



PRODUKT- FILOSOFI

Färskt

för smakens skull

Ekologiskt

bästa tänkbara råvaror

Skonsamt

skonsam tillagning

Kort kylkedja

obruten kylkedja på 2–4 grader

Fri från tillsatser

och utan konserveringsmedel,
salt eller tillsatt socker

Hälsosamt

receptur i enlighet med Nordiska
näringrekommendationer

Säkert

eget analys- och kontrollprogram

Transparent

öppet förhållningssätt och
personlig kundkontakt

ÄR DET VERKLIGEN RIMLIGT ATT BARNMATEN ÄR ÄLDRE ÄN BARNET?

Vårt att tänka på. Småbarnsföräldrarna och entreprenörerna Tove & Mats Lönne funderade mer än en gång på varför barnmatshyllan ser ut som den gör – en konservhylla med steril och autoklaverad burkmat och torkat industripulver. Det märkliga är att det ser likadant ut i hela Europa, medan vuxen mat har debatterats och utvecklats enormt de sista årtiondena, inte minst vi vuxna ser färskt & ekologiskt som självklart idag – men varför synar vi aldrig barnmaten?

Projektet döptes till *Hälsosammare Barnmat* och paret Lönne bestämde sig för att engagera andra medvetna småbarnsföräldrar och knyta till sig bästa tänkbara kompetens.

–Professor Richard Öste, upphovsman till Oatly, räknas till en av världens främsta experter på havre, tillsammans med Rolf Bjernell, som var VD i 10 år på Skånemejerier, lanserade vi en gång ProViva. Våra produktutvecklare Olof Böök och Lennart Altrén tillhör Sveriges främsta, ja, utan detta dreamteam vore det inte möjligt, säger Mats Lönne, VD, för OTTO:s Barnmat.

Färskt och ekologiskt

Att utveckla ett helt nytt barnmatskoncept från grunden tar tid och kräver både resurser och kompetens. En röd tråd var skonsam tillagning, då all värmebehandling påverkar en råvara. Färskt eller fryst? Självklart inga tillsatser. Att välja ekologiska råvaror kändes också givet, men vad tyckte andra småbarnsföräldrar? Frågorna var många. Därför engagerades stora grupper medvetna småbarnsföräldrar. Kombinationen gräsrötter och expertis, en stor portion nyfikenhet, och en vilja att förändra och förbättra, kännetecknar projektet än idag.

Projektet *Hälsosammare Barnmat* blev startskottet till OTTO, döpt efter Toves och Mats mellanbarn Otto, idag sju år. Otto provade olika varianter av färsk ekologisk välling tillsammans med många andra småbarn, medan föräldragrupper fick tycka till om framtidens barnmat och hur OTTO skulle designas.

–Idag kallar vi honom »chefen«, ibland åker Otto med till våra prenumeranter, det var så vi började, hemleveranserna är mitt ansvar idag. Vår minsting Harald dricker OTTO-välling varje dag, och storasyster Elsa brukar ha kloka synpunkter, så vi lever med företaget, på gott och ont, men fördelarna överväger, inte minst den fantastiska respons vi får ger så mycket energi! Den dagliga kundkontakten är ovärderlig, säger Tove Lönne.

Handeln satsar på OTTO

I Stockholm kan man prenumerera på hemleveranser av OTTO:s färska ekologiska välling sedan 2013. Cajsas Warg var första butik som började sälja OTTO, därefter har livsmedelskedjorna visat stort intresse. Sedan hösten 2015 kan alla Ica-butiker i hela Sverige beställa hem den färska vällingen, samma gäller Citygross. Utvalda butiker inom Hemköp och Coop har också förstått värdet av att satsa på de

En röd tråd var skonsam tillagning, då all värmebehandling påverkar en råvara.



minsta. På www.otto.se kan man hitta butiker från Ystad till Luleå.

Under 2016 planeras ett nytt sortiment!

OTTO:s färska ekologiska välling är gjord på svensk gräddmjölk och havre. OTTO:s smoothie har bara tre ekologiska ingredienser, färsk gräddmjölk, havre och frukt – inget mer. Just nu är den pausad i jakt på en mindre portionsförpackning.

–Vår vision är att erbjuda hälsosammare barnmat som är färsk och ekologisk, planen är att erbjuda ett fullt sortiment inom barnmat. Det görs inte över en natt, men vi är långsiktiga och vill förändra barnmaten i grunden. Det är dags nu att debattera vad de minsta äter – och om barnmaten kan bli bättre, avslutar Mats Lönne. ■ ■