



RealMat
KANTINEDRIFT

Real matglede

Kantinedrift

2025



Vi leverer matglede på jobben

Vi i RealMat Kantinedrift drifter flere kantiner i Oslo og har som mål å gjøre lunsjen til et høydepunkt for gjestene våre. Kokkene lager ujålete og sunn kvalitetsmat av de beste tilgjengelige råvarene, uten kunstige tilsetningsstoffer.

I tillegg til kantinemat leverer vi også alle typer catering, overtidsmat, take-away og holder ulike matkurs.





Restaurantkvalitet til hverdags

Maten i kantine våre er alltid laget fra bunnen av med kvalitetsråvarer. Vi tar ingen snarveier – verken når det kommer til mat eller folk. Hos oss vil gjestene alltid møte en variert meny, levert av et engasjert og dyktig team som gjør sitt ytterste for å lage en god lunsj-opplevelse hver dag.

Råvarene vi bruker i maten vår kommer fra faste kvalitetsleverandører som vi har samarbeidet med over lang tid, og som alltid leverer oss de beste varene.



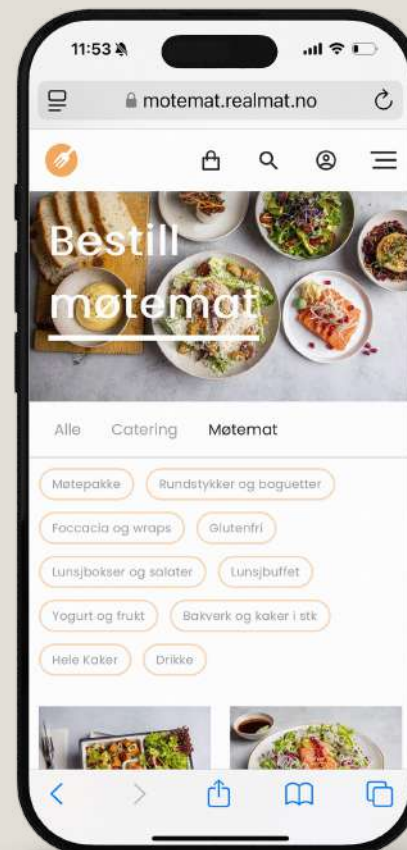
Strøm Larsen, Wulf og Co og **Dyster Gård** leverer oss kjøttprodukter, mens sjømat får vi fra **Fiskcentralen** og **Sekkingstad**. Brød og bakevarer kommer fra **Åpent Bakeri**, mens **Carl Evensen** står for alle tørrvarer. **Eugene Johansen** og **Loen Fruktgård** leverer frukt og grønnsaker.

En ukomplisert lunsjpause

Det skal være enkelt å spise lunsj hos oss. Gjestene våre blir møtt av bestillings- og betalings skjermer som er enkle å forstå, med oversikt over dagens meny og en effektiv betalingsløsning. Systemet vi bruker er godt innarbeidet, driftssikkert og stabilt, og er likt i alle kantinene vi drifter.

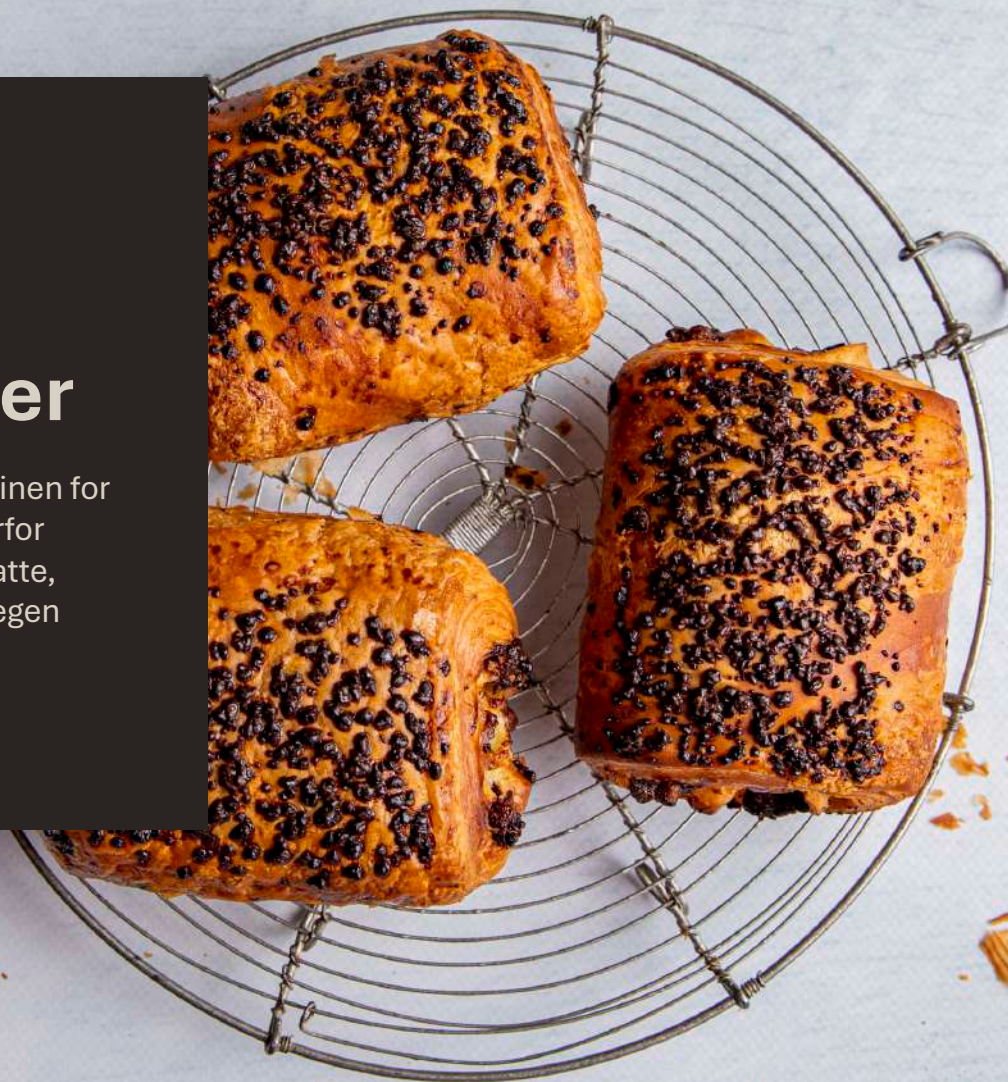
For dem som ønsker oversikt over hele ukemenyen, ligger denne i kundeportalen vår.

I portalen bestilles også møtemat.



Ulike driftsmodeller

RealMat Kantinedrift driver kantinen for egen regning og risiko. Vi har derfor arbeidsgiveransvar for våre ansatte, ansvar for eget varelager og for egen økonomi.



Alternativ 1

Ansatte betaler selv i kantinen (25 % mva., eller 15 % mva. for take-away)

Kantinetilskudd dekker lønns- og driftskostnader og faktureres bedriftene/via gårdeier. Kantinetilskudd faktureres uten avgift.

Alternativ 2

Bedriften betaler ansattes lunsj

RealMat fakturerer bedrift/gårdeier for en komplett leveranse (25 % mva.).

Alternativ 3

Bedrift og ansatte betaler hver sin del av lunsjen (25 % mva.)

Bedriften betaler en del av sine ansattes lunsj og bidrag på kr 40,-.
RealMat fakturerer bedriften med 25 % mva.

Priser

I kantinene våre serverer vi både varmretter og buffet med salat og brødmat hver dag. Kantinepersonalet fra RealMat Kantinedrift legger opp varmretter, mens buffeten er selvbetjent.

Maten betales med kantinekort på egne skjermer og kvittering vises til kantinepersonell for kontroll. Bedriften kan, i tillegg til bidrag, fylle på et fast beløp på kantinekortene til sine ansatte.

Priseksempel:

Tilskudd per person per år	7 200,-
-----------------------------------	----------------

Salatbuffét, pr. hekto	20,-
Dagens varmrett	85,-
Dagens suppe med brød og tilbehør	59,-
Påsmurt brødmat	59,-
Brødmat, selvbetjening på vekt	20,-
Gjest / spis så mye du vil	140,-
Brus	45,-

Alle priser er eks 25 % mva.

Tilskudd
kan forhandles
ut fra hvilken
driftsmodell som
velges

Kaffe og engangsartikler dekkes gjennom felleskostnadene.

Annen drikke er inkludert i matprisene til kunde.

**Leie av areal
til eventer og
arrangementer**



Tilleggsinntekter for gårdeier

Bruk av kantineområdet til eventer gir inntekter som bidrar til å redusere gårdeiers totale kostnader.

Bruker vi lokalet til eventer og arrangementer utenom kantineens åpningstider betaler vi leie basert på omsetning. Vi betaler gårdeier 8 % av totalomsetning på alkohol og 6 % av resterende omsetning.

Vi har våre egne markedsføringskanaler og en stor kundeportefølje.

Når vi drifter kantine og kantinekjøkken betaler vi ikke husleie grunnet følgende

Når det gjelder tilskudd som bedriften stiller til rådighet for entreprenøren, antar Finansdepartementet at ren driftsstøtte, herunder verdien av å stille lokaler og inventar til rådighet, ikke vil ansees som vederlag for en avgiftspliktig tjeneste i forholdet mellom bedriften og entreprenøren. Beløpet er da ikke merverdiavgiftpliktig.

Tilleggstjenester

Ut over selve kantinedriften kan vi også bidra med:

- Kaffebar
- Frokost på jobben
- Catering
- Møtemat
- Overtidsmat
- Salg av take-away produkter
- Resepsjonstjenester
- Renhold
- Sikkerhet



Miljø og HMS

Våren 2025 startet vi i RealMat Kantinedrift AS og RealMat AS en prosess med miljøsertifisering. Målet er å bli sertifisert som Miljøfyrtårn.

Bedriftshelsetjeneste leveres av A-MED, mens HMS håndteres internt i samarbeid med A-MED.

Folka

Hos oss jobber det mange dyktige og engasjerte medarbeidere som står på for å levere høy kvalitet hver eneste dag.

ØYSTEIN REINSBORG

Gründer og kokk

Øystein startet RealMat i 2007, men har jobbet med mat siden 1998 på steder som Kastanjen, Fakkeltaarden, Åpent Bakeri, Feinschmecker, Zenzi by Realfood, Oro, Shippingklubben.

Han liker å lage mat av råvarer som er i sesong, og gjør alltid sitt ytterste for at kundene skal bli fornøyde.

THOMAS ROSEN

Partner og kjøkkensjef

Thomas er en entusiastisk og faglig dyktig kokk som kommer fra stillingen som kjøkkensjef på Haga restaurant. Han liker å lage mat som smaker godt og sørger alltid for at gjestene er fornøyde.

ERIK GREN

Kjøkkensjef

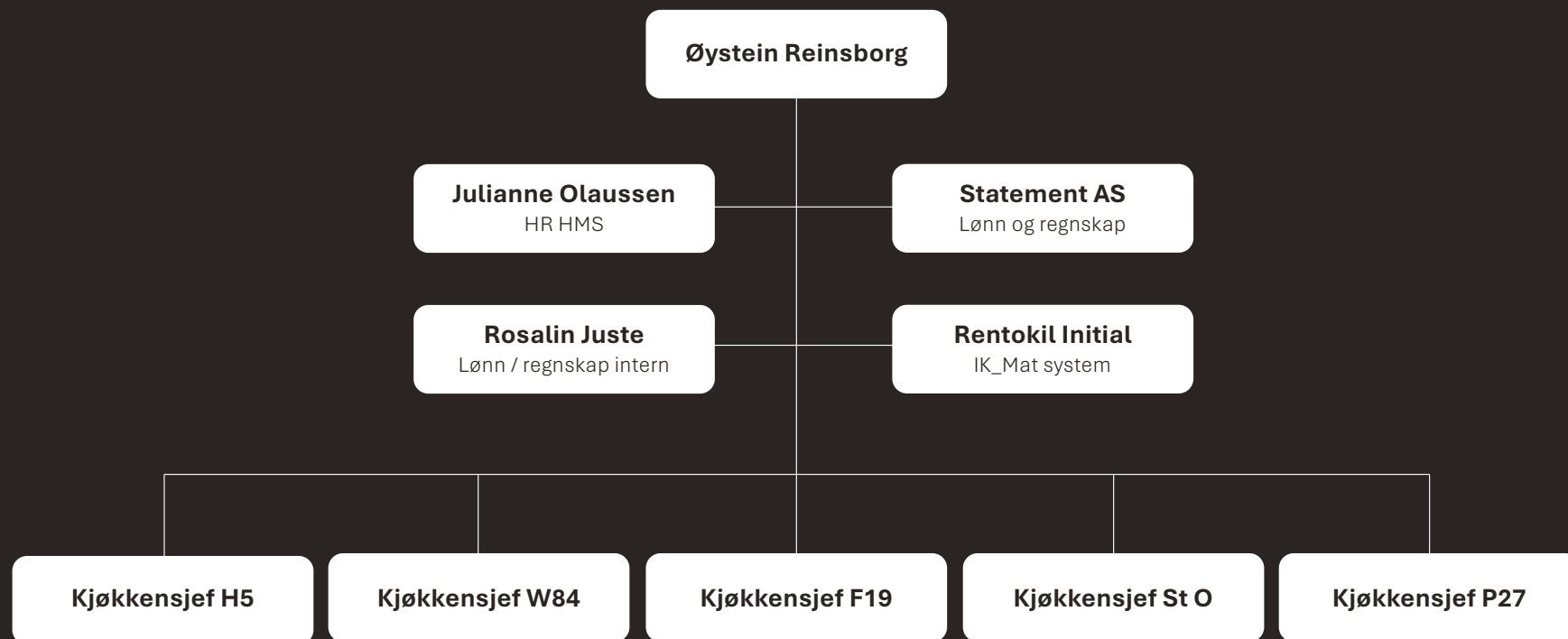
Erik kommer til oss fra stilling som kjøkkensjef på Onda. Han har lang fartstid i restaurantbransjen og erfaring fra mange av Oslos topprestauranter som Ni & tyve, Madserud Gaard og Annen Etage.

JONAS ROBERTSSON

Kjøkkensjef

Jonas er en solid kokk og en fantastisk ressurs med tidligere erfaring fra Coma Restaurant, Nobilis restaurant, Beach Club og Shippingklubben.

Organisasjon



Har du et selskapslokale?

Vi er på utkikk etter flere selskapslokaler i Oslo og nærliggende områder. Vi betaler husleie avhengig av størrelse, utstyr og beliggenhet.

Ta kontakt med oss for en uforpliktende prat.

Her er en oversikt over selskapslokalene vi disponerer i dag:

realmat.no/selskapslokaler-oslo



RealMat



RealMat
KANTINEDRIFT

Ta kontakt for befaring eller et uforpliktende møte :)