



”A&O vid tillverkning av förstklassigt kebabkött är en prickfri hygien.”

**Kadir Kaymaz
Kebabmästare**

För god smak

”Rekal har involverat oss i sin produktutveckling – den öppenheten och det arbetssättet tilltalar mig.”

Sedan kebaben gjorde entré i Sverige på 1980-talet, har det varit en uppskattad och hyllad favorit bland många. Det malda nötköttet som antingen handknådas eller maskinpressas till en kebabstock, grillas och skivas på plats hos alla de tusentals kebab-restauranger som finns i nästan varje svensk stads gathörn. Och den bästa råvaran kommer från Eskilstuna. Här i Eskilstuna Kebabfabrik produceras och levereras varje dag förstklassiga kebabstockar – kryddade med en egentillverkad och förstås topphemlig kryddblandning – till restauranger i hela Mellansverige.

Kvalitet, kompetens och omsorg. Det är de tre viktigaste ingredienserna man behöver när man tillverkar förstklassig kebab, vilket man har gjort på Eskilstuna Kebabfabrik sedan 1994. Här handlar det om kvalitet i alla led; både i fråga om råvarorna, hanteringen samt allt runt omkring. *”För att vi ska kunna hålla en hög kvalitet på vår kebab, gäller det att alla våra leverantörer också gör det i sin*

leverans till oss.” säger kebabmästaren Kadir Kaymaz. I kebabfabriken, producerar man varje dag kebabstockar från 10 till 45 kilo och levererar dessa i egna kylbilar direkt från fabrik till kund.

Rekal har i snart 20 år levererat hygienlösningar till Eskilstuna Kebabfabrik och förutom den personliga och starka relationen som man byggt upp med Rekals säljare så värdesätter Kadir Kaymaz också dialogen om de olika produkternas egenskaper mellan honom och Rekal.

”När man hanterar färsk livsmedel är bakteriekontroll A och O.” säger Kadir Kaymaz och fortsätter: *”Rekal har involverat oss i sin produktutveckling – den öppenheten och det arbetssättet tilltalar mig.”* säger Kadir och syftar på det nya klorskummet för golvrengöring som Eskilstuna Kebabfabrik fick vara med och produkttesta och utveckla. Så tänk på det nästa gång du äter kebab – det är mycket mer än bara ett bra kött som behövs för att kebaben både ska smaka och göra gott!