

Om MATiBOX

MATiBOX er landets ledende leverandør av måltidsløsninger til barnehager, skoler og SFO. Alle ansatte i selskapet har i en årrekke vært i førersetet for å utvikle sunne, næringsrike og spennende måltidskonsepter til barn og unge og vi har utviklet en god kunnskap om kost og ernæring, gode retter, matsikkerhet og kvalitetsleverandører og samarbeidspartnere.

Vår virksomhet er sertifisert Miljøfyrtårn, noe som innebærer at vi har dokumentert at vi jobber systematisk og målrettet med å redusere våre miljøpåvirkninger.

MATiBOX AS og våre partner-kjøkken tar matsikkerhet og helse på alvor.

Vi leverer maten på en trygg måte i henhold til reglene og anbefalingene fra Helsedirektoratet

MATiBOX har fokus på:



Visjon

Å være den ledende leverandøren av sunne, næringsrike og spennende måltider til barn og unge – basert på bærekraft, miljø, naturlig og ren mat, samt kortreiste leverandører og produsenter.



Misjon

Vår Misjon er at alle barn har like muligheter for å få sunn og næringsrik mat i barnehagen og på skolen. Vi ønsker å redusere sosiale forskjeller i kosthold blant barn og skape gode vaner for barn og unge når det gjelder sunn mat.



Mål

- Gi barn spennende, ren og næringsrik mat hver dag – mat barna faktisk spiser
 - Jobbe bærekraftig i alle ledd
- Være miljø- og samfunnsbevisste – med kortreiste og naturlige råvare



Verdier

- **Ansvar** – Vi tar ansvar for barnas mat, miljøet og samfunnet rundt oss.
 - **Transparens** – Åpenhet i alt vi gjør, fra råvarer til leveranser.
- **Hjerte** – MATiBOX er mer enn bare mat – vi er et team som jobber med engasjement og omsorg.

Meny og spesialkost

Sunne og smakfulle måltider barna faktisk spiser!

Råvarer og kvalitet



- Matibox bruker ferske, lokale råvarer av høy kvalitet.
- Alle sauser lages fra bunnen av, med helmelk og fløte – aldri tørre buljonger.
- Grønnsakene er friske og smakfulle, og menyen er fri for ultraprosesserte ingredienser.

Ernæringsfokus

Matibox samarbeider tett med autorisert klinisk ernæringsfysiolog **Sara Seidel**, som har bred erfaring innen barneernæring og spesialiteter (PKU, halal, vegetar). Hun bidrar til å kvalitetssikre næringsinnholdet, utvikle menyene videre og sikre at maten er ernæringsmessig optimal.



Variert meny

- Menyene rullerer på 3 uker, slik at barna får variasjon og nye smaker hver uke.
- Matibox tilbyr hovedmeny, suppemeny (100 % vegetar) og turmeny, som kan bestilles separat pakket – praktisk og trygt for barnehagen.
- Matibox tar hensyn til allergier, halal og vegetariske retter.

Eksempler på populære retter

- Fiskekaker laget med økologisk Debio-godkjent fisk
- Kyllingkjøttboller med grønnsaker
- Mild indisk barnegryte

Trygg og smakfull mat

Matibox er involvert i hele prosessen – fra råvare til ferdig måltid. Resultatet er trygg, velsmakende og ernæringsmessig forsvarlig mat, som både barn, foreldre og barnehager kan stole på.:

Levering av sunn, næringsrik og god!

Bærekraft

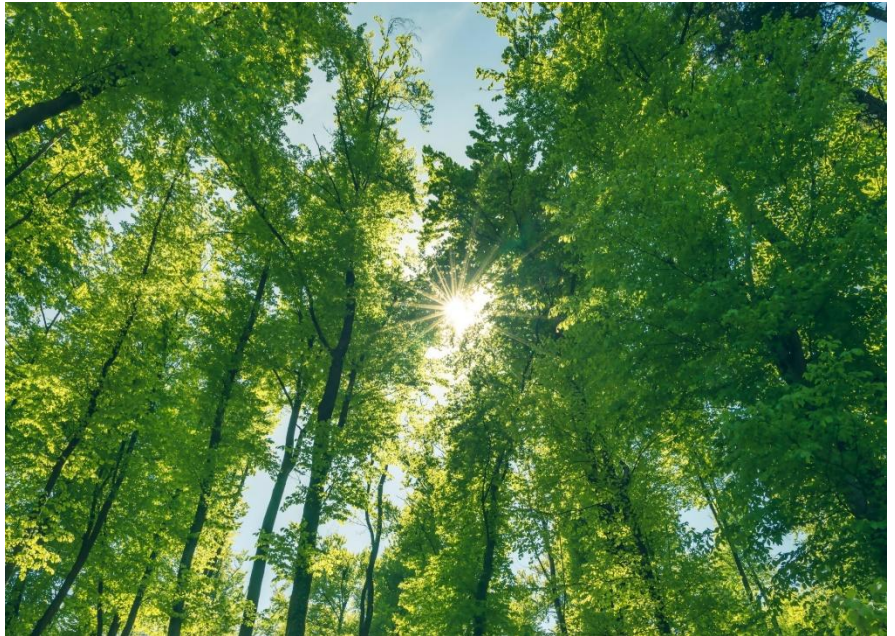
Hva betyr «Bærekraft» for oss i MATiBOX AS?

MATiBOX AS leverer mat til de yngste i samfunnet og det er vårt uttalte mål, at vi skal skape gode vaner hos disse, samtidig som vi leverer retter og bruker ingredienser som er gode, sunne, kortreise, miljøvennlige og bærekraftige. Dette ut fra et miljømessig og helsemessig utgangspunkt.

Lokalt produsert og ved bruk av lokale underleverandører

Matibox knytter seg til lokale kjøkken i barnehagens nærområde, der dette er mulig og hensiktsmessig. Slik leveres kortreist og lokalt.

Våre partnerkjøkken bruker i så stor utstrekning som mulig, råvarer som er lokalt produsert eller bruker en leverandør der vi (MATiBOX AS) har kontroll ingredienser og produksjonsmetoder. Eksempler på dette, fiskefarseprodukter fra Hansens Røkeri, laget på våre oppskrifter med økologisk (DEBIO-godkjent) fisk, lavt saltinnhold (håndverks produkt).



MATiBOX AS skal ha kontroll på produksjonslinjen, fra ingrediens til det ferdige produkt og kunne dokumentere hvor alt kommer fra og hvordan dette er produsert.

MATiBOX tilbyr:

Variert og balansert kosthold

Hver tredje rett er en fiskerett, rik på sunne fettsyrer, jod og proteiner.

Førsteklasses råvarer

fiskefarseprodukter fra Hansens Røkeri, laget på våre oppskrifter med økologisk (DEBIO-godkjent) fisk og lavt saltinnhold. Vi bruker lokale underleverandører og stiller krav til kvalitet i alle ledd.

Bevisste valg av leverandører og sporbarhet

Samarbeid med lokale, kvalitetssikrede produsenter gir kortreist mat og høy råvarekvalitet. Vi sporer råvarene hele veien fra innkjøp til ferdig måltid.

Fullkorn i fokus

Pasta, ris og brød med høyere fiberinnhold for bedre metthetsfølelse.

Naturlige og næringsrike belgfrukter

Linser, erter og bønner gir plantebasert protein og jern.

Hjemmelagde sauser og supper

Laget fra bunnen av med ferske råvarer, ingen tørre buljonger.

Grønnsaker til alle måltider

Alltid inkludert, enten i retten eller som tilbehør.

Skreddersydde løsninger

- Suppemeny – 100 % vegetarisk, laget fra bunnen av med ferske grønnsaker.
- Turmeny – passer for avdelinger på tur, kombineres med vanlig meny.

Nyhet: Trygg og miljøvennlig emballasje

I samarbeid med EMPAKK lanserer vi i første kvartal 2026 en ny type kartong-emballasje med lavere miljøfotavtrykk enn aluminium:

- **Materialvalg** – godkjent for kontakt med mat, oppfyller alle matsikkerhetskrav.
- **Ingen skadelige stoffer** – fri for aluminium og plastbelegg som kan gi uønskede kjemikalier.
- **Testet og sertifisert** – følger EU-standarder for matkontaktmaterialer.
- **Bedre for miljø og helse** – eliminerer risiko for metallrester eller mikroplast i maten.

Dette gjør emballasjen til et trygt valg for barna og et bærekraftig valg for fremtiden.