- Örtsmör, lagrad ost, 1 kokt ägg, gurka, ärtskott, salt och peppar

Frukost i glasburk 59 SEK (+15 SEK ej retur)

-   Overnight Oats med havregryn, kanel och äppelkompott
- Grekisk yoghurt med granola och färsk frukt
-   Chiapudding med kardemumma, blåbär och agave

FIKA

Tips! Vårt rawfood godis går bra att beställa i större batcher och frysa in. Spara in på onödiga leveranser och ha fika nära till hands, vid varje tillfälle.

Dessert 59 - 79 SEK

Vår berömda äppelpaj med äkta vaniljsås (serveras varm) 59 SEK



Saffranspannkaka m. räddade frukt eller bär & vispad grädde 79 SEK



Saffrans- & vaniljpannacotta med lime, bär och färsk mynta 79 SEK



Nattbakat äpple fyllt m. vegansk chokladmousse, bärsås 79 SEK

Bakverk 59 - 79 SEK

Äppelkaka 59 SEK



Banankaka 69 SEK

Chokladkaka med kaffesump, färska bär, mynta, grädde 69 SEK



Morotskaka med glasyr på aguafaba, toppad med limezest 69 SEK

Raw Food Godis 1 tuggor eller 2 tuggor 39/49 SEK (200st -7% ,400st -10%)



Hallon, lakrits, mandel och dadlar



Tahini, vanilj, cashew och dadlar



Kakao, kokos, flingsalt och dadlar



Vegansk snickers med kokos, jordnötter och mörk choklad

Kaffe & Te (räddat och eko) 2 dl 29 SEK



Serveras med ekologiska och veganska tillbehör

LUNCH

SOPPA

Dagens Soppa (med surdegsbröd och 1 röra) 400 ml 99 SEK



Pumpasoppa med kokos, apelsin och ingefära



Crème ninon med gröna ärtor, vitt vin och grädde lr växtgrädde



Tomatsoppa med rostad paprika, vitlök, timjan och rosmarin

Röra



Grön ärthummus, baba ganoush, guacamole, sötpotatisröra, hummus

Tillval Soppa 1 tillval 40 SEK, 2 tillval 60 SEK



Toppings: rotsaker, korvbitar, örtolja, krutonger, rostade fröer



Sidosallad: kålsallad eller grönsallad med färska örter och vinaigrette

GRYTA

Dagens Gryta (med eko surdegsbröd och creme fraiche) 400ml 129-229 SEK



Kikärtsgryta, kanel, rostad paprika, rödlök, vitlök, tomat, chili 129 SEK



Beet Bourguignon med tre sorters betor, rödvin, svamp, belugalinser och timjan 169 SEK

Långkokt chili med högrev, chipotle, rökt paprika, kakao, spiskummin och öl 199 SEK

Fiskgryta på räddad fisk med grädde, vitt vin, fänkål, dill 229 SEK

WRAP

Dagens Wrap halv 220g, hel 440g *75/119 SEK*

(+15 SEK glutenfri, +30 SEK kött lr. fisk)



Sötpotatiscrème, svarta bönor, lime, chipotle, rödlök, paprika, persilja, gremolatamarienerad veganost, strimlad rödkål



Quinoa Tabbouleh, rostade rotsaker, rostade quorn slices, grönkål, pak choi, hummus lr. aywar, mango chutney, rostade fröer

Fänkål, spetskål, citron, färskpotatis, majonäs, grov senap, alspånsrökt rapsgris, vårlök, persilja

SALLAD

Matig Sallad (engångsmatlåda lr uppläggningsfat) ca 450g *159 SEK*



Fet, syrlig, krämig, crunch, fräsch. Röra, vego lr animaliskt protein, bakad grönsak, rå grönsak, späda blad, salta toppings, olja/dressing

T.ex. färskost lr hummus lr dragig mayo, linser och bönor à pico de gallo, nattbakad tomat, skivad zucchini lr rå broccoli citron olivolja, grönkålsprimörer, rostade fröer lr krutonger, färska örter, örtolja

DAGENS VARMA

Dagens Varma (engångsmatlåda lr uppläggningsfat) ca 450g *159 SEK*



Protein, kolhydrat, sås, grönsak. Frittata, Moussaka, Gryta/Ris etc.

Tillval Varma: Liten Sidosallad *31 SEK*

SURPRISE LUNCH

Veckans Surprise prenumerationserbjudande *149 SEK*

Du blir mätt, vi väljer. Ibland lyxigare, ibland lättare. Maximal % räddat, spänning och variation. Klimatpositiv lunch till kontoret, varje vecka.

MIDDAG

SOPPBUFFÉ

Soppa 99 SEK

  1 dagens soppa, surdegsbröd från Fabrique och 1 röra

tillval Soppa 1 tillval 40 SEK, 2 tillval 60 SEK

  Toppings: rotsaker, korvbitar, örtolja, krutonger, rostade fröer

  Sidosallad: kålsallad eller grönsallad med färska örter och vinaigrette

BUFFÉ


Vego Vinter 189 SEK

  1 dagens gryta

  1 kolhydrat



  1 grönsallad

  1 röra

 surdegsbröd


Vego Sommar 189 SEK

  1 grönsallad

  1 matig sallad (med gryn eller baljväxt)

  1 rostade rotsaker

  1 röra

 surdegsbröd

Tillval, se nästa sida

Tillval **BUFFÉ** grundpris 189 SEK, se ovan

Priset per tillval gäller när samtliga gäster äter samma mat.

Kött eller Fisk +75 SEK (139:- 2st)



Rostad kycklingklubba på svensk majsckvickling, med citron och örter



Fiskgryta med saffran // Ceviche m. mango, koriander, lime, chili, vårlök



Kallskuret fläsk-/nötkött, eller kallrökt fisk, med tillhörande sås (sommar)

Veganbiff +69 SEK (49:- ifall kött lr fisk ovan)

Grönsallad (lättare sallader utan kolhydrat) +30 SEK/st



Grönkål med hyvlade betor, balsamico, olivolja och granatäpple



Ruccola med bladspenat, äpple, vårlök och dijonvinaigrette



Strimlad rödkål med apelsin, grapefrukt och rostade frön

Röra +29 SEK (49:- 2st)



Grön ärthummus, baba ganoush, guacamole, sötpotatisröra, hummus

Dessert +59-79 SEK

Vår berömda äppelpaj på eko äpple, serveras med vaniljsås 59 SEK



Saffrans- & vaniljpannkaka med lime, bär och färsk mynta 79 SEK



Nattbakat äpple fyllt m. vegan chokladmousse, ingefära, chili 79 SEK

Mängdrabatt rabatt 1 och 2 kan kombineras, gäller per person & dag

(1) 300 SEK = 5% rabatt

(2) 100 gäster = 3% rabatt

(2) 200 gäster = 5% rabatt

AW/ PLOCKMAT

MINGEL BOWL

Matig Sallad (hålls med 1 hand och gaffel, mingelvänlig) ca 380g **139 SEK**



Fet, syrlig, krämig, crunch, fräsch. Röra, vego lr animaliskt protein, bakad grönsak, rå grönsak, späda blad, salta toppings, olja/dressing

T.ex. färskost lr hummus lr dragig mayo, linser och bönor à pico de gallo, nattbakad tomat, skivad zucchini lr rå broccoli citron olivolja, grönkålsprimörer, rostade fröer lr krutonger, färska örter, örtolja

WRAP

Halv Wrap 220g **75 SEK**

(+15 SEK *glutenfri*, +15 SEK *kött lr fisk*)



Sötpotatiscrème, svarta bönor, lime, chipotle, rödlök, paprika, persilja, gremolatamarienerad veganost, strimlad rödkål



Quinoa Tabbouleh, rostade rotsaker, rostade quorn slices, grönkål, pak choi, hummus lr. aywar, mango chutney, rostade fröer

Fänkål, spetskål, citron, färskpotatis, majonäs, grov senap, alspånsrökt rapsgris, vårlök, persilja

FOCACCIA PIZZA

Focaccia Pizza Pris ges per offert

Pizza slices på plåt (3 tuggors). Levereras i värmeskåp och håller sig varm och som ny i minst 4h. 1-3 olika smaker. Serveras med färsk salladsbuffé. Pris ges per offert.

MINGELBUFFÉ



Äts stående med assiette och gaffel i ena handen och ett glas i den andra.
Många av våra kunder väljer att hänga glaset på tallriken, för smärtfritt mingel.

Liten 119 SEK

  2 röror, surdegsbröd från Fabrique & Saltå Kvarn

Mellan 159 SEK

  2 röror och surdegsbröd från Fabrique & Saltå Kvarn

  1 grönsallad

  6 rostade rotfruktskuber med eller utan äppelraita

Stor 199 SEK

  2 röror och surdegsbröd från Fabrique & Saltå Kvarn

  1 grön sallad

 1 matig sallad

  6 rostade rotfruktskuber med eller utan äppelraita


Lyx 249 SEK

  2 röror och surdegsbröd från Fabrique & Saltå Kvarn

  1 grönsallad

  1 matig sallad












  6 rostade rotfruktskuber med eller utan äppelraita

 1 dessertost eller chark med hemlig topping

Tillval: Röra fr. 39 SEK, Grönsallad fr. 79 SEK, Matig Sallad fr. 89 SEK,
Charkbricka eller Ostbricka 69-99 SEK/1-3st sorter, Dessert fr. 59 SEK.

KANAPÉER

Kanapé (1-tuggors eller 2-tuggors) 69/89 SEK

-   Saltbakad potatis med färskost, gravad lax, färska örter och citron
-   Fröknäcke med pumpacrème, ingefära, grapefrukt och färsk rosmarin
-   Rostad polenta med blandade betor, kikärtsmajonnäs och syrat äpple
Endiveblad med alspånsrökt rapsgris, kavring, päron och vårlök
-   Dagens soppa med toppings
-  Hjärtsallad med ceviche på vit fisk, mynta, koriander, mango, röd chili
Rolls: parmesan, örter, kronärtshjärta, toppad med parmanskina, körsbärstomat
-   Rolls: hummus, nattbakad tomat, rödlök, granatäpplesirap, toppad med alfalfa, champinjon, paprika

DRYCK

Vi har fullständiga rättigheter. Vårt vin och vår öl är delvis eko, delvis räddat.

Vitt, Rött, Cava, Rosé (eko) fr. 60 SEK/glas

Kategori 1: 300-500 SEK/flaska, kategori 2: 500-1000 SEK/flaska

Öl (eko) 33 cl fr. 69 SEK/flaska

Avec 3 cl fr. 100 SEK/glas

Global Warming (räddat och eko) 4 cl/6 cl 99/129 SEK

Must från Saltå Kvarn, rom, chili, sockerlag, citronjuice, tonic. Musten räddades efter en extremt varm sommar, som gav äpplena en ny smak.

Must Isté (räddat och eko) 250 ml 49 SEK

Sopkökets isté gjord på räddad eko must från Saltå Kvarn och 60% räddade kryddor från Santa Maria och Matsmart.se.

Kaffe & Te (räddat och eko) 2 dl 29 SEK

Serveras med ekologiska och veganska tillbehör

SOPBAR

BAR Pris ges per offert

Många av våra kunder efterfrågar en helhetslösning på sin AW. Vi installerar en bar med all nödvändig utrustning och drinkbiljetter. Grundpaketet består av 3 sorters drinkar, vin, öl, juice och läsk, allt räddat och/eller ekologiskt. Sangria med räddad frukt, GT med räddad citron och gurka, öl på räddat bröd. Även själva baren består av upcyclade material, cirkulärt. Vi har erfarna bartenders.

HÖGTID

JULBORD

1.3 miljoner ton mat slängs varje år. Julbord är värst, med en ökning på mer än 12%. Vårt julbord har upp till 95% räddade råvaror och en noll-vision matrester efter din julfest. Något vi är mycket stolta över att oftast lyckas med, tack vare doggy bags och att skänka vidare till behövande. 70 pers bidrar det till ca 50 kg minskat matsvinn.

VEGO JULBORD 325 SEK (minst 50 st, färre gäster ges pris per offert)



Bakad spetskål med karamelliserat smör och honung, krämig rotfruktspytt, griljerad rotselleri enligt julmanér, vegansill, vegankorv, potatis med dill, grönkålssallad, grov senap, ost och vår marmelad, surdegsbröd från Fabrique, knäckebröd, hummus, smör

+ KÖTT/FISK +195 SEK

Sill, gravad lax med hovmästarsås, smörstekt korv, farmors köttbullar, kallskuret griljerat fläsk enligt julmanér

DESSERT 95/225 SEK (äppelpaj eller allt)



Chokladruta, mjuk pepparkaka, varm äppelpaj med äkta vaniljsås, saffrans och vaniljpannacotta med bär, mynta och lime, rostade nötter och våra egengjorda russin på räddade vindruvor

DRYCKESPAKET alk. 295/395 SEK // alk.fri 125/185 SEK, 3 eller 5 st

Öl (flaska), vin (glas), snaps (4cl), glögg (5cl). Fritt val av 5 enheter. julmust, eko läsk. All dryck 80-100% räddad och/eller eko.

NOLL-VISION MATSVINN EFTER DITT JULBORD

Ovan priser är exkl. 1 hovmästare à 420 kr/h (minst 4h inkl. 1h restid), samt transport tur/retur. 1 hovmästare från oss på plats är ett måste ifall ni önskar att vi skänker vidare överblivna måltider till behövande direkt efter er julfest.

JULBORD

BAKAD SPETSKÅL

med rostade fröer, karamelliserat smör och honung

KRÄMIG ROTFRUKTSPYTT

ett urval av våra räddade rotfrukter i krämig rotfruktspytt

KALLSKURET GRILJERAT

kallskuret griljerat rotselleri och fläsk i traditionellt
julskinkamanér

KÖTTBULLAR

våra hemgjorda köttbullar enligt Filips farmors recept

GRÖNKÅLSSALLAD

med granatäpple, apelsin och citronmarinerat äpple

POTATIS med DILL

kokt potatis med dill

VEGANSILL och SILL

inlagd sill och vegansill på räddad aubergine, i olika traditionella
julmanér

VEGANKORV och KORV

GRAVLAX med HOVMÄSTARSÅS

OST o MARMELAD, GROV SENAP,
HUMMUS, SMÖR, SURDEGSBRÖD, KNÄCKE

Er julbuffé är klimatpositiv. Innehåller 65-95% räddade råvaror
från ICA, Coop, Fabrique m.fl. God Jul! Önskar, Sopköket ♥
info@sopkoket.se, 073-399 63 08

JULBORD

dessert

CHOKLADRUTA

1 tuggors chokladruta

MJUK PEPPARKAKA

2 tuggors mjuk pepparkaka

ÄPPELPAJ m. ÄKTA VANILJ

vår varma äppelpaj på räddade svenska äpplen med äkta vaniljsås

SAFFRAN o VANILJPANNACOTTA

vår saffrans och vaniljpannacotta på räddad grädde,
toppad med bär, mynta och lime

ROSTADE NÖTTER & HEMGJORDA RUSSIN

ett urval av våra räddade nötter och mandlar, rostade och med våra
hemgjorda russin på räddade vindruvor

Er julbuffé är klimatpositiv.
Innehåller 65-95% räddade råvaror från ICA, Coop,
Fabrique, Urban Oasis. Tillsammans minskar vi
matsvinnet. God Jul!
Önskar, Sopköket ♥

Sopköket
info@sopkoket.se
073-399 63 08

SOP
KÖKET

JULBORD

Uppskattning för ca 70 gäster

-50kg matsvinn

Om du äter upp och/eller tar doggy bag. ♥

**65-95% räddad fisk från ICA Kvantum Södermalm,
Coop Medborgarplatsen, Fabrique, Urban Oasis,
BioFood m.fl.**

Sopköket
info@sopkoket.se
073-399 63 08

**SOP
KÖKET**

Prisbelönt/Klimatpositiv catering på räddade råvaror

*Vi går den extra milen för att tillsammans med dig ta
totalgrepp om resursslöseriet cirkulärt.*

Vi levererar catering i Stockholm på räddade råvaror från ett tiotal partners (BioFood, ICA Kvantum Södermalm, Coop Medis, Fabrique, Kvalitetsfisk, René Voltaire m.fl.). Vi minskar matsvinnet, skänker mat till behövande och anställer folk i utanförskap.

60-95% räddade råvaror per cateringmåltid, elbil eller cykelleverans, noll matrester efter event, second hand utrustning/möbler/uniformer m.m. De råvaror vi kompletteringshandlar, köper vi **ekologiskt**.

Sedan 2015 har vi minskat matsvinnet med 45+ ton och skänkt 30 000 måltider till behövande.

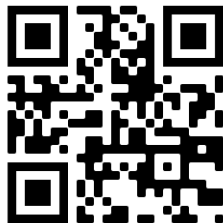
VÅRA PRISER

100% Cirkulärt, White Guide 2021. Änglamarkspriset, KF 2021.
Stockholms Innovationsstipendium Social & Ekologisk Hållbarhet,
Stockholms Stad 2021. Årets Hållbarhetsinsats av Nätverket Hållbar
Besöksnäring 2021.

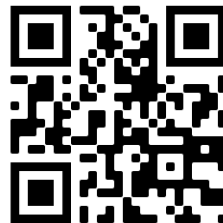
Podcast



Artikel DI



Instagram



Catering



Sopköket

info@sopkoket.se

073-399 63 08

SOP
KÖKET

FÖRELÄSNING

FÖRELÄSNING m. FILIP

välj 1 av 3 föreläsningar, pris ges per offert



Filip Lundin grundade Sopköket, år 2015, som 23 åring. Utsedd av Aktuell Hållbarhet som 1 av 33 hållbarhetstalanger under 33 år, 2020. Filip har parallellt driften av Sopköket, hållit en rad föreläsningar, för 10.000+ lyssnare på skolor och företag i Sverige och internationellt. Några återkommande kunder är Thorén Business School, DICE och Sweco. Boka Filip för någon av nedan 3 föreläsningar. Lyssna på intervju med Filip i podden "Heja Framtiden" ([klicka här](#)). Ta kontakt med honom direkt på LinkedIn ([klicka här](#)). Eller maila filip@sopkoket.se vid frågor eller behov om skräddarsydd föreläsning, workshop, cook along.

Minskat matsvinn i hemmet 15 - 60 min. inkl. Q&A

Filip delar med sig av en helt ny matlagningsteknik för hemmet, så väl som i det professionella köket. Tekniken gör att du kan minska matsvinnet på ett lustfyllt sätt och samtidigt ta kontroll över köket och din tid. Du kombinerar din frys, med kockars sätt att arbeta. Detta ingår: Kort intro om matsvinnet i världen och Sopköket. Live matlagning fysiskt och/eller digitalt: kökshacks och recept. 16 s. digital kokbok-PDF. Q&A

Cirkulär ekonomi i realiteten, en drivkraft för ökad vinst 15 - 60 min.

Planetens vinning kan driva ditt företags ekonomiska vinst. Lyssna på Filip Lundin, grundare av Sopköket, och hur han ökade sin personaleffektivitet med 80% samtidigt som han 4 dubblade mängden minskat matsvinn och skänkte måltider under pandemin.

Hållbart företagande 15 - 60 min. inkl. Q&A

Filip föreläser i 15-60 min inkl. Q&A, för elever på högstadie, gymnasium och universitet i hållbart företagande anpassad för åhörarna. Temat: att våga begå misstag. Lärdomar från Filips främsta misstag. Hur Filip lyckats få sponsor samarbete med drygt 30 olika företag (Ford, ICA, Coop, Rational m.fl.). Hur Filip startat Sopköket som 23 åring helt utan startkapital och låtit företaget växa organiskt. Och mycket mer.

FRÅGOR & SVAR

Tveka inte att höra av dig till oss ifall du undrar något mer! Du når oss lättast på info@sopkoket.se eller 073 399 63 08 (Filip).

När får jag veta min meny?

Slutlig meny mailas som PDF senast kvällen innan eventdagen. Det ger oss frihet att använda maximal andel av dagens räddade råvaror till din beställning. Självklart tar vi hänsyn till specialkost och övriga önskemål, enligt order.

Kan ni anpassa menyn för allergiker/specialkost?

Upp till 5% avvikande specialkost bjuder vi på. Detta är mer än Svenska snittet. Ytterligare blir extra antal portioner, annars äts mellanskillnaden upp.

När är sista beställningsdag?

Beställning eller korrigerig av allergier och specialkost görs senast 14 dagar innan eventdagen om inte annat överenskommits.

När är sista avbokningsdag?

Sista avbokningsdagen eller korrigerig (nedåt) av antal gäster är 14 dagar innan eventet. Avbokat kortare inpå debiteras du: 75% av ordervärdet (fram till 1 dag innan eventet), 100% av ordervärdet (om avbokningen sker samma dag som eventet).

Kan jag bestämma i förväg vad jag vill äta?

Priserna i denna PDF kallas för "räddningspriser". Detta betyder att vi har friheten att anpassa menyn efter dagens räddade råvaror. Vill du försäkra dig om att få en specifik råvara t.ex. kallrökt lax istället för "fisk" i din sommarbuffé eller svensk majsckyckling i din lunchlåda istället för "kött", tillkommer en kostnad. I ursprungligt "räddningspris" tar vi självklart hänsyn till era allergier och specialkost.

Vad ingår i priset?

Serveringsmaterial för uppläggning ingår i priset om vi har det till hands och inte behöver hyra in det externt. Vi skickar med en checklista för enkel avbokning inför retur. Skadat eller saknat gods debiteras i efterhand.

Vad ingår inte i priset?

Priset är exkl. transport och moms (mat 12%, övrigt 25%). Serveringsmaterial för förtäring m.m. som t.ex. tallrikar, bestick, dukar etc. ingår ej men går bra att beställa till. Vi tillhandahåller även personal och det finns möjlighet att arrendera lokal. Tveka inte att höra av er vid andra frågor!

Har ni något max antal per beställning?

Minimiantal och maxantal på våra caterings beror på vad ni väljer från vår meny, kontakta oss så hittar vi en lösning som passar er.

Hur beställer jag?

Vänligen använd formuläret på www.sopkoket.se/catering eller maila info@sopkoket.se.

Vid eventuell brådskande beställning, vänligen hör av dig till oss på 073 399 63 08.

Vi svarar på din mailförfrågan inom 48h från det att du lagt en beställning via vårt formulär. Vi svarar med en uppdaterad offert. När du ok:at både offert och sedan orderbekräftelse per mail, är din beställning gjord. Du kan korrigera/avboka fram t.o.m. 14 dagar innan. Vid avbokning närmre inpå, debiteras du 75% av ordervärdet om ej annat överenskommit.