



Vi vill göra skillnad och bidra i omställningen mot en mer hållbar livsmedelskonsumtion



SimSuFoodS koncept



Jordbruksråvara



Torr produkt

- Blandas med vatten, olja och kryddor
- "Från Sverige", nyckelhålsmärkt och utan tillsatser
- Högt proteininnehåll, ger upptill 30g/100g i färdig maträtt

Förenkla värdekedjan

- Inget behov att hantera kyl- eller frysvaror
- Minskat transportbehov
- Lång hållbarhet ger mindre svinn

Vilket ger:
Minskat klimatavtryck
Minskad produktkostnad



Färdig maträtt

SimSuFoodS koncept – Vad vi erbjuder

Gör din egen färs för under 30 sek/kg,
perfekt för 50/50 rätter

Sveriges mest kostnadseffektiva produkter
för beredskapslagring

Världens mest
klimatsmarta kebab!

Delägare sedan december 2021



Niklas Helsing

Kock, produktutvecklare och säljare

*Nobelkock 8 gånger, diplomerad
Hagdahlskock och årets Östgötakock två
gångar talar för sig självt*

*Mail: niklas.helsing@simsufoods.com
Tel: 0105449032*



Andreas Gundberg

VD, säljansvarig och produktutvecklare

*Entreprenör, Hedersdoktor i
resursåtervinning och tidigare
Innovationschef med ett brinnande
intresse för hållbarhet*

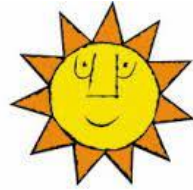
*Mail: andreas.gundberg@simsufoods.com
Tel: 0105449031*

Vår primära målgrupp är offentlig sektor

70 kommuner har oss på anbud - Ett urval av våra kunder ses nedan



Malmö stad



KARLSTADS KOMMUN



JÖNKÖPINGS
KOMMUN



NORRKÖPING



Sundbybergs
stad



DANDERYDS
KOMMUN



Gävle kommun



Göteborgs
Stad



Sundsvalls
kommun



Nyköping



JÄRFÄLLA



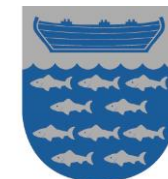
Mjölby kommun



Söderköpings
kommun



Burlövs
kommun



ÖCKERÖ KOMMUN



VADSTENA
KOMMUN



Kinda
kommun



HELINGBORG



Åtvidabergs
kommun



ÖRNSKÖLDSEVIKS
KOMMUN



SimSuFoods
SIMPLE & SUSTAINABLE FOOD SOLUTIONS

SimSuFoodS produkter



- Proteiner från havre, ärtor, åkerböna, vete, potatis och jäst
- Får sin "köttliknande textur" när blandas med vatten, olja, kryddor och tempas



Torr Simsubas SE

- 5 kg påse som ger upptill 150 portioner
- För att göra strimlor, biffar, gratänger, grytor, proteinberikat bröd, 50/50 färsrätter etc
- Mycket bra bindande- och emulgerande förmåga
- 18 månaders hållbarhet
- En ekologisk variant av denna finns tillgänglig
- Dessa produkter finns tillgängliga hos:
Martin&Servera: Art nr: 108397 & 108400
Menigo: Art nr: 127169 & 127170
Mårdskog: Art nr: 304176 & 304177



Falafelmix

- Gjord på svensk gul ärta
- Färdigkryddad, bara att tillsätta vatten och olja
- 4 kg påse som ger ca 100 portioner
- 12 månaders hållbarhet
- Denna finns tillgänglig hos:
 - Martin&Servera: Art nr: 114811
 - Menigo: Art nr: 127167
 - Mårdskog: Art nr: 304581



[Länk till produktspec](#)

SimSu Emergency Food®



“Sveriges mest kostnadseffektiva beredskapsprodukter”

En orolig omvärld ställer ökade krav på

- Livsmedelsberedskap
- Självförsörjningsgrad

Våra produkter har **10 års hållbarhet** och **Kan lagras och hanteras i fuktiga miljöer**



SimSu Emergency Food®



“Sveriges mest kostnadseffektiva beredskapsprodukter”

SimSu Protein

- Samma funktionalitet och innehåll som Torr Simsubas
- 5 kg påse som ger upptill 150 portioner
- För att göra strimlor, biffar, gratänger, grytor, proteinberikat bröd, 50/50 färsrätter etc
- Mer än 50 dygnsransoner per påse (5 kg) och 5 000 dygnsransoner per pall (480 kg)
- Denna finns tillgänglig hos:
Martin&Servera: Art nr: 126682



SimSu Emergency Food®



“Sveriges mest kostnadseffektiva beredskapsprodukter”

SimSu Protein – Ett exempel på tillagning

Simsus curry nam nam - Beredskapsstyle

- Baserat på svenska skafferiråvaror
- Strimlor från SimSu Protein som tillagas i skogen



SimSu Emergency Food®



“Sveriges mest kostnadseffektiva beredskapsprodukter”

OatPrep

- 5 kg påse som ger upptill 70 portioner färdig måltid
- Färdigkryddad, bara att blanda med vatten, koka upp och sjuda 30 minuter.
- Blandas med fördel sedan med lite rapsolja vilket ger en konsistens lite som Risotto
- Passar också utmärkt att göra motsvarande "Fried rice" med dina favoritgrönsaker och kryddning
- Denna finns tillgänglig hos:
Martin&Servera: Art nr: 126679



SimSu Emergency Food®



“Sveriges mest kostnadseffektiva beredskapsprodukter”

Finns nu också till privatpersoner

www.simsufoods.com/butik



Receptbank, instruktioner och filmer på hemsida



STORKÖK & RESTAURANG ▾

WHY SIMSU

FAQ

HÅLLBARHET

HÄLSA

PRESENTATIONSMATERIAL

Sök recept

Kategori



Samtliga recept ses på:
www.simsufoods.com/storkok

Receptbank, instruktioner och filmer på hemsida

Kebab

Vi lovar att smaken och konsistensen kommer överraska dig! Variera gärna nedan recept och smaksätt med koriander, chili, cayenne etc och sätt din egen smakprofil. Servera sedan med dina favorittillbehör.

Snabbt och enkelt, kort arbetsinsats.



Lägg som favorit
Skriv ut
★★★★★
Inga röster

Kategori Kökets favoriter, Streetfood

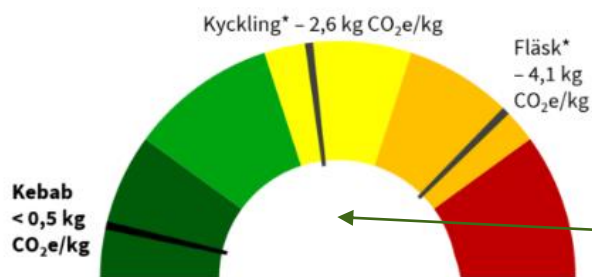
Portioner - 100 +

Näring och klimatprestanda

Portionsstorlek: 75g



Klimatpåverkan – växthusgasutsläpp



*Data från RISE, öppna listan

Skriv själv in antal portioner för att uppdatera färdig mängd ingredienser

Klimatavtryck på receptet

Instruktionsfilmer på flertalet av recepten

Instruktioner

Blandning:

1. Blandning kan ske i Varimixer/Björn, kokgryta eller för hand. Vid blandning i kokgryta glöm inte att ta bort sidovingen. Vi rekommenderar max 20 kg Torr Simsubas per batch vid blandning i kokgryta.

OBS! Vid blandning med sämre omrörning (kokgryta eller förhand) se till att vatten, olja och alla "blöta ingredienser" blandas samman lite innan omrörning startas för bästa resultat.

Instruktion

1. Blanda de torra kryddorna och torra Simsubasen
2. Blanda därefter i samtliga övriga ingredienser
3. Starta blandningen på låg hastighet och när all vätska gått in i pulvret öka hastigheten
4. Färdigt efter ca 20 sekunder i Varmixer/Björn (när degen gått ihop till en homogen massa) och ca 2 minuter i kokgryta
5. Lägg över på bläck ca 5 kg per bleck och tempa till 86 grader i 120 grader, 20 % fukt i Combiugn
6. Låt svalna över natten
7. Kebaberna strimlas sedan med fördel i en Hällde, 2-4 mm skiva och steks på stekbord i rikligt med olja alternativt på lpiniumbleck ca 250 grader 4-5 minuter

Tips:

1. **Ska du göra kebabgryta?** Kolla då in recept på www.simsufoods.com/kebabgryta
2. **Vill du förenkla receptet?** Ersätt kryddning med färdig kebabkrydda. Tomatpuré och vitvinsvinäger kan uteslutas men ger då mindre umami och rymd till den färdiga kebaberna.
3. **Ska du blanda flera batcher?** – Väg upp torra kryddor och salt för samtliga batcher- Blanda dessa och väg totalvikt- Räkna ut och tillsätt mängd kryddblandning per batch
4. **Vill du ha en mörkare kebab, tillsätt lite colorit**

Video



Några exempel på maträtter



Samtliga recept ses på:
www.simsufoods.com/storkok

Torr Simsugas blir vegetarisk kebab

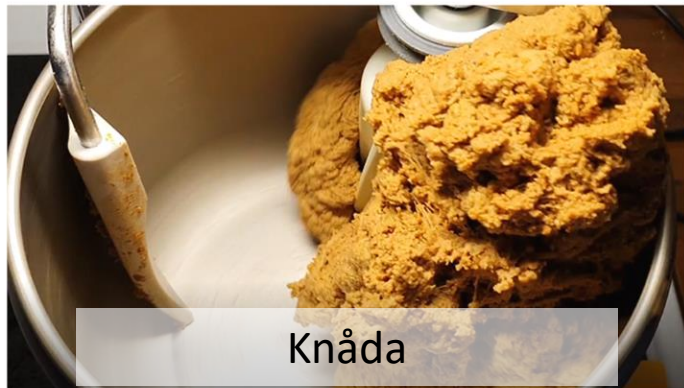
Torr bas,
kryddor och salt



Vatten



Olja



Knåda



Tryck ut på bleck



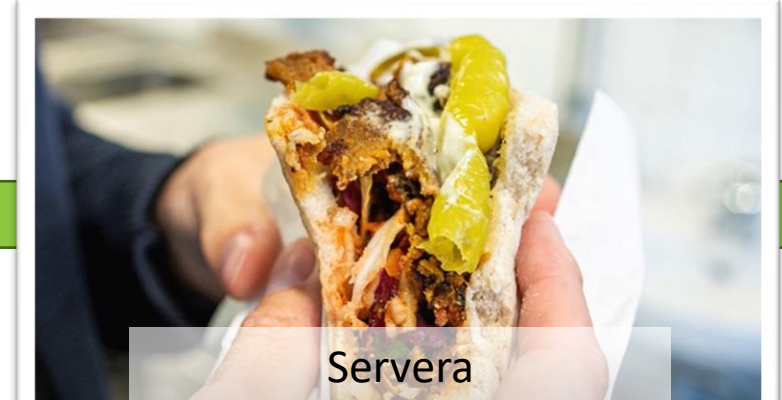
Tempa i ugn och låt svalna



Strimla på Hällde



Stek i olja



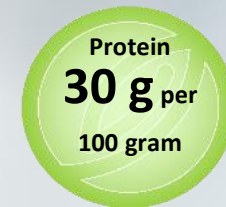
Servera

Går utmärkt att blanda direkt i stora kokgrytan

- Enkelt
- Låg arbetsinsats
 - 1 tim arbetsinsats* till färdig kebab för 600 portioner när man blandar i kokgrytan. Motsvarar mindre än 10 sek/kg i tillagningskostnad



* Tid för disk och rengöring tillkommer



GÖR SOM MER ÄN 30 KOMMUNER, LAGA
**VÄRLDENS MEST
KLIMATSMARTA KEBAB**

PROVA ATT GÖRA DIN EGEN
FRÅN 60 SEK/KG

Färdiga block – Variera i oändlighet

- Lätt att sätta sin egna personliga prägel
- Går utmärkt att förvara i både kyl och frys



Några exempel på maträtter – 50/50 (Klimatsmarta hybrider)

- Mer än 50 % vegetabiliskt protein
- Lägre klimatpåverkan
- Lägre pris
- Bibehållen smak



Tacoruta



Pannbiff



Enchiladas

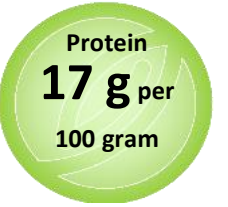


Fisklåda



Kycklingschnitzel

Samtliga recept ses på:
www.simsufoods.com/storkok



Simsufärs

GÖR DIN EGEN FÄRS FRÅN
TORR SIMSUBAS FÖR:

MINDRE ÄN 30 SEK/KG

PASSAR UTMÄRKT TILLSAMMANS MED
KÖTT I 50/50 RÄTTER FÖR ATT MINSKA
BÅDE KOSTNAD OCH KLIMATAVTRYCK



Samtliga recept ses på:
www.simsufoods.com/storkok

Klimatsmarta produkter – Varför kött eller veg?

50 % vegetabiliska proteiner

- Lägre klimatpåverkan
- Lägre pris
- Bibehållen smak



Färdiga klimatsmarta
kycklingköttbullar säljs av



[Försäljning sker genom Mealmakers partihandel](#)

Några exempel på maträtter - Gratänger



De olika stegen:

1. Färsmassa (torr bas och vatten) blandas direkt i kokgryta
2. Späder ner till en färdig "pastasås"
3. Blandar eller varvar med okokt pasta/lasagneplattor
4. Gratinerar i ugnen

Samtliga recept ses på:
www.simsufoods.com/storkok

Några exempel på maträtter – Biffar och burgare



Veg. Pannbiff



Morotsbiffar



Biffteki



Chipotleburgare

Samtliga recept ses på:
www.simsufoods.com/storkok

Några exempel på maträtter



Veg. färslimpa



Chili sin Carne



Bolognese



Guldvaskepanna
med veg. viltskav

Samtliga recept ses på:
www.simsufoods.com/storkok

Vad tycker våra kunder?



Utdrag ur intervju:

- Vad använder ni SimSuFoodS produkter till?

Vi använder Simsu till många olika rätter. Det är en superbra produkt som innehåller mycket protein och järn som kroppen kan ta upp. Vi lagar många rätter som schnitzlar, nuggets, kebab, grytor, men också rätter där det ska vara kött i vanligt fall men som vi byter ut till Simsu

- Hur länge har ni har ni använt SimSuFoodS produkter?

Vi har nog använt Simsu i 2 år nu och kommer fortsätta med det.

- Vad tycker du är det bästa med SimSuFoodS produkter?

Det bästa med Simsu är att det inte är någon bismak, är lätt att jobba med och ha hemma och kan användas till många olika typer av rätter, samt att vi märker att barn, elever och våra äldre tycker om rätterna vi lagar av Simsu. Bara tummen upp.

- Har du något råd eller tips till de som är intresserade att testa SimSuFoodS produkter?

Läs receptet och håll dig till mängderna första gången du testar så du ser vad som ska hända. Simsu är en bra produkt med Svenska råvaror och att det är från växtriket och klimatsmart är också ett stort plus.

[Läs hela intervjun här](#)

Hej Helene Andersson, kostchef i Karlstad Kommun!



Nyttigt och hälsosamt

- Samarbetar med Chalmers Tekniska Högskola för att utvärdera proteinkvalitet och järnupptag i våra produkter
- Förbättrad biotillgänglighet på mineraler
 - Tillagningsmetoder för att förbättra upptaget av mineraler (biotillgänglighet), exempelvis fermentering
 - Kombinationen med kött i hybrider förbättrar biotillgängligheten genom "köttfaktorn"
- Proteiner med en bra aminosyraprofil
 - Olika vegetabiliska råvaror kompletterar varandra, ex spannmål tillsammans med baljväxter
- Intag av fullkorn och viktiga mineraler från andra råvaror
 - Mycket goda bindande egenskaper gör det möjligt att blanda i grönsaker, frön, linser etc och exempelvis göra biffar så får man en färdig rätt full av nyttigheter



CHALMERS
UNIVERSITY OF TECHNOLOGY

Tack för att du tog dig tid!

Tillsammans kan vi göra skillnad



För mer information:

www.simsufoods.com

info@simsufoods.com

0105449030