



2015-11-03 11:00 CET

# SJ lanserar godare och nyttigare mat ombord

Den 4 november lanseras SJs nya matkoncept, med nytt sortiment i bistron, ny buffé i loungerna och förnyad kaffebuffé i 1 klass. Genom en inriktning på svenska säsongsanpassade råvaror, ekologiska och KRAV-märkta produkter samt fisk och räkor från hållbara bestånd höjs kvalitén på maten ytterligare.

– Den mat och dryck som serveras ombord utgör en mycket viktig del i vårt erbjudande till kunderna. Intervjuer med resenärerna visar att vällagad mat av hög kvalitet är vad som efterfrågas. Därför känns det jätteroligt att kunna erbjuda ett helt nytt matkoncept, med godare, nyttigare och mer modern mat, säger Ewa Nordling, produkt- och konceptansvarig på SJ.

SJ har ett starkt varumärke vad gäller hållbarhet, och arbetar hela tiden för

att bli ännu bättre på hållbarhetsområdet. Den mat och dryck som serveras ombord är inget undantag. Ambitionen för det nya matkonceptet är att använda svenska säsongsanpassade råvaror, med en inriktning på ekologiska och KRAV-märkta produkter samt fisk och räkor från hållbara bestånd.

– Hos många konsumenter finns idag en stor medvetenhet om var och hur maten produceras. Inriktningen på ekologiska och KRAV-märkta produkter ligger därför helt rätt i tiden. Vi tror att resenärerna också kommer att uppskatta våra samarbeten med utvalda, lokala samarbetspartners som Grön Ko och Spoons, säger Johan Hallström, sortimentsansvarig på SJ Mat & Dryck.

Det nya utbudet i bistron bygger på små rätter och rätter som kan kombineras. Det gör att resenärerna kan skapa egna kombinationer, som passar just dem. Utöver det finns också ett par varmrätter, några alternativ som är gluten- och laktosfria/vego samt ett smörgåssortiment med allt från vegetariska wraps till danska smörrebröd. Fler färskvaror än tidigare, till exempel färskpressade juicer och smoothies, kommer att erbjudas, liksom ett nytt spännande utbud av ekologiskt godis, choklad, snacks och grönsaker med dipp.

Arbetet med det nya matkonceptet har pågått sedan hösten 2014, och sedan tidigare i år har en ny frukost, nya rätter för barnen och nya menyer i 1 klass lanserats. Den 4 november lanseras matkonceptet fullt ut, på samtliga tåg med servering.

---

Varje dag reser 85 000 kunder med SJ AB och 5 000 medarbetare verkar för att tågresorna ska vara säkra, pålitliga, bekväma och enkla. SJ AB kör dagligen 440 avgångar och trafikerar 160 stationer mellan Köpenhamn och Narvik. Alla resor med SJs tåg i Sverige är märkta med Bra Miljöval. 2014 omsatte SJ 9 miljarder kronor.

**För pressbilder, reportage och nyheter besök SJ Nyhetsrum på [nyhetsrum.sj.se](http://nyhetsrum.sj.se).**

## Kontaktpersoner



### **SJs pressavdelning**

Presskontakt  
press@sj.se  
010-751 51 84



### **Tobbe Lundell**

Presskontakt  
Presschef  
tobbe.lundell@sj.se  
010-751 51 84



### **Stephan Ray**

Presskontakt  
Presskommunikatör  
stephan.ray@sj.se  
010-751 51 84



### **Anton Almqvist-Källén**

Presskontakt  
Presskommunikatör  
tjänstledig



### **Simon Hermansson**

Presskontakt  
Presskommunikatör  
simon.hermansson@sj.se  
010-751 51 84



### **Peter Kraméus**

Presskontakt  
Kommunikationsstrateg  
peter.krameus@sj.se  
010-751 51 84



### **Karin Starkman Ahlstedt**

Presskontakt  
Kommunikationsstrateg  
karin.starkmanahlstedt@sj.se  
010-751 51 84



**Trafikverkets presstjänst**

Presskontakt  
0771-31 15 00



**Jernhusens huvudkontor växel**

Presskontakt  
08-410 626 00