

Sabis vann Silver och Guld i matlagings-OS!

Den 20 oktober representerade Sabis Sverige i OS i matlagning, klassen Företagsrestauranger, i Erfurt i Tyskland. Vid prisceremonin idag meddelades att Sabis vunnit Silver i den totala sammanställningen. Laget erhöll också ett Individuellt Guld för sin fina prestation redan i måndags.

-Det är fantastiskt roligt och ärofyllt att vinna ett OS-silver, säger Helmut Berger, coach för Sabis OS-lag. Konkurrenten har varit stenhårt och att vårt Sabis-lag från lilla Sverige har slagit lag från hela världen gör oss väldigt stolta och glada.

Förutom själva maten bedömer domarna lagets samarbete, logistik, planering, dekorationer och hur väl man har följt det Karibiska temat. Sabis-laget fick full pott för meny och dekorationer, som bland annat bestod av unika menyskyltar i form av små fiskar, stora flamingos, bananblad, ananasbuketter och inte minst den vackra, färgrika maten.

Det är fem personer som tävlat för Sabis i Erfurt, men OS-satsningen engagerar många fler. Genom flera provsmakningar har gäster, kunder, media och personal fått ge feedback direkt till laget.

- Det ligger mycket blod, svett och tårar bakom en sådan här satsning, säger Åsa Asp, marknadschef för Sabis och samordningsansvarig för OS-laget. Över ett års planering, menyskrivning, repetitioner och provsmakningar är nu till ända och att vinna ett silver känns som ett kvitto på allt fint jobb laget lagt ner.

- Detta är ett bra och roligt sätt att höja kompetensen bland vår personal. Vår OS-satsning skapar ringar på vattnet i hela organisationen, säger Madeleine Brehmer, affärsområdeschef för Sabis Restauranger.

Sabis är ett familjeföretag sedan 1874. Matglädje, service och kvalitet är Sabis ledord. Idag driver företaget åtta livsmedelsbutiker och tjugo restauranger och konferensanläggningar. Ett stort fokus på kvalitet, råvaror, hälsa och miljö har gjort att Sabis framgångsrikt expanderat de senaste två åren. Bland de nya uppdragen märks Sveriges Riksdag, Rosenbad och UD, Restaurang Element (ÅF), Terra Solna Gate samt öppnandet av butiken Sabis Värmdö i december. Sabis har 620 anställda och omsätter ca 750 Mkr.

För mer information, kontakta
Åsa Asp, Marknadschef
Tel 08-587 050 27, asa.asp@sabis.se

Sabis OS-lag: Mikael Wilén, Mattias Eriksson, Susanne Deijfen, Mattias Burger och Kent Jansson.



KARIBISK MENY

Kall avokadosoppa med rökt räkröra

Grillad hickorylax med chili- och limeglaze
samt gurk- och citronyoghurt
Chicken Jerk

Majsmedaljonger med quinoa samt rödökskeso

Dirty rice

Sötpotatispuré

Jamaikansk grönsakswok

Karibiskt grönsaksfat

Rödkålssallad med vaniljvinaigrette

Tomat-mango-avokadosallad

Bönmosaik

Blandad grönsallad

Citronströssel

Rostade solroskärnor

Melonsoppa med mynta

Trinidad black fruitcake

Mangomousse

Smaklig måltid!
//Sabis OS-lag

