

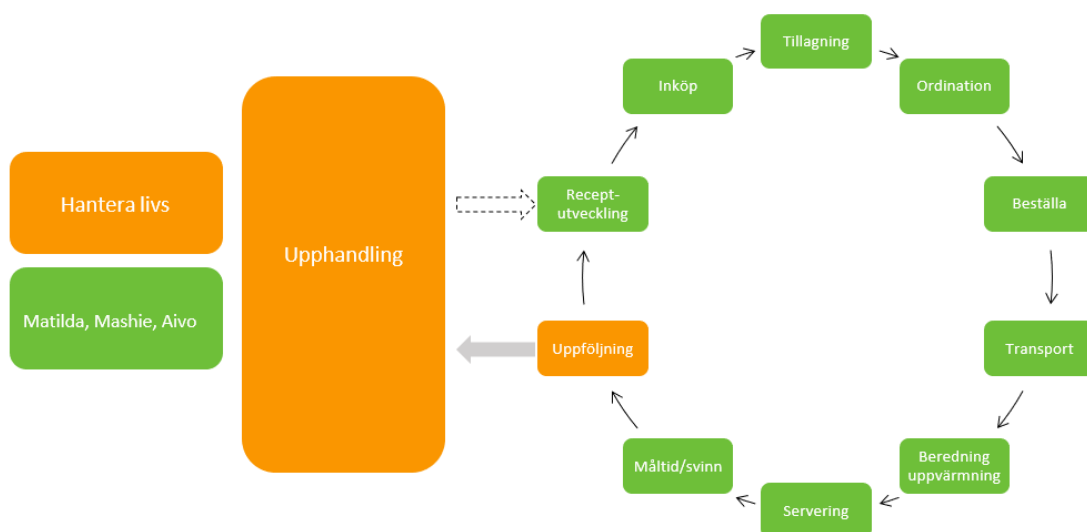
MASHIE FOODTECH SOLUTIONS OCH DKAB SERVICE GÅR SAMMAN

Vi kan med glädje meddela att Mashie FoodTech Solutions AB går samman med DKAB Service AB. Målet med samgående är att stärka vårt erbjudande och därmed stötta hela måltidsprocessen. Genom att framåt satsa på helheten – både de operativa delarna kring kostplanering samt det strategiska upphandlings- och uppföljningsarbetet skapar vi ett större värde för våra kunder. DKABs erbjudande med Hantera livs som största produkt blir en förstärkning till våra befintliga lösningar Matilda, Mashie och Aivo. Genom samgåendet kan vi accelerera arbetet där vi hjälper våra kunder att snabbare nå målen i Agenda 2030 både vad det gäller hållbarhet och hälsa.

Vi känner ett gemensamt ansvar och intresse att tillhandahålla rätt mat för alla. Då våra system stödjer viktiga samhällsfunktioner som förskolor, skolor, sjukhus, vårdhem och försvar tar vi ett gemensamt ansvar att rusta Norden med nya koncept, tjänster och system för ett framtida och hållbart samhällsbyggande.

”Vi knyter nu ihop hela cirkeln i måltidsprocessen för att bättre stötta våra kunder både operativt och strategiskt. Att kunna bidra till en bättre hälsa och miljö samt att uppnå agenda 2030 är viktiga mål som vi vill bidra med genom våra lösningar” – Erik Bergseth, VD Mashie FoodTech Solutions AB

Enligt Livsmedelsverkets modell (Livsmedelsverket, 2015, Sjukhusmåltiden - en viktig del av vården) för måltidsprocessen börjar den med upphandling och avslutas med uppföljning. Genom samgåendet har vi förutsättningarna för att knyta ihop Hantera livs med kostplaneringssystemen Matilda och Mashie.



*”En spännande framtid väntar oss och jag tror starkt på samgåendet med Mashie. Det ger oss en stor möjlighet att hjälpa våra kunder genom att kunna erbjuda en helhetslösning och satsa framåt” –
Bengt Dalesjö, VD DKAB Service AB*

Kontakt

För frågor kring samgåendet vänligen kontakta Erik Bergseth, VD Mashie FoodTech Solutions AB på 0739 78 92 80 eller mail erik.bergseth@mashie.se

Om Mashie FoodTech Solutions

Mashie FoodTech Solutions skapar framgångsrika kök i Norden genom IT system, konsultation och utbildningar kring helhetslösningar för storkök och restaurang. I Sverige serveras varje dag 3 miljoner offentliga måltider i våra kommuner och landsting. Det kräver intuitiva lösningar för att kunna underlätta vardagen i köken med inköp, recepthantering, produktionsunderlag, näringsberäkning, klimat- och svinnhantering samt uppföljning. Med hjälp av våra system vill vi underlätta för våra kunder att på ett enklare och mer effektivt sätt nå de globala hållbarhetsmålen 2030 både vad det gäller hälsa och en hållbar planet.