

VARIFRÅN KOMMER MATEN?



1. Vad är Martin & Servera?

Vi är en svensk restauranggrossist.

2. Vad är en restauranggrossist?

En restauranggrossist köper, lagrar, säljer och kör ut mat, dryck och utrustning till skolor, restauranger och andra kök.

3. Vilken typ av produkter säljer grossisten?

En restauranggrossist säljer allt från tallrikar och glas till kryddor och diskmedel men i mycket större förpackningar än vad du hittar i en vanlig butik.



5. Hur går det till när kommunen tecknar avtal?

Kommunens inköp av livsmedel styrs av lagstiftning och myndigheternas regler. Kommunen begär in prisförslag från flera grossister på allt från köttbullar till juice. Upphandlaren i kommunen jämför sedan de olika grossisternas svar och tar beslut om vem som får leverera till kommunens alla olika kök på skolor, förskolor och äldreboenden.

4. Vem tecknar avtal med grossisten?

Det är den kommun där skolan ligger som tecknar avtal med en restauranggrossist, till exempel Martin & Servera.

6. Hur länge gäller avtalet mellan kommunen och restauranggrossisten?

Avtalet brukar gälla i två-fyra år.

Vänd och läs mer!

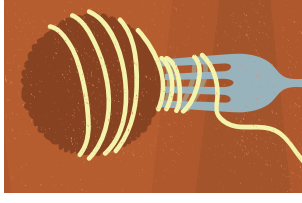
VECKANS MENY

7. Vem bestämmer vilken mat som ska serveras?

Oftast planeras maten centralt i kommunen och alla skolorna använder samma meny.

8. Vilka produkter kan skolköckarna köpa?

Kommunens avtal med restauranggrossisten bestämmer vilken eller vilka varor som skolan kan köpa, till exempel vilken sorts köttbullar.



9. Varifrån kommer maten som restauranggrossisten säljer?

Grossisten köper in varor från hela Sverige, men också från länder i Europa och från andra världsdelar. På varje kartong med varor som levereras till skolköket finns information om varifrån varorna kommer.



10. Hur vet Martin & Servera att varorna kommer från bra leverantörer?

De leverantörer vi väljer att köpa varor från ska vara duktiga på att odla, föda upp och producera de produkter som behövs för att laga god skolmat. Vi vill att våra leverantörer tar hand om människor, djur och natur på ett bra sätt. Det är också viktigt att de är ärliga. Våra leverantörer skriver under ett avtal, det vi kallar en uppförandekod, med regler för hur de ska arbeta för att kunna sälja till Martin & Servera.



11. Varför vill Martin & Servera öka försäljningen av ekologiska och KRAV-märkta produkter?

Ekologisk livsmedelsproduktion är bra för både djur och natur. De innehåller inga onödiga tillsatser, de odlas utan kemiska bekämpningsmedel och djuren får röra sig fritt mellan ute och inne.

