



Om Sodexo

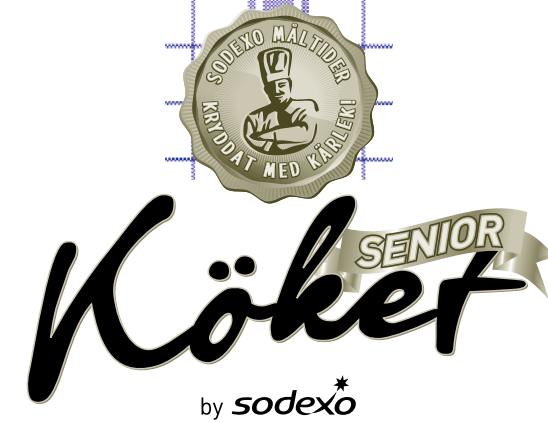
Med stor flexibilitet, kompetens och omtanke tar vi över, utvecklar och effektiviserar servicefunktioner i företag, institutioner och offentlig sektor. Vi lagar mat och städar, underhåller fastigheter, bemannar växel och receptioner, verkar inom hotell och konferens - och mycket mer.

Sodexo är en av Sveriges ledande måltidsleverantörer och vi följer trender för att leva upp till förväntningarna hos dagens medvetna gäster. Vi har tagit fram specialanpassade måltidskoncept för olika kundgrupper som till exempel äldreomsorg, skolor, sjukhus, försvaret och personalrestauranger. Stora evenemang är också en del av vår vardag, med några hundra eller flera tusen deltagare. Vi ser till att måltidsservicen fungerar i alla sammanhang.

Välkommen till Sodexo!

Läs mer på www.sodexo.se

*Sodexos ambition för våra matgäster är enkel:
– En välsmakande, näringsrik och aptitlig måltid.*



Måltider för seniorer



Köket Senior står för omtanke, matglädje och kvalitet

Sodexo har sedan länge förmånen att tillaga och servera måltider inom äldreomsorgen i olika delar av Sverige. Vi vill med glädje vara med och bidra till att måltiden blir en av dagens höjdpunkter. Våra matgäster besöker våra restauranger, får mat levererad till avdelningen eller till hemmet.

Vårt koncept Köket Senior har skapats av omtanke om våra äldre matgäster. Maten tillagas med största omsorg av välutbildad och erfaren kökspersonal. Maten vi serverar är välkänd husmanskost som smakar och doftar gott för att väcka matlusten.



På menyn

Menyn följer de svenska mattraditionerna och är säsonganpassad efter årstider och högtider. Vi värnar om det traditionella, men anpassar menyerna vid etniska kostbehov. Menyn är näringsvärdesberäknad enligt Livsmedelsverkets rekommendationer.

Våra gäster kan alltid välja mellan minst två maträtter*. Ett alternativ är alltid husmanskost. Vi erbjuder även konsistensanpassad kost samt specialkost. Följande konsistenser av koster erbjuds:

- Hel och delad
- Grov paté
- Timbal
- Gelé
- Flytande
- Tjockflytande

A-kost, allmän kost för sjuka, är grundkosten för de inom äldreomsorgen som har god aptit.

E-kost, energi- och proteinrik kost, serveras till personer som inte orkar äta den mängd mat som serveras, har dålig matlust, är undernärda eller inte kan hålla vikten på grund av sjukdom. En portion av E-kosten är ungefär lika stor som en halv portion av A-kost, men innehåller lika mycket energi och protein.

*Om inte annan överenskommelse gjorts.



Matkvalitet och matglädje

Med omtanke och omsorg om våra äldre erbjuder vi näringsriktig och vällagad mat som känns igen och väcker minnen. Måltiderna tillagas från grunden utifrån kökets förut-sättningar. Råvarorna behandlas med omsorg för att den serverade måltiden ska vara av hög kvalitet, se aptitlig ut och ha en bra doft och smak.

- Våra recept utvecklas med hjälp av våra egna kockar och kostekonomer
- Vi följer alltid recept så att smak och portionsstorlek blir rätt

- Våra måltider är näringsvärdesberäknade och följer Livsmedelsverkets rekommendationer

Det handlar inte bara om maten på tallriken, en måltid är en upplevelse där flera delar påverkar helheten.

- Hur maten presenteras och dess utseende
- Hur maten smakar
- Måltidsmiljön
- Samvaro
- Bemötande av restaurangpersonal eller vårdpersonal

Miljö och råvaror

Innehållet i Sodexos skafferier skiljer sig inte från det vi har hemma. Det som kan skilja är storleken på förpackningen men innehållet är detsamma. Vi väljer i möjligaste mån råvaror som är närproducerade, säsonganpassade och som odlas eller föds upp på ett hållbart sätt i alla länder där vi är verksamma. En hållbar utveckling för kommande generationer betyder att vi som företag söker finna olika vägar att minska negativ miljöpåverkan. Sodexo strävar efter att bistå ett långsiktigt hållbart fiske.



Sedan 2008 utgår vi ifrån de riktlinjer som Världsnaturfonden anger i sin "Fiskeguide". För mer information se, www.wwf.se.