



Sopköket catering

För den goda s(m)akens skull

4.9 ★★★★★
140 Google Reviews

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, Marshall och PayPal, samt partners som Renée Voltaire och ICA. Vårt arbete har belönats med bland annat Global Citizen – Small Business Impact Awards och Circular Gastronomy Award. Köket leds av Frida Ununger (tidigare L'Avventura & Stureplansgruppen).

Månadsimpact:

6 000 kg

minskat matsvinn

12 000kg

minskat CO2 (Scope 4)

4 000kg

skänkta måltider





Klicka för att komma till

Frukostpaket	03
Fikapaket	04
Lunchpaket (wraps, bowls, kockens val)	05
AW & Social (street food, focaccia pizza, ostbricka)	06
Mingel & Kanapéer	07
Buffé & Event	08
Grillbuffé (korv, burgare, grillbuffé)	09
1 till 3 rätter	10
Dryck (drinkbuffé, bartender, dubbelraddad öl)	11
DIY (storpak: café, restaurang, hemmafest)	12
Julbord	13
Personal	14
Hyrgods	15
Guide / Kickback	16
Utbildning	17
Praktisk information	18
Allmänna villkor	19



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

FRUKOST

POPULÄRAST



Bas: 99kr /portion

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

Smoothie eller Juice (kockens val)

Räddar 0,3 kg matsvinn



Plus: 129kr /portion

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

Räddar 0,5 kg matsvinn

Skänker 1 måltid/ portion



Premium: 189kr /portion

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-själv-kit)

Ägg 63% ELLER hårdkokt

Räddar 0,7 kg matsvinn

Skänker 1,5 måltider/ portion

Bygg din egen frukost

- Hälsoshot (i karaff) – 29 kr
- Juice/smoothie (i karaff) 39 kr
- Juice/smoothie (portionerad) 59 kr
- Dubbelmacka (ost, skinka & grönt) 59 kr
- Dubbelmacka (ost & grönt) 59 kr

- Yoghurt, Chia eller Overnight Oats med kompott eller bär/frukt 49 kr
- Ägg 20kr

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 (12% mat, 25% övr.). Mer info – se allmänna villkor.

KUNDREVIEWS | TIDIGARE UPPDRAG

Service

- Personal, länk personalsida. (5 min guidning ingår alltid i ordinarie paketpris.)
- Hyrgods 39 kr/paket (allt för paketet: tallrik, vattenglas, engångsservetter, bestick, buffébestick) se fler val. Upplägningsfat och värme-hållning ingår alltid i ordinarie matpaket-pris.
- Transport 395 kr fast + 6kr/gäst inom tullarna, utanför tullarna se transportsida.
- Guide antal personal/storlek på bord/antal bufféflöden (länk guide-sida)
- Kickback (länk kickback-sida)

POPULÄRAST



Bas: 59kr /portion

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

Lyxskorpor på surdegspannacotta
(2-3 st/gäst)

Räddar 0,3 kg matsvinn



Plus: 119kr /portion

Smoothie (i karaff)

Kockens val "SÖT" (1 kakbit)
Exempel: banankaka med toppings,
vaniljpannacotta

Rawgodis (1-2 tuggor)

Räddar 0,4 kg matsvinn

Skänker 0,5 måltid/ portion



Premium: 189kr /portion

Smoothie (i karaff)

Kockens val "SÖT" (1 kakbit)
Exempel: vaniljpannacotta,
äppelpaj med äkta vaniljsås

Kockens val "SALT" Exempel:
surdegspannacotta med 3 röror, dubbel-
macka (50/50 ost, ost/skinka)

Rawgodis (1-2 tuggor)

Räddar 0,6 kg matsvinn

Skänker 1 måltider/ portion

Bygg din egen fika

- Kaffe/te i termos med tillbehör - 29 kr/port
- Lyxskorpor på surdegspannacotta - 10 kr/st (rek. 2-3 st/gäst)
- Äppelpaj med äkta vaniljsås - 69 kr/port
- Vaniljpannacotta med råörda bär - 69/89 kr/port (mellan/stor)
- Banankaka med toppings - 69 kr/port
- Raw godis - 39/49 kr/styck (1-2 tuggor)
- Dubbelmacka - 59 kr/st
- (smör, ost, skivat grönt)
- Dubbelmacka Lyx - 79 kr/st (röra, picklade grönsaker, rostade rotsaker, groddar, örtolja)
- Overnight oats, chiapudding, yoghurt - 49 kr/st
- Surdegspannacotta + 3 röror - 119 kr/port
- Röra + grönsaksstavar i glasburk - 59 kr/port
- Smörrebröd - från 99 kr/st
- Smoothie (i karaff) 39 kr
- Smoothie (portion) 59 kr

VIKTIGT: Priser ex moms (12% mat, 25% övr.).
Mer info - se allmänna villkor.

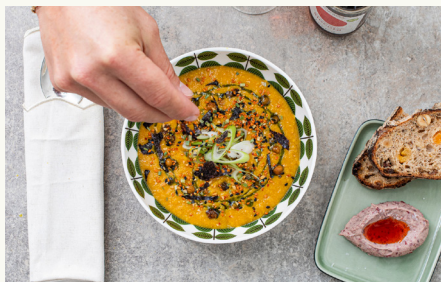
KUNDREVIEWS | TIDIGARE UPPDRAG

Service

- Personal (5 min guidning ingår alltid i ordinarie paketpris).
- Hyrgods 39 kr/paket (allt för paketet: tallrik, vattenglas, engångsservetter, bestick, buffébestick) se fler val. Upplägningsfat och värme-hållning ingår alltid i ordinarie matpaket-pris.
- Transport 395 kr fast + 6kr/gäst inom tullarna, utanför tullarna se transportsida.
- Guide antal personal/storlek på bord/antal bufféflöden
- Kickback

LUNCH

POPULÄRAST



Bas: 109kr /portion

Soppa + Bröd och röra

Räddar 0,4 kg matsvinn



Plus: 149kr /portion

Kockens val (enkel lunch)
Exempel: Bowls, Wraps, Gryta
bröd, röra & toppings

Räddar 0,6 kg matsvinn

Skänker 1 måltid/ portion



Premium: 199kr /portion

Kockens val (lunchbuffé) (skriv i kommentarsfältet vid preferens: varm eller kall) Exempel: mustig gryta, toppings, smaksatt ris, rödbetsbiffar eller fiskjärpar, färsallad, bröd, 2 röror

Räddar 0,8 kg matsvinn

Skänker 1,5 måltider/ portion

Bygg din egen lunch

- Wrap 159 kr/st
- Bowl 159 kr/st
- Gryta, bröd, röra & toppings 159 kr/st
- banankaka eller äppelpaj 69kr
- kaffe + lyxskorpor 49kr
- kaffe 29kr
- dubbelräddad öl alkoholfri 25kr
- dubbelräddad öl alkohol 49kr
- läsk 25kr
- vatten med örter i karaff 10kr

Fler förslag hittar du under Fika och AW

Önskas lunch som middag tillkommer en middagskostnad på 50 kr per portion

VIKTIGT: Priser ex moms (12% mat, 25% övr.). Mer info - se allmänna villkor.

KUNDREVIEWS | TIDIGARE UPPDRAG

Boosta lunchen

Gäller alla paket:
bestäm typ av protein (du väljer: vego eller animaliskt) 10kr/rätt
bestäm typ av protein (du väljer: vego, kött, fisk eller fågel) 25kr/rätt

Alla paket utom wraps och bowls
toppings 25kr
extra röra 29kr
extra sallad 30kr
extra protein (vår kock väljer: vego, fisk, kött eller fågel) 59kr

EXEMPELMENYER:
Soppa
Kockens val

Service

- Personal (5 min guidning ingår alltid i ordinarie paketpris).
- Hyrgods 39 kr/paket (allt för paketet: tallrik, vattenglas, engångsservetter, bestick, buffébestick) se fler val. Uppläggningsfat och värme-hållning ingår alltid i ordinarie matpaket-pris.
- Transport 395 kr fast + 6kr/gäst inom tullarna, utanför tullarna se transportsida.
- Guide antal personal/storlek på bord/antal bufféflöden
- Kickback

AW & SOCIAL

POPULÄRAST



Bas: 109kr /portion

Focaccia-pizza slices
(2st, minst 1 vego)
(varm direkt från värmeskåp)
+ Tillbehör

Räddar 0,8 kg matsvinn

Skänker 1,5 måltid/ portion



Plus: 209kr /portion

Enkel AW med ost & charkbricka
+ bröd och 3 röror

Räddar 1 kg matsvinn

Skänker 2 måltid/ portion



Premium: 379kr /portion*

3 x Street food smårätter, minst
1 vegansk/glutenfri och 1 kött
eller fisk
+ Kock på plats inkluderat

Räddar 1,2 kg matsvinn

Skänker 2,5 måltider/ portion

Bygg din egen AW

- kanapé 69 kr
- exklusiv kanapé 89 kr
(PREMIUM = extra street
food smårätt)
- focaccia pizza 59 kr/slice
- chips & nötter 39 kr
- kanderade popcorn 49 kr
- röra & grönsaksstavar
(portionerad) 59 kr
- halva wraps 99 kr
- ostbricka 119 kr
- charkbricka 119 kr

VIKTIGT: Priser ex moms
(12% mat, 25% övr.).

Mer info - se allmänna
villkor.

TIDIGARE UPPDRAG

Boosta AW:n

Gäller alla paket: Vid flerval
spec:a i kommentarsfältet

- bestäm protein (vego
eller animaliskt) 10kr
- bestäm protein (kött,
fisk eller fågel) 25kr

PLUS & PREMIUM

- förlagt (mingeltallrik eller
to-go) 10kr

BAS & PLUS:

- pizzasallad + tillbehör
(ex. oliver) 49kr

EXEMPELMENYER:

Focacciapizza
Street food smårätter

Service

- Personal (5 min guidning ingår
alltid i ordinarie paketpris).
- Hyrgods 39 kr/paket (allt för
paketet: tallrik, vattenglas,
engångsservetter, bestick,
buffébestick) se fler val.
Uppläggningsfat och värme-
hållning ingår alltid i
ordinarie matpaket-pris.
- Transport 395 kr fast + 6kr/
gäst inom tullarna, utanför
tullarna se transportsida.
- Guide antal personal/storlek
på bord/antal bufféflöden
- Kickback

*(inkl. kock, matvärde 299 kr)

MINGEL & KANAPÉER

POPULÄRAST



Bas: 139kr /portion

Två eleganta kanapéer per person.

Räddar 0,3 kg matsvinn



Plus: 189kr /portion

Tre kanapéer per person, perfekt till bubbel.

Räddar 0,5 kg matsvinn

Skänker 1 måltid/ portion



Premium: 239kr /portion*

Tre exklusiva kanapéer med räddade lyxvaror.

Räddar 0,7 kg matsvinn

Skänker 1,5 måltider/ portion

Bygg ditt eget Mingel

- kanapé 69 kr
- exklusiv kanapé 89 kr
- focaccia pizza 59 kr/slice
- ost eller charkbricka + bröd och röra 119 kr
- chips & nötter 39 kr
- kanderade popcorn 49 kr
- röra & grönsaksstavar (portionerad) 59 kr
- halva wraps 99 kr

VIKTIGT: Priser ex moms (12% mat, 25% övr.).
Mer info - se allmänna villkor.

EXEMPELMENYER | VIDEOLÄNK TIDIGARE UPPDRAG

Boosta Mingelt

Gäller alla paket: Vid flerval spec:a i kommentarsfältet

- bestäm protein (vego eller animaliskt) 10kr
- bestäm protein (kött, fisk eller fågel) 25kr

Service

- Personal (5 min guidning ingår alltid i ordinarie paketpris).
- Hyrgods 39 kr/paket (allt för paketet: tallrik, vattenglas, engångsservetter, bestick, buffébestick) se fler val. Uppläggningsfat och värme-hållning ingår alltid i ordinarie matpaket-pris.
- Transport 395 kr fast + 6kr/gäst inom tullarna, utanför tullarna se transportsida.
- Guide antal personal/storlek på bord/antal bufféflöden
- Kickback

BUFFÉ



Bas: 209kr /portion

1 rätt, kolhydrat, grön sallad, samt bröd och 3 röror

Räddar 0,8 kg matsvinn

Skänker 1,5 måltid/ portion

POPULÄRAST



Plus: 329kr /portion

2 rätter, kolhydrat, grön sallad, samt bröd och 3 röror

Räddar 1 kg matsvinn

Skänker 2 måltid/ portion



Bild kommer snart

Premium: 549kr /portion*

2 välkomstkanapéer

2 rätter, kolhydrat, grön sallad, samt bröd och 3 röror

Dessert

Räddar 1,2 kg matsvinn

Skänker 2,5 måltider/ portion

Boosta Buffén

- Tema (asiatiskt, streetfood, mexikanskt) 100kr/kuvert
- Sharing på runda bord 100kr/kuvert
- Provs smak 500kr/rätt
- Specifikt protein (vego, kött, fisk eller fågel) +39kr

VIKTIGT: Priser ex moms (12% mat, 25% övr.).

Mer info - se allmänna villkor.

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

Service

- Personal (5 min guidning ingår alltid i ordinarie paketpris).
- Hyrgods 39 kr/paket (allt för paketet: tallrik, vattenglas, engångsservetter, bestick, buffébestick) se fler val. Uppläggningsfat och värme-hållning ingår alltid i ordinarie matpaket-pris.
- Transport 395 kr fast + 6kr/gäst inom tullarna, utanför tullarna se transportsida.
- Guide antal personal/storlek på bord/antal bufféflöden
- Kickback

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

GRILL



Bas: 139kr /portion

Lyxkorv med våra tillbehör

Räddar 0,8 kg matsvinn

Skänker 1,5 måltid/ portion

POPULÄRAST



Plus: 379kr /portion

Välj 1 av följande
(spec:a i kommentarsfältet):

1. Burgare med tillbehör
(Exempel: coleslaw, pommes eller klyftpotatis, grillad majs elle dyl.)
2. Grillbuffé (2 fat med grillad frukt och grönt, 1 grillat protein, 3 röror, vitlöksbröd)

Räddar 1 kg matsvinn

Skänker 2 måltid/ portion



Premium: 599kr /portion

Välj 1 av följande
(spec:a burgare eller grillbuffé i kommentarsfältet):

1. Burgare med tillbehör
(Exempel: coleslaw, pommes eller klyftpotatis, grillad majs elle dyl.)
2. Grillbuffé (2 fat med grillad frukt och grönt, 1 grillat protein, 3 röror, vitlöksbröd)

+1 extra protein

+4 extra buffétillbehör
(kockens val)

Räddar 1,2 kg matsvinn

Skänker 2,5 måltider/ portion

Dryck

- vatten & örter i karaff 10kr
- bubbelvatten (naturell) 20kr
- bubbelvatten (citron) 20kr
- läsk 25kr
- öl (alk.fri) 25kr
- öl (3.5%) 39kr
- öl (5%) 39kr
- 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 (12% mat, 25% övr.). Mer info - se allmänna villkor

*inkl. kockar, oljefatsgrillar, grillkol, tält vid regn. Exklusive personal.
*minst 50 gäster

ALLMÄNNA VILLKOR | KUNDREVIEWS | TIDIGARE UPPDRAG

Boosta Grillen

Gäller alla paket: Vid flerval
spec:a i kommentarsfältet

- bestäm protein (vego eller animaliskt) 10kr
- bestäm protein (kött, fisk eller fågel) 25kr

Service

- Personal (5 min guidning ingår alltid i ordinarie paketpris).
- Hyrgods 39 kr/paket (allt för paketet: tallrik, vattenglas, engångsservetter, bestick, buffébestick) se fler val. Uppläggningsfat och värme-hållning ingår alltid i ordinarie matpaket-pris.
- Transport 395 kr fast + 6kr/gäst inom tullarna, utanför tullarna se transportsida.
- Guide antal personal/storlek på bord/antal bufféflöden
- Kickback

1 TILL 3-RÄTTERS



Bas: 199kr /portion

Förlagd kall varmrätt

POPULÄRAST



Plus: 599kr /portion*

förrätt, varmrätt, efterrätt med förlagd kall förrätt & efterrätt.



Premium: 899kr /portion*

förrätt, varmrätt, efterrätt med våra mest exklusiva råvaror.

Boosta 3-Rätters

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

EXEMPELMENYER:

Plus: [Länk](#)

Premium (Asiatiskt): [Länk](#)

Premium (Husman): [Länk](#)

ALLMÄNNA VILLKOR | [VIDEOLÄNK TIDIGARE UPPDRAG](#)

Service

- Personal, länk personalsida. (5 min guidning ingår alltid i ordinarie paketpris).
- Hyrgods per offert
- Transport 395 kr fast + 6kr/gäst inom tullarna, utanför tullarna se transportsida.
- Guide antal personal/storlek på bord/antal bufféflöden
- Kickback

* 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

DRYCK



Bas: 49kr/gäst

2 enheter alkoholfritt (läsk, vatten, dubbelräddad öl)
spec:a i kommentarsfältet

+ vatten med örter i karaff



Plus: 199kr*

3 enheter (öl, vin eller bubbel)

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

POPULÄRAST



Premium: 289kr*

Mocktails eller cocktails DIY:
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 med örter i karaff 10kr
- bubbelvatten (naturell) 20kr
- bubbelvatten (citron) 20kr
- läsk 25 kr
- öl (alk.fri) 25kr
- öl (3.5%) 39kr
- öl (5%) 39kr
- kaffe/te i karaff med mjölk, havremjök, socker 29kr
- rött, vitt eller bubbel/glas (alkohol) fr. 69kr
- rött, vitt eller bubbel/flaska (alkohol) fr. 249kr
- rött, vitt eller bubbel/glad (alk.fri) fr. 49kr
- rött, vitt eller bubbel/flaska (alk.fri) fr. 149kr
- mocktail DIY fr. 89kr
- cocktail DIY fr. 99kr/4cl
- avec fr. 30kr/cl

VIKTIGT

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

**ej inklusive bartenders, tillstånd eller personal*

Bartenders och portabel bar per offert.

Service

- Personal, länk personalsida.
(5 min guidning ingår alltid
i ordinarie paketpris).
- Hyrgods per offert
- Transport 395 kr fast + 6kr/
gäst inom tullarna, utanför
tullarna se transportsida.
- Guide antal personal/storlek
på bord/antal bufféflöden
- Kickback

DIY



Fryst storpack smoothie: 27,95kr /gäst

140 ml (levereras fryst i 3 liters vakuumpåsar – att tina & servera i karaffer på event)



Fryst storpack soppa: 69,95kr /gäst

350 ml (levereras fryst i 3 liters vakuumpåsar – att tina, mixa/röra om & servera varmt på event)

POPULÄRAST



Fryst storpack gryta: 89,95kr /gäst

350 ml (levereras fryst i 3 liters vakuumpåsar – att tina & servera varmt på event)

Tillval (mat)

- bröd & röra 20 kr/gäst (levereras fryst i storpack, tina, värm & skiva själv)

Service

- Transport 395 kr fast avgift + 6kr/gäst inom tullarna, utanför tullarna se transportsidan.
- Kan hämtas direkt från vårt kök med kort varsel.
- Guide antal personal/storlek på bord/antal bufféflöden
- Kickback

SPECIFIKA VILLKOR | EXEMPELMENYER
KUNDREVIEWS | VIDEOLÄNK TIDIGARE UPPDRAG

JULBORD



Det gröna julbordet: 395kr /portion

BAKAD SPETSKÅL
med rostade fröer, karamelliserat smör och honung

KRÄMIG ROTFRUKTSPYTT
ett urval av rostade rotfrukter i krämig rotfruktspytt

GRÖNKÅLSSALLAD
med granatäpple, apelsin och citronmarinerat äpple

POTATIS med DILL
kokt potatis med dill

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

KALLSKURET GRILJERAT
kallskuret griljerat rotselleri i traditionellt julskinkamanér

VEGANSILL
inlagd vegansill, i olika traditionella julmanér

VEGANKORV

POPULÄRAST



Det klassiska julbordet: 590kr /portion

KÖTTBULLAR
våra hemgjorda köttbullar enligt Filip's farmors recept

KALLSKURET GRILJERAT
kallskuret griljerat rotselleri och fläsk i traditionellt julskinkamanér

BAKAD SPETSKÅL
med rostade fröer, karamelliserat smör och honung

KRÄMIG ROTFRUKTSPYTT
ett urval av våra räddade rotfrukter i krämig rotfruktspytt

GRÖNKÅLSSALLAD
med granatäpple, apelsin och citronmarinerat äpple

POTATIS med DILL
kokt potatis med dill

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

SILL och VEGANSILL
inlagd sill, och vegansill, i olika traditionella julmanér

VEGANKORV och KORV

GRAVLAX med HOVMÄSTARSÅS



Valfri dessert: 59kr /portion Dessertbuffé: 225kr /portion

CHOKLADRUTA
1 tuggors chokladruta

MJUK PEPPARKAKA
2 tuggors mjuk pepparkaka

ÄPPELPAJ m. ÄKTA VANILJ
vår varma äppelpaj med äkta vaniljsås

SAFFRAN o VANILJPANNACOTTA
vår saffrans och vaniljpannacotta, toppad med lime och rårörda bär

ROSTADE NÖTTER & HEMGJORDA RUSSIN
ett urval av nötter, mandlar och hemgjorda russin

Alkoholhaltiga paketet: 225/425kr /person

Fritt val av 3 eller 5 st
Öl (flaska)
Vin (glas)
Snaps (4cl)
Glögg (5cl)

Alkoholfria paketet: 195/295kr /person

Fritt val av 3 eller 5 st.
Julmust
Eko läsk
Glögg

All dryck 80-100% räddad och/eller eko

PERSONAL

POPULÄRAST



Personal Baspaket

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

Minsta belopp 1860 kr.



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 + 6kr/gäst
- 15+ km utanför tullarna (be om offert)s

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) 300kr/st
- ishink 45 kr/st
- vin/ölöppnare 25kr/st
- lanneservetter/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
- 45-100 gäster = 2 bufféflöden
- 100+ gäster = 3 eller fler buffé flöden 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 tagit och mat 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. hör ned den separata insatsen i soppvärmarens vattenbad genom att ta tag i svarta övre ringen
6. lägg i soppstev 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



Minska matsvinnet - i hemmet och organisationen

Upptäck en ny matlagningsteknik som gör det möjligt att minska matsvinnet på ett lustfyllt och effektivt sätt – för både hem och professionella kök. Innehåll:

- Introduktion till matsvinnets globala utmaningar
- Praktiska kökshacks och recept
- Frågor och svar



Cirkulär ekonomi i praktiken - en drivkraft för ökad vinst

Hur kan planetens vinning bli ditt företags ekonomiska vinst? Lär av Sopköket som under pandemin fyrdubblade mängden räddade råvaror och skänkta måltider, samtidigt som personaleffektiviteten ökade med 80 %.



Hållbart företagande & inkludering

En föreläsning särskilt riktad till skolor, universitet och företag. Filip delar lärdomar om att våga begå misstag, växa utan startkapital, bygga partnerskap med 30+ företag och skapa inkluderande arbetsplatser som motverkar utanförskap.

Skräddarsydda upplägg & tillval

- Anpassa innehållet till era behov – från 15 till 60 minuter, digitalt eller på plats.
- Tillval: digital kokbok (16 sidor med recept & kökshacks), live-cook along, eller material för intranät.

Pris & paket

- 15 min inkl. Q&A: 7 500 kr
- 30 min inkl. Q&A: 10 000 kr,
- 60 min inkl. Q&A: 15 000 kr

Rabatter

- 1500 kr (cateringkunder)
- 3000 kr (grundskola, gymnasium)

Tillval

- Live matlagning:
- 5 000 kr (annars bildspel)
- Digital kokbok PDF:
- 25 kr/st (minst 5 000 kr)
- Intranätlagring: 30 dagar = gratis, 100 dagar = 10 000 kr, för alltid = 25 000 kr



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 stjärnkokar 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

Provsmak kan bokas med ca 2 veckors framförhållning. Plats enligt överenskommelse eller mot leveranskostnad till önskad adress.

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 +/- spanns överenskommit innan.

KONTAKTPERSON & TILLGÄNGLIGHET

Kunden säkerställer tillgänglighet till lokal och närliggande kontaktperson under det tidsfönster för leverans och retur som specificerats i offert. Ej närliggande 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.

