



Sopköket catering

För den goda s(m)akens skull

4.9 ★★★★★
140 Google Reviews

Månadsimpact:

3 000 kg

minskat matsvinn

6 000 kg

minskat CO2
(Scope 4)

2 000 st

skänkta måltider

Hållbart och prisbelönat

Sopköket erbjuder catering för alla tillfällen – från frukost och lunch till AW, galor och skräddarsydda event. Vi levererar god mat som samtidigt minskar matsvinn, skapar sysselsättning och skänker måltider till människor i utsatthet. Detta möjliggörs av kunder som Fotografiska, Norrsken och LIWLIG, samt partners som ICA, Fabrique och DivinOil. Vårt arbete har belönats med bland annat Global Citizen – Small Business Impact Awards i Sydafrika 2025 och Circular Gastronomy Awards 2022 och Stockholms Stads Innovationsstipendium. Köket leds av Frida Ununger (tidigare souschef L'Avventura & Supper), assisterad av kock Fredrik Backström (tidigare Färgfabriken & Urban Deli).

Menyfilosofi

Våra menyer är medvetet generellt beskrivna. Det ger våra professionella kockar Frida Ununger och Fredrik Backström friheten att laga mat på hög nivå, med stor omsorg och utifrån de finaste råvarorna i säsong från våra partners just den dagen. Önskar ni mer kontroll kan ni önska tema eller specifika rätter mot en mindre avgift.

Vill ni prova vår mat?

Inför 3-rätters event erbjuder vi provsmakning. För andra förfrågningar går det även bra att beställa en bowl eller fika för att få en känsla för vårt kök och vår smaksättning.

Klicka för att komma till

Frukostpaket	03
Fikapaket	04
Lunchpaket (soppa, kockens val)	05
Wraps & Bowls	06
AW & Social (street food, pizza, ostbricka)	07
Mingel & Kanapéer	08
Buffé & Event	09
Grill	11
1 till 3 Rätters	12
Dryck (drinkbuffé, bartender, dubbelräddad öl)	14
Julbord	15
Personal	16
Hyrgods	17
Guide / Kickback	18
Utbildning (föreläsning, matlagningskurs)	19
Praktisk information	20
Allmänna villkor	21
FAQ	22



På Fotografiska vill vi alltid inspirera till en mer medveten värld – en vision vi delar med Sopköket. Under de senaste fem åren har vi tillsammans byggt ett nära och kreativt samarbete, grundat i gemensamma värderingar kring hållbarhet, smakupplevelser och omtanke – från tanke till tallrik. Vi är stolta över att få fortsätta utveckla detta partnerskap och tillsammans skapa hållbara gästupplevelser som gör skillnad. ”

Emmy Sundberg

Director of Meetings
& Private Events
Fotografiska

FRUKOST

POPULÄRAST



Bas: 109kr /portion

Minst 15 gäster

Smörgåsbuffé (önskar du färdig smörgås, skriv i kommentarsfältet)
– ost, grönsaker, röra

Smoothie eller Juice (kockens val)



Plus: 149kr /portion

Minst 15 gäster

Smörgåsbuffé (önskar du färdig smörgås, skriv i kommentarsfältet)
– ost, grönsaker, röra och skinka

Smoothie eller Juice (kockens val)

Yoghurt, Chia eller Overnight Oats med kompott eller bär/frukt & sopkökets musli



Premium: 249kr /portion

Minst 15 gäster

Smörgåsbuffé (önskar du färdig smörgås, skriv i kommentarsfältet)
– ost, grönsaker, röra och skinka

Smoothie eller Juice (kockens val)

Yoghurt, Chia eller Overnight Oats med kompott eller bär/frukt & sopkökets musli

Våffelbuffé (gör-det-självs-kit)

Ägg 62° ELLER hårdkokt

Bygg din egen frukost

- Hälsoshot (i karaff) 29 kr
- Juice/smoothie (i karaff) 59 kr
- Juice/smoothie (portionerad) 69 kr
- Dubbelmacka ost/skinka 59 kr
- Dubbelmacka ost 59 kr
- Yoghurt, Chia eller Overnight

- Oats med kompott eller bär/frukt 49 kr
- Ägg och kaviar 29kr

Fler förslag hittar du under Fika

VIKTIGT: Alltid vid frukostbeställning: Frukost levereras till kundens kylskåp dagen innan. Vid leverans samma morgon tillkommer en morgontaxa på 1500kr

Priser ex moms (moms = 6% utan personal, 12% med personal, 25% på alkohol). Mer info – se allmänna villkor.

KUNDREVIEWS | TIDIGARE UPPDRAG

POPULÄRAST



Bas: 69kr /portion

Minst 15 gäster

Kockens val "SÖT" (1/2 kakbit),
Ex: banankaka

Lyxskorpor på surdegssbulle
(2-3 st/gäst)



Plus: 129kr /portion

Minst 15 gäster

Vatten + kaffe med mjölk,
havremjölk, socker

Kakbit (kockens val) t.ex: banan-
kaka med dulce de leche grädde
eller bär/äppelkaka med vaniljsås

Fruktskål (räddad frukt
med ytliga skavanker)



Premium: 189kr /portion

Minst 15 gäster

Smoothie (i karaff)

Vatten + kaffe med mjölk,
havremjölk, socker

Kakbit (kockens val) t.ex: banan-
kaka med dulce de leche grädde
eller bär/äppelkaka med vaniljsås

Raw food bar (ca 2 tuggor)

Fruktskål (räddad frukt
med ytliga skavanker)

Bygg din egen fika

- Kaffe/te i termos med tillbehör 34 kr/st
- Lyxskorpor på surdegssbulle 10 kr/st (rek. 2-3 st/gäst)
- Bär/äppelkaka med äkta vaniljsås 69 kr/st
- Banankaka med toppings 69 kr/st
- Raw food bar 39 kr/st (ca 2 tuggor)
- Dubbelmacka (ost) 59 kr/st
- Dubbelmacka (ost, skinka) 59 kr/st

VIKTIGT: Priser ex moms (moms = 6% utan personal, 12% med personal, 25% på alkohol). Mer info - se allmänna villkor.

KUNDREVIEWS | TIDIGARE UPPDRAG

LUNCH

POPULÄRAST



Bas: 119kr /portion

Minst 15 gäster

Soppa + Bröd och röra



Plus: 159kr /portion

Minst 15 gäster

Kockens val*

Exempel: Bowls, Wraps, Gryta
bröd, röra & toppings



Premium: 199kr /portion

Minst 15 gäster

Kockens val*

Bufféformat, motsvarar bas-
paketet på buffé-sidan

Bygg din egen lunch

- Wrap 169 kr/st
- Bowl 169 kr/st
- Gryta, bröd, röra & toppings 159 kr/st
- banankaka eller äppelpaj 69kr
- kaffe + lyxskorpor 49kr
- kaffe: 29kr
- dubbelräddad öl alkoholfri 39kr
- dubbelräddad öl alkohol 49kr
- läsk 35kr
- vatten med örter i karaff 15kr

Fler förslag hittar du under
Fika och AW

Önskas lunch som middag tillkom-
mer en middagskostnad på 50 kr
per portion

VIKTIGT: Priser ex moms (moms = 6%
utan personal, 12% med personal,
25% på alkohol). Mer info - se
allmänna villkor.

KUNDREVIEWS | TIDIGARE UPPDRAG

Boosta lunchen

Gäller alla paket:

bestäm typ av protein (du väljer:
vego, kött, fisk eller fågel) 25kr/
rätt
toppings 25kr
extra röra 29kr
extra sallad 30kr
extra protein (vår kock väljer:
vego, fisk, kött eller fågel) 59kr

EXEMPELMENYER:

Soppa

Kockens val

* Våra kockars favoritlunch
för dagen. Maximal matglädje
i köket och råvaror i säsong.

WRAP & BOWLS



Halva Wraps: 99kr /portion
Minst 15 gäster

POPULÄRAST



Wraps: 169kr /portion
Minst 15 gäster



Bowls: 169kr /portion
Minst 15 gäster

Boosta Wrap eller Bowl:

- bestäm typ av protein
(du väljer: kött, fisk eller
fågel) 25kr/rätt

Se [dryck](#) eller [fika](#) för fler tillval

*VIKTIGT: Priser ex moms (moms = 6%
utan personal, 12% med personal,
25% på alkohol). Mer info - se
allmänna villkor.*

TIDIGARE UPPDRAG BOWLS

KUNDREVIEW

"Wrapsen smakade fantastiskt!"
//Malin Ljungblom, Project Manager
Events Fotografiska Stockholm

AW & SOCIAL

POPULÄRAST



Bas: 129kr /portion

Minst 15 gäster

2st Focaccia-pizza slices



Plus: 209kr /portion

Minst 15 gäster

Enkel AW med ost & charkbricka
+ bröd och 3 röror



Premium: 379kr /portion*

Minst 30 gäster

3 x Street food smårätter,

Bygg din egen AW

- exklusiv kanapé 89 kr
(PREMIUM = extra street food smårätt)
- focaccia pizza 69 kr/slice
- chips & nötter 39 kr
- röra & grönsaksstavar (portionerad) 59 kr
- ostbricka 119 kr
- charkbricka 119 kr
- oliver 49kr
- Popcornmaskin, popcorn och kryddmixer 45 kr

VIKTIGT: Priser ex moms
(moms = 6% utan personal,
12% med personal, 25% på alkohol).
Mer info - se allmänna villkor.

TIDIGARE UPPDRAG

Boosta AW:n

Gäller alla paket: Vid flerval
spec:a i kommentarsfältet

- bestäm protein (kött,
fisk eller fågel) 25kr

BAS & PLUS:

- pizzasallad + tillbehör
(ex. oliver) 49kr

EXEMPELMENYER:
Focacciapizza
Street food smårätter

*(inkl. kock, matvärde 299 kr)

MINGEL & KANAPÉER

POPULÄRAST



Bas: 139kr /portion

Minst 30 gäster

Två kanapéer per person



Plus: 189kr /portion

Minst 30 gäster

Tre kanapéer per person



Premium: 239kr /portion*

Minst 30 gäster

Tre exklusiva kanapéer per person

Bygg ditt eget Mingel

- kanapé 69 kr
- exklusiv kanapé 89 kr

Boosta Minglet

Gäller alla paket: Vid flerval

spec:a i kommentarsfältet

- bestäm protein (kött, fisk eller fågel) 25kr
- mocktail på tap 99kr
- cocktail på tap 129kr/4cl
- bubbel fr. 550kr/ flaska

VIKTIGT: Priser ex moms (moms = 6% utan personal, 12% med personal, 25% på alkohol). Mer info - se allmänna villkor.

EXEMPELMENYER | VIDEOLÄNK TIDIGARE UPPDRAG

BUFFÉ



Bas: 229kr /portion

Minst 30 gäster

1 protein, kolhydrat, grön sallad, samt bröd och 3 tillbehör (ex. röror, oliver)

POPULÄRAST



Plus: 349kr /portion

Minst 30 gäster

2 protein, kolhydrat, grön sallad, samt bröd och 5 tillbehör (ex. röror, oliver)



Bild kommer snart

Premium: 549kr /portion*

Minst 30 gäster

2 välkomstkanapéer

2 protein, kolhydrat, grön sallad, samt bröd och 5 tillbehör (ex. röror, oliver)

Dessert

Boosta Buffén

- Tema (asiatiskt, streetfood, mexikanskt) 100kr/kuvert
- Sharing på runda bord 100kr/kuvert
- Specifikt protein (vego, kött, fisk eller fågel) +39kr

VIKTIGT: Priser ex moms (moms = 6% utan personal, 12% med personal, 25% på alkohol). Mer info - se allmänna villkor.

ALLMÄNNA VILLKOR | TIDIGARE UPPDRAG: NORAS STUDENT, KALL BUFFÉ (PLUS)

KUNDREVIEW

“Smakupplevelsen var magi med det där lilla extra. Mycket grönt samt olika smakkombinationer. Varierad genomtänkt kost med mycket kärlek! Feedbacken från gästerna var överväldigande och slog oss med häpnad! Ett fantastiskt sätt att minska matsvinn. Stort tack till Sopköket!” //Nora, Student

**Se exempelmeny
på nästa sida →**

A top-down view of a Mediterranean meal spread on a grey stone surface. The spread includes a large flatbread, a bowl of grilled shrimp with lemon wedges, a bowl of hummus, a bowl of yellow soup, a bowl of red meat with herbs, a bowl of roasted vegetables, a bowl of colorful peppers, a small bowl of dressing, and a loaf of bread on a wooden board.

GRILL

POPULÄRAST



Bas: från 249kr /portion*

Minst 50 gäster

Grillade lyxigare korvar med tillbehör (1 kolhydrat, 2 sides, 1 såser, ketchup, senap & rostad lök)



Plus: från 499kr /portion

Minst 50 gäster

Ett grillat protein med tillbehör (1 kolhydrat, grönsallad, 1 grillad grönsak/frukt, 2 såser & bröd)



Premium: från 659kr /portion

Minst 50 gäster

2 grillade protein med tillbehör (1 kolhydrat, grönsallad, 2 grillad grönsak/frukt, 3 såser & bröd)

Dryck

- vatten & örter i karaff 15kr
- bubbelvatten (naturell) 30kr
- bubbelvatten (citron) 30kr
- läsk 35kr
- öl (alk.fri) 39kr
- öl (3.5%) 49kr
- öl (5%) 69kr
- mocktail-buffé DIY fr. 89kr
- cocktail-buffé DIY fr. 99kr/4cl

VIKTIGT: Vid behov av tillstånd för grill & tält på allmän uteplats söks detta av kund.
Priser ex moms (moms = 6% utan personal, 12% med personal, 25% på alkohol). Mer info - se allmänna villkor.

ALLMÄNNA VILLKOR | KUNDREVIEWS | TIDIGARE UPPDRAG

Boosta Grillen

Gäller alla paket: Vid flerval
spec:a i kommentarsfältet

- bestäm protein (kött, fisk eller fågel) 25kr

* inkl. kockar, oljefatsgrilllar, grillkol, tält vid regn. Exklusive personal. Minst 50 gäster.

1 TILL 3 RÄTTERS



Bas: 249kr /gäst

Minst 15 gäster

1 rätt: Förlagad kall huvudrätt

POPULÄRAST



Plus: 499kr /gäst*

Minst 15 gäster

2 rätter: Förrätt, varmrätt, eller varmrätt, efterrätt.



Premium: 649kr /gäst

Minst 15 gäster

3 rätter: Förrätt, varmrätt, efterrätt.

Boosta 1 till 3 Rätters

- tema (asiatiskt, mexikanskt, husman, franskt m.m.)
fr. 100kr/kuvert
- provsmak 500 kr/rätt
- specifikt protein (vego, kött, fisk eller fågel) 39kr
- specifik meny per offert

EXEMPELMENYER:

Plus: [Länk](#)

Premium (Asiatiskt): [Länk](#)

Premium (Husman): [Länk](#)

ALLMÄNNA VILLKOR | [VIDEOLÄNK TIDIGARE UPPDRAG](#)

* inkl. kock på plats

KUNDREVIEW

“Fantastisk mat, fantastisk service från en aktör som tar matlagningen in i framtiden!”

// Peder Cavallius, 200 gäster hos Fotografiska för Smart Savannah

Se exempelmeny
på nästa sida →

1 TILL 3 RÄTTERS - Exempelmany

Våra kockar komponerar er meny efter säsongens bästa råvaror. Nedan ser ni exempel på tidigare menyer.

KOCKENS SÄSONGSMENY – ingår
SPIKAD MENY I GOD TID – mot tillägg
SKRÄDDARSYDD / GALA – per offert
PROVSMAKNING – kan bokas



Tillval

Önskas spikad meny långt i förväg, skräddarsydd meny eller galanivå erbjuder vi detta mot tillägg.

Grundval

Våra inspirationsmenyer anpassas av våra kockar efter säsongens bästa råvaror, ofta räddade från partners som Gårdsfisk, René Voltaire och ICA. Exakt meny får ni några dagar före eventet, exempelvis för dryckesparning. Vill ni veta menyn flera veckor eller månader i förväg går det självklart också bra, mot tillägg.

Allt lagas från grunden med fokus på smak och hantverk av Frida Ununger (f.d. souschef L'Avventura) och Fredrik Backström (f.d. Färgfabriken & Urban Deli). Återkommande kunder inkluderar Fotografiska och Norrskén. Provsmaeking kan bokas.

EXEMPELMENY: HÖST

- Kryddostkräm, stek & picklad svamp, syrad rödlök, örtsallad.
- Bakad kyckling, hydrotermisk kornbulgur-risotto, picklad pumpa, grön fröpesto.
- Chokladkräm, rostad mandel, olivolja, flingsalt

EXEMPELMENY: VINTER

- Saltbakade vinterbetor, ostkräm, endivesallad, citrus
- Fläskkarré, äppelcidersky, brysselkål, potatisstomp m. brynt smör, örter.
- Vinteräpple, kardemumma-kräm på mascarpone, havresmul.

EXEMPELMENY: VÅR

- Lättbakad lax, citrus-emulsion, örtsallad, brödsul
- Vitvinsbräserad högre, säsongens grönsaker, palsternackspuré
- Vispad vaniljpannacotta, inkokt rabarber, rostad vit choklad

EXEMPELMENY: SOMMAR

- Vit/grön sparris, ramlöks-emulsion, semitorkad tomat, rågbrödsul.
- Regnbågsfilé, blomkålspuré, primörsallad, brynt smör
- Mandelkaka m. brynt smör, mascarponekräm, jordgubbar

DRYCK



Bas: 99kr/gäst

Minst 15 gäster

3 enheter alkoholfritt (läsk, vatten, öl)



Plus: 259kr*

Minst 15 gäster

3 enheter (öl, vin eller bubbel)

30% alkoholfritt, 70% alkohol, spec:a i kommentarsfältet om ni önskar annan fördelning.

POPULÄRAST



Premium: 379kr*

Minst 15 gäster

Mocktails eller cocktails på tapp: Färdiga drinkar i karaffer, toppings och is bredvid. 3 enheter per gäst.

30% alkoholfritt, 70% alkohol, spec:a i kommentarsfältet om ni önskar annan fördelning.

Välj din egen dryck

Vatten & örter i karaaff 15kr

- bubbelvatten 30kr
- läsk 35kr
- öl (alk.fri) 39kr
- öl (3.5%) 49kr
- öl (5%) 69kr

Flaska

- rött fr. 499kr
- vitt fr. 499kr
- bubbel fr. 550kr
- vitt eller bubbel/flaska (alk. fritt) fr. 149kr
- avec fr. 30kr/cl

Drinkar

- mocktail på tap 99kr
- cocktail på tap 129kr/4cl
- fri bar (vin/öl) 995 SEK (max 3h)
- fri bar (cocktail-/mocktail på tap/vin/öl/bubbel) 1295 SEK (max 3h)

VIKTIGT

Vid alkohol: 2000kr + 620kr/h (adminavg. serverings-tillstånd + 1 serveringsansvarig hela kvällen).

Bartenders och portabel bar per offert.

* Ej inklusive bartenders, tillstånd eller personal

JULBORD



Den gröna julbuffén: 549kr /portion

Minst 30 gäster

VEGETARIANSSONS FRESTELSE

GRAVAD MOROT
med hovmästarsås

VEGETARISK SILL
3 olika sorter

VEGETARISK GUBBRÖRA

POTATIS med dill

VISPAT SMÖR, BRÖD, KNÄCKE

BAKAD KÅL
med rostade fröer & brynt smör

SALTBAKAD ROTSELLERI
med senapscrumble

VEGOKORV & VEOBULLAR

SENA, RÖDBETSSALLAD

JULIG SALLAD

OST & MARMEAD

JULGODIS
(skumtomtar, mintkyssar, polka,
knäck, choklad)

MINI PEPPARKAKA
med lingonfrosting

RIS Á LA MALTA
med bärkompott

SAFFRANSPANNACOTTA
med kolasås och lingon

POPULÄRAST



Den klassiska julbuffén: 699kr /portion

Minst 30 gäster

JANSSONS FRESTELSE

GRAVLAX
med hovmästarsås

SILL
3 olika sorter

GUBBRÖRA

POTATIS
med dill

VISPAT SMÖR, BRÖD, KNÄCKE

BAKAD KÅL
med rostade fröer & brynt smör

JULSKINKA
med senapscrumble

KORVAR & KÖTTBULLAR

SENA, RÖDBETSSALLAD

JULIG SALLAD

OST & MARMEAD

JULGODIS

MINI PEPPARKAKA
med lingonfrosting

RIS Á LA MALTA
med bärkompott

SAFFRANSPANNACOTTA
med kolasås och lingon



Alkoholhaltiga paketet: 245/385kr /person

Fritt val av 3 eller 5 en-
heter

Öl

Vin

Snaps (4cl)

Vinglög med mandel & russin

Alkoholfria paketet: 145/245kr /person

Fritt val av 3 eller 5 en-
heter.

Öl

Julmust

Eko läsk

Glögg med mandel & russin

All dryck 80-100% räddad
och/eller eko

PERSONAL



Personal Baspaket

1 hovmästare eller serveringsansvarig i början eller hela kvällen som leder ert team = 620 kr/h + 1h restid (för rekommendation om antal personal på plats, [se vår guide här](#))

Minsta belopp 1860 kr.

POPULÄRAST



Personal Plus

20%* påslag på mat- & dryckespaket (upplock, påfyll, nedplock av mat och dryckesstation).

Minsta belopp 2480 kr.



Personal Premium

30%* påslag på mat- & dryckespaket (upplock, påfyll, nedplock av mat och dryckesstation, påfyllnad mat/dryck till minglande gäster på golvet, samt plock av disk).

Minsta belopp 4960 kr

Specifika villkor

- Stannar vi kvar längre än 5 min p.g.a. kund ej är nåbar vid leverans och/eller kund ej är tillgänglig för guidning av uppdukning, tillkommer avgift à 249 kr/15 min x antalet personer från Sopköket.
- *20-30% påslag gäller för event upp till 3h. Längre tid, samt vid gala-event ges personalkostnad per offert.
- *20-30% påslag görs enbart på mat och dryck. Porslinhyra och paket boosters omfattas ej av personal-påslag.

Transport

- Innanför tullarna = 395 kr fast + 6kr/gäst
- utanför tullarna = 695 kr fast + 9kr/gäst
- 15+ km utanför tullarna (be om offert)

Hyrgods

- Hyrgods 39 kr/paket (allt för paketet: tallrik, vattenglas, bestick, buffébestick, engångsservetter), se hyrgodssidan för fler val.
- SPECIFIKA VILLKOR (hyrgods/transport):
 - samtliga hyrgods samlas ihop av kund (om ej Sopkökets personal är på plats) inför returleverans.
 - saknat hyrgods i samband med retur debiteras enligt separat prislista till ca dubbla inköpspris.



Hyrgods (styckpris)

- Hyrpaket Bas, Plus & Premium (allt relevant för aktuellt paket: tallrik, vattenglas, bestick, buffébestick, engångsservetter) 39kr
- tallrik 10kr/gäst
- soppskål 10kr/gäst
- assiette 5kr/gäst
- kniv/gaffel 10kr/gäst
- gaffel 5kr/gäst
- sked 5kr/gäst
- kaffekopp/rörpinne 10kr/gäst
- vattenglas 10kr/gäst
- vinglas 15kr/gäst
- bubbelglas 15kr/gäst
- buffébestick 350kr/catering (ingår i hyrpaket bas, plus & premium)
- karaffer 25kr/st
- servetter (engångs) 2kr/gäst
- is (10kg) 500kr/st
- ishink 45 kr/st
- vin/ölöppnare 25kr/st
- linneservetter/bord/stolar (be om offert)
- dekor (be om offert)

Specifika villkor (hyrgods)

- kund får ej blanda eget och hyrt porslin per kategori
- samtliga hyrgods samlas ihop av kund (om ej Sopkökets personal är på plats) inför returleverans
- saknat hyrgods i samband med retur debiteras enligt separat prislista till ca dubbla inköpspris
- Uppläggningsfat och värmehållning ingår i ordinarie paketpris för all vår catering.
- Buffébestick ingår ej, utan hyrs genom "Hyrpaket Bas, Plus & Premium" eller separat à 350 kr/catering, se ovan prislista.

Tips (hyrgods)

Att hyra från Sopköket är ofta mer än dubbelt så dyrt som att hyra från specialiserat hyrbolag som t.ex. Aladdins Porslinuthyrning. Dock slipper ni den extra transportkostnaden och behöver bara prata med 1 istället för 2 aktörer. Ni väljer vad som känns smidigast för ert event.

Skrapa av tallrikar etc inför retur, men diskning ingår oavsett om ni hyr från oss eller extern part.

Logistik

ANTAL BUFFÉFLÖDEN:

- 0-45 gäster = 1 bufféflöde
- 46-100 gäster = 2 bufféflöden
- 100+ gäster = 3 eller fler bufféflöden beroende på typ av catering, vi vägleder gärna

TIPS: vid drop-in eller mindre brådslande event är behovet av 2 eller fler bufféflöden lägre än ovan.

STORLEK/ANTAL BORD:

Vid bord mot vägg & enbart 1 långsida tillgänglig:

- BAS (cateringpaket) = 1 st bord (160x60 cm) per bufféflöde.
- PLUS & PREMIUM (cateringpaket) = 2 st bord (160x60 cm) per bufféflöde.

Vid bord mitt i rummet & båda långsidor tillgängliga:

- BAS (cateringpaket) = 1st bord (160x60 cm) per 2st bufféflöden.
- PLUS & PREMIUM (cateringpaket) = 2st bord (160x60 cm) per 2st bufféflöden.

EL vid buffébord behövs om: varm buffé, kockens val, soppa eller gryta

Litet Green Room rekommenderas om: buffé, kockens val eller större event, för att gömma lådor etc under festen och inför retur.

Detta är generella rekommendationer. Vi guidar gärna per beställning, vid behov.

TIPS: (påfyllning av buffé + matrester efter event):

1. När alla gäster ätit och maten i bufféflödena börjar ta slut, skapa färre bufféflöden samtidigt som du fyller på kvarvarande bufféflöden med mer mat för de som vill ta påtår. På så vis öppnas färre reserv-matkärl från kyl och/eller värmeskåp och risken för matsvinn efter eventet minskar.
2. Packa doggy bags på matrester som legat ute och erbjud gäster att ta mat med sig hem, eller spara i kyl på arbetsplatsen till kollegor dagen efter.
3. Låt oöppnade matkärl stå med obruten kylkedja inför retur, så skänker Sopköket vidare till behövande nästkommande dag.

Personal

SCENARIO 1: påfyll av stationer (mat & dryck), ej aktiv servering på golvet

- Tumregel: gästantal / 35 (avrunda alltid uppåt) + 1 extra om stor lokal, alkoholservering och/eller tight schema

SCENARIO 2: aktiv mingelservering + plock + glas- och tallrikspåfyllning på golvet

- Tumregel: 1 serveringspersonal per 20-25 gäster, minst 1 disk/plock per 60 gäster, minst 1 back-stage/köksbiträde per 70-100 gäster

OBS: Lägg alltid till 1 extra person om:

- event längre än 3h
- premium-känsla
- flera olika dryckestyper (vin, bubbel, drinkbord, alk.fritt etc)
- om disk av smutsdisk på plats istället för hyrgods

Installationsguide soppvärmare:

1. ställ in värmen på strax över mellan
2. lyft ut den separata insatsen genom att ta tag i svarta övre ringen
3. fyll i varmt vatten i soppvärmaren, upp till svarta sträcket
4. fyll i soppa eller gryta i den separata insatsen, använd liten kastrull som ni får låna av oss och gör detta i pentry och/eller diskho p.g.a. risk för stänk
5. sänk ned den separata insatsen i soppvärmarens vattenbad genom att ta tag i svarta övre ringen
6. lägg i soppaslev och stäng locket på soppvärmaren och låt stå
7. soppvärmaren kan stå påslagen med mat i, flera timmar, så länge värmen är på enligt steg 1 ovan.

Ordning uppdukning av bufféer:

1. gryta och ris eller soppa och toppings alltid först
2. stora saker alltid först
3. röror alltid näst sist
4. bröd alltid sist

Kickback

avtalskund (signera avtal)
= minst 5% rabatt (mat & dryck)

topp 10 kunder = 7% rabatt
(mat & dryck)

topp 3 kunder = 10% rabatt
(mat & dryck)

UTBILDNING



Föreläsning: 7500kr

- 15 min inkl. Q&A

Vi går igenom Sopkökets unika affärsmodell och resa. Matsvinn i retail och hemmet, policyförändring för ökad cirkulär ekonomi/minskat matsvinn. Filip skräddarsyr utifrån era specifika behov gällande t.ex. inkluderande arbetsplats (NPF/Analfabetism), cirkulär ekonomi, socialt företagande, lagstiftning. Tidigare nöjda kunder: Europeiska Unionen, Handelshögskolan i Stockholm, KTH, Wharton University, Food Planet Prize m.fl.



Matkurs: 1995kr /gäst

- Max 30 gäster, minst 20.000 kr
- 2 h kurs i hjärtat av vår verksamhet (delas i 3 grupper: köksteam, sortera matsvinn, besöka matbutiker/skänka mat)
- Nöjda kunder bl.a. Wharton University, Handelshögskolan i Stockholm, Hushållningssällskapet



Skarpt Case över tid (Grundskola, Universitetsnivå eller Näringsliv) Pris per offert

Vi skräddarsyr utifrån dina behov. Nöjda kunder är bl.a. världens högst rankade handelshögskola Wharton University som valde 3 månaders utbildning i cirkulär ekonomi med 4 olika case studies (utmaningar) att arbeta med under vår vägledning digitalt, som kulminerade i matkurs och föreläsning under studieresa från USA till Stockholm våren 2025 och 2026.

Bygg din egen utbildning

- Föreläsning 15 min + Q&A 7.500 kr
- Föreläsning 30 min inkl. Q&A 10.000 kr
- Föreläsning 60 min inkl. Q&A 15.000 kr

Tillval föreläsning

- LIVE matlagning fr. 5.000 kr (per offert)
- Rabatt 1500 kr (cateringkund)
- Rabatt 3000 kr (grundskola, gymnasium)

Tillval matkurs

- 3 rätters + 2 enheter dryck 599 SEK
- varmrätt + 1 enhet dryck 299 SEK



Praktisk information inför orderbekräftelse

För att vi ska kunna ge er bästa möjliga upplevelse behöver vi lite grundinfo inför orderbekräftelse:

KONTAKT & LEVERANS

- Kontaktperson vid leverans och retur
(gärna fler nummer om ni är osäkra på tillgänglighet)
- Leveransadress och, vid hyrgods, adress för retur
- Vid retur: går det bra med hämtning nästa vardag kl. 8.00-16.30, eller önskar ni annan dag/tidsspann?
- Finns hiss/ingång för stor vagn, eller endast trappa/liten hiss?

ZERO WASTE – SÅ UNDVIKER NI MATSVINN & AVGIFTER

Vi har en zero waste-policy och vill att så lite mat som möjligt slängs efter ert event. Ni kan enkelt minimera matsvinnet genom att:

1. Ta med egna matlådor från kontoret
2. Beställa våra matlådor/doggybags
(10 kr/st, debiteras i efterhand)
3. Låta oss skänka vidare öppnade förpackningar
med obruten kylkedja (om vi har personal på plats)

Vid större mängd matrester vid retur tillkommer en matsvinnsavgift på 10 kr per gäst.

ALLERGIER & ANTAL GÄSTER

- Allergier / specialkost meddelas senast på överenskommen deadline
- Ca 5 % avvikande kost ingår. Vid fler än 5 % debiteras extra kuvert.
- Slutligt antal gäster bekräftas senast på överenskommen deadline.

Om ni önskar särskild flexibilitet, t.ex. +/- 20 % gäster fram till 1 vecka innan, säg till innan vi spikar ordern, så kan vi skriva in det i orderbekräftelsen.

FAKTURA

Fakturamail, org.nr och eventuell referens / kostnadsställe lämnas innan deadline.

Allmänna villkor - Sammanfattning

MENYFILOSOFI

Vi arbetar med dagsmenyer utifrån räddade råvaror. Våra stjärnkockar komponerar menyer med fokus på bästa smak och kvalitet. Önskemål är varmt välkomna, men vi kan inte alltid lova specifika ingredienser utan eventuell tilläggskostnad per kuvert.

PROVSMÅK

Inför 3-rätters event erbjuder vi provsmakning. För andra förfrågningar går det även bra att beställa en bowl eller fika för att få en känsla för vårt kök och vår smaksättning.

DEADLINES

- Stora event: minst 3 veckors framförhållning
- Små/mellanstora event: minst 2 veckors framförhållning
- Soppa, gryta, bowls, frukostbuffé, fika, "Kockens val": minst 2 arbetsdagar

Ju längre framförhållning, desto större chans att vi inte är fullbokade. Prova gärna även vid kortare framförhållning

- vi gör vårt bästa för att hitta en lösning.

BETALNING

- 10 % förbetalning vid ordervärde över 30 000 kr
- Beloppet är ej återbetalningsbart, men kan tillgodoräknas vid ombokning inom 6 månader
- 10 dagars betalningsvillkor om inget annat avtalats

AVBOKNING & SENA ÄNDRINGAR

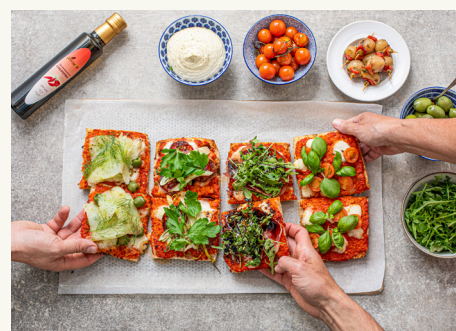
- Avbokning efter deadline: 75 % av ordervärdet debiteras
- Avbokning 1-2 dagar före event: 100 % av ordervärdet debiteras
- Sena korrigeringar efter deadline (t.ex. antal gäster/allergier/logistik) sker endast efter skriftlig bekräftelse och kan medföra administrativ avgift.
- Minskning av antal gäster efter deadline hanteras enligt samma princip som avbokning, om inte annat +/- spann överenskommits innan.

KONTAKTPERSON & TILLGÄNGLIGHET

Kunden säkerställer tillgänglighet till lokal och nåbar kontaktperson under det tidsfönster för leverans och retur som specificerats i offert. Ej nåbar kontaktperson kan medföra extra avgift vid förseningar.

RETUR AV HYRGODS

Kunden samlar allt hyrgods på samma ställe inför retur. Saknat eller skadat hyrgods debiteras enligt prislista. Alla priser i denna meny är exkl. moms, transport, samt eventuell hyra av tallrikar, glas, bestick och övrigt hyrgods.



FAQ

Varför heter ni Sopköket? Kan man få maten levererad inkognito?

Sopköket är en ordvits och ett modernt "Soppkök 2.0". Varje månad skänker vi omkring 2 000 måltider till behövande, skapar jobb för personer utanför arbetsmarknaden och lagar catering på cirka 70 % räddade råvaror från bland annat ICA, Fabrique och andra matsvinnpartners.

Vi har valt att behålla namnet eftersom det väcker nyfikenhet och skapar samtal. Samtidigt levererar vi den kvalitet och service som gett oss höga betyg på Google och högsta betyg vid miljö- och hälsas årliga hygienkontroll. Många kunder, däribland Fotografiska, Norrskén och Marshall, lyfter gärna fram samarbetet med oss. Vi förstår samtidigt att vissa event har ett annat fokus. För kunder som vill att maten ska tala för sig själv erbjuder vi därför leverans helt inkognito, utan logotyper eller hållbarhetsbudskap. Oavsett vilket bidrar din beställning till minskat matsvinn, hunger och utanförskap.

Kan jag få menyn i förväg?

Det går bra att få menyn några dagar innan om ni önskar köpa in egen dryck och matcha med maten. Ring oss så kollar vi med köket. Vill du ha spikad meny långt i förväg tillkommer extra-kostnad då det minskar vår flexibilitet att nyttja dagens finaste råvaror i säsong från våra partners.

Kan jag välja tema/specifik meny?

Ja, vi skraddarsyr gärna mot tillägg.

Har ni allergianpassad mat trots räddade råvaror och dagsmenyer?

Ja. Maila ifylld allergimall till oss innan deadline så anpassar vi oss efter detta. Vi har ej möjlighet att säkerställa helt fritt från spår av gluten och nötter, då detta förvaras i samma kök. Detta gäller för absoluta merparten av professionella cateringkök i Sverige. Ladda ner vår allergimall här ([länk](#))

Är maten fräsch?

Ja. Högsta betyg från miljö och hälsa samt 4,9 stjärnor på Google Reviews. Vi tar aldrig några risker och jobbar med professionella partners och kökspersonal.

Vilka lagar maten?

Frida Ununger ansvarar i köket (f.d. souschef på L'Avventura). Fredrik Backström är Fridas närmaste kollega i köket (f.d. kock Färgfabriken och Urban Deli). Utöver Frida och Fredrik består halva teamet av personer från olika former av utanförskap, som tränas i yrket som kock.

Var kommer råvarorna ifrån?

Från producenter som ICA, Coop, René Voltaire, Fabrique, DivinOil, Gårdsfisk m.fl. i Stockholm. Vi räddar cirka 3 ton mat varje månad. Vi skänker minst 75% till behövande, resterande råvaror utgör majoriteten i vår cateringverksamhet. Vi ämnar kompletteringshandla ekologiskt i första hand och lokalt i andra hand.

Varför har ni färre alternativ i era buffépaket (bas, plus & premium) än vissa konkurrerande cateringbolag?

Vi lägger mycket tid och kärlek på arbetade smaker och fokuserar på kvalité framför kvantitet. Väldigt många alternativ på buffébordet är även en drivkraft till ökat matsvinn på fester, då allt ska räcka till alla.

Hur säkerställer ni leverans med matsvinn som grund?

Genom en matbank av frysta råvaror där vi använder skonsam frysteknik för att bevara smak, kvalitet och näringsinnehåll, samt kompletteringsinköp (främst ekologiskt och lokalt).

Hur sent kan jag beställa?

Bowls, wraps, frukostbuffé, kockens val och fika: upp till 2 dagar innan. Övrig catering (julbord, 3-rätters etc): 2 veckor innan om ordervärde under 70k SEK, 3 veckor innan om ordervärde över 70k SEK. Kort varsel? Hör av dig.

Kan jag ändra min beställning?

Ofta ja. Efter deadline tillkommer 249 kr per ändring. För att en ändring ska vara gällande krävs alltid en bekräftelse från oss per email.

Vad gäller vid avbokning?

Avbokning innan deadline är kostnadsfri. Efter deadline debiteras 75-100 % av ordervärdet.

Vad behöver vi tänka på vid leverans?

Tillgänglig kontaktperson och framkomlighet. Väntetid över 5 min debiteras.

Vad händer om det blir mat över?

10 kr per gäst debiteras vid matsvinn. Undviks med matlådor och/eller att vi skänker vidare oöppnad mat med obruten kylkedja.

Hur betalar jag?

Helst faktura med banköverföring. Kort och kontant går också bra, för en kortavgift à 149 kr fast +1,95% av ordervärdet.

Kan vi provsmaka innan?

Ja. Provsmakning erbjuds för vår 3-rätters catering (500 kr/person) eller salladsbowl (250 kr/st exkl. moms). Boka minst 2 veckor i förväg. Provsmakning sker på Götgatan 78 i Stockholm eller levereras mot utkörningsavgift.

Hur bidrar min beställning till er impact?

Ni är med och finansierar att vi varje månad räddar ~3 ton mat, undviker ~6 ton CO2 och skänker ~2 000 måltider. Ert ordervärde utgör motsvarande % av vår månadsimpact.

Får man rabatt som återkommande kund?

Ja. 5 % som avtalad återkommande kund, 7 % som topp 10-kund och 10 % som topp 3-kund. Exempel på avtalskunder: Norrskén, Fotografiska och LIWLIG.

Har ni något minsta eller max antal gäster?

Grill minst 50, julbord och bufféer minst 30, övrigt minst 15. Men ibland kan vi tacka ja till mindre grupper så tveka inte att fråga! Max antal 3-rätters 400-800 st och övrigt 1000-2000 st beroende på upplägg.

OBS: vid mer ingående info, se våra allmänna villkor här ([klicka här](#)).