

Ica Maxi Universitetet stöttar lokala krögare - börjar sälja färdiglagade maträtter
Som ett led i att stötta lokala restauranger börjar Ica Maxi Universitetet sälja maträtter tillagade av Katrinelund Gästgiveri & Sjöökrog, samt av den italienska restaurangen Amano och den vegetariska restaurangen GRO. Under veckodagarna kommer man kunna köpa singelmaträtter, och på helgen trerätters måltider. Av den totala försäljningssumman skänks 5 procent till välgörande ändamål.



— Som kollegor i matbranschen är vi stolta över det fina restaurangutbud som Örebroregionen bjuder på. I dessa utmanande tider vill vi gärna hjälpa våra kunder att kunna äta riktigt god mat i hemmet samtidigt som vi värnar om våra kollegor inom restaurangbranschen, säger Patrik Persson VD på ICA Maxi Universitetet. Vi vill uppmana Örebroarna att fortsätta hålla igång sina favoritrestauranger - boka bord, beställ take-away eller titta förbi Örebros Matmecka och köp restaurangmat när du veckohandlar. Det är under de kommande månaderna som slaget står om vi skall ha levande restauranger och krogar, säger Patrik Persson, ICA-handlare Maxi ICA Stormarknad Universitetet.

Covid-19 har slagit hårt mot lokala entreprenörer, inte minst krögare. Många har gått över till ökade hemleveranser, men för restauranger vars mat tar längre tid att laga eller som ligger en bit utanför stan kan det vara svårt att ändra om till att plötsligt leverera maten direkt hem till gästen.

— Det känns väldigt bra att Ica Maxi gör detta initiativ för att stötta lokala restauranger. För oss betyder det mycket och jag tror även att våra befintliga och nya gäster kommer uppskatta det mycket. Har man till exempel barn hemma från skolan, samtidigt som man försöker arbeta hemifrån, kan en färdiglagad och näringsrik måltid som man bara behöver värma på spela stor roll i att orka sig igenom veckorna. På helgen kanske man vill bjuda hem ett par kompisar för att få lite social kontakt och då kan man köpa en färdig trerätters måltid att bjuda på. Det ger ett mervärde i situationen, säger Roger Hjälms, ägare av Katrinelund Gästgiveri & Sjöökrog.

— En överenskommelse som denna gör att vi kan laga lika god och ordentlig mat som vi skulle göra även annars och samtidigt få ett sätt att nå gästerna som inte vill eller får vistas i restauranglokaler, säger Ola Ohlin, ägare av GRO och Amano.