

MatKomfort



**MER ÄN EN  
VANLIG MATKASSE**

***”Vi har levererat  
5 miljoner måltider  
utan matsvinn.”***



## **Mer än en vanlig matkasse sedan 2008**

Idén till Matkomfort föddes redan 2005, innan konceptet med matkassar fanns. Trots att jag är kock med passion för god mat, var det ibland svårt att få ihop en näringsriktig och snabb vardagsmat. Och om jag som kock upplevde detta som ett problem i vardagen, fanns det säkert fler som stod inför samma utmaning!

Redan vid starten 2008 märktes en tydlig efterfrågan på vällagade och snabba middagar. Sedan dess har vi på Matkomfort haft äran att hjälpa tusentals hem och hushåll att äta godare, nyttigare och bättre. Med vårt unika koncept förbereder våra kokar maten precis som på restaurang, genom vad som kallas "mise en place". Kokarna förbereder med andra ord alla tidskrävande moment och tillagar såser, fonder och smaksättare. Som kund färdigställer du sedan middagen hemma i ditt eget kök.

Matkomfort är ett mindre, fristående företag med stor kapacitet. Vårt koncept är unikt på marknaden och varje vecka lagar vi närmare 18 000 portioner mat utan svinn. Tack vare nära samarbeten med utvalda leverantörer kan vi erbjuda svenska huvudråvaror och lokala råvaror av högsta kvalitet. All mat som levereras från oss förbereds i vårt eget kök i Tyresö.

Med hjälp från våra kokar får kunderna möjlighet att snabbt servera god mat lagad från grunden. Vi ser till att veckans middagar håller hög kvalitet och skapar dessutom en tidsvinst i vardagen.

Det enda du som kund hos Matkomfort behöver ha hemma är salt, peppar och något att steka i!

– Henrik Isaksson, kock och grundare av Matkomfort





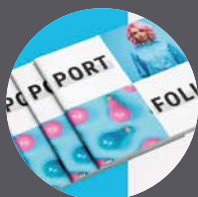
## Svenska, färska huvudråvaror

Alla våra menyer innehåller svenska, färska huvudråvaror. För oss är det viktigt att våra samarbetspartners står för en god djurhållning med så korta transporter som möjligt. Och självklart vill vi undvika tillsatser i den mat vi lagar.

Att vi väljer svenskt är bra både för den som äter maten och för miljön. När vi köper in råvaror från utvalda producenter i vår närhet behöver maten inte transporteras så långt för att nå fram. Vi väljer alltid färska huvudråvaror och ingenting som levereras från oss kommer fryst.

Med korta ledtider och god planering behöver vi inte heller beställa några råvaror i överskott. Det innebär att vi arbetar helt utan matsvinn!

### CICERO TRYCK .SE



TRYCK & EXPO



PROFIL



TEXTIL

Mediavägen 9B, Tyresö | 08-641 37 77 | [info@cicerotryck.se](mailto:info@cicerotryck.se)

Inspiration till  
gröna matvanor

Följ oss på  
[facebook.com/DoleFreshCuts](https://facebook.com/DoleFreshCuts) eller  
[instagram.com/dolefreshcuts/](https://instagram.com/dolefreshcuts/)

[www.dole.se](http://www.dole.se)



# Med kärlek till god mat

Vi tycker att alla borde få äta riktigt god och vällagad mat på vardagarna – utan att behöva tillbringa flera timmar i köket!

Varje vecka planerar våra erfarna kockar nya menyer. Genom att välja råvaror som är i säsong maximerar vi smakerna och sparar på miljön.

Tack vare all feedback vi samlar in från kunderna vet vi vilka middagar som varit extra uppskattade. Våra kreativa kockar komponerar sedan maten i en härlig mix av nya rätter och bekanta recept. Vi vill ge våra kunder tillgång till nya smakupplevelser och samtidigt möjligheten att njuta av vissa, återkommande favoriter.

När kunderna, genom våra menyer och recept, känner inspiration mitt i vardagsmaten – då har vi lyckats!

Se själv på [reco.se/matkomfort](https://reco.se/matkomfort), där är vi matkassen med högst betyg!





## Ett smartare val

Vårt löfte till våra kunder är att vi tillsammans bidrar till 0% matsvinn, kortare transporter, färre förpackningar och mindre energiåtgång.

- **0 % matsvinn – i alla led!** Arbetet mot matsvinn är en grundpelare i vår verksamhet. Vi erbjuder portionsanpassade menyer, för mellan 1-8 personer. Råvarorna beställs först efter det att kunden bokar sin leverans. På så sätt vet vi exakt vad som går åt.
- **Svenska huvudråvaror och inga onödiga tillsatser.** Huvudråvarorna i våra lådor är svenska och färska. Vi väljer samarbetspartners med god djurhållning och kortast möjliga transport. Vi tillsätter inga e-ämnen eller konserveringsmedel.
- **Återvinningsbara förpackningar.** Våra burkar består av 100 % återvinningsbar plast. De lådor som maten levereras i kan återvinnas och lämnas ihopvikta till chauffören.
- **Storkök och samtransporter.** Vi lagar maten i stora grytor, vilket betyder mindre energi per portion. Få stora förpackningar köps in istället för många små. Våra kunder tilldelas en personlig, men inte valbar, leveranstid. På så sätt undviks halvtomma bilar, vilket minimerar utsläpp och miljöpåverkan.



## FRÅN HAGE TILL MAGE

VI PÅ GUDRUNS FÖRÄDLAR & PAKETERAR VÅRA PRODUKTER FRÅN SVENSKA GÅRDAR UTAN MELLANHÄNDER.





# Matkassar för alla

Vi har matkassar som passar de flesta, mellan 1-8 personer och för olika matpreferenser.

I vårt utbud finns alternativ med lite lyxigare rätter, vegetariskt, utan rött kött, extra snabblagat, familjevänligt – allt för att passa just dina behov. Abonnementet har ingen bindningstid och det är alltid fri frakt på leveranserna.

Våra kunder kan själva enkelt hantera sina beställningar på "Min sida". Fram till måndag klockan 10.00 går det bra att ändra inför söndagens leverans.

## Bjud in alla i köket

Inga förkunskaper krävs för att laga våra rätter. Barnen kan med fördel vara med och uppleva glädjen i att laga mat tillsammans. Läs igenom rättens beredningstext innan ni sätter igång!

## Så lyckas du i köket

- Köp bra knivar och håll dem välslipade.
- Skaffa en stektermometer. Kärntemperaturen är viktigast för att lyckas med kött, fågel och fisk. Stektiden kan variera beroende på exempelvis råvarans storlek eller vilken spis eller ugn som används. Kärntemperaturen visar när maten är färdig.
- Hetta upp stekpannan ordentligt före stekning.
- Salta och peppra lite i taget. Smaka av under hela tillagningen, tills du känner att du uppnått rätt mängd för just din smak.
- Det blir godare att mala svartpeppar direkt från kvarn än att använda färdigmald peppar.

Vill du få fler tips så kolla gärna in vår hemsida [www.matkomfort.se](http://www.matkomfort.se)!





# Du vet väl att...



✓ **Du får rabatt ...**  
...om du tipsar en vän.  
Läs mer på "Min sida".



✓ **Vi erbjuder  
måndagsleverans ...**  
...inom vissa områden.



✓ **Vi genomför lunchevents ...**  
...på företag. Kontakta oss gärna  
för mer information!



✓ **Du kan byta storlek  
och matkasse ...**  
...hur ofta du vill på "Min sida".

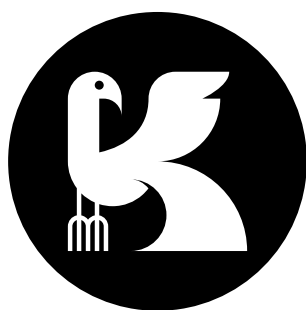
**Sigma Technology Solutions**

Vi hjälper dig att digitalisera

[www.sigmatechnology.se](http://www.sigmatechnology.se)

 **SIGMA**  
Technology





# MatKomfort

Antennvägen 14, 135 48 Tyresö  
Telefon 08-408 111 17  
kundtjanst@matkomfort.se  
www.matkomfort.se

