



Pressmeddelande, Stockholm, 7 september 2012

Sabis Fältöversten Årets kött- och charkuteriavdelning

Svenskt Kött gratulerar Sabis Fältöversten i Stockholm som på Dagligvarugalan utsågs till Årets kött- och charkuteriavdelning 2012.

- **Det är roligt att se den kreativitet i köttdisken som Sabis Fältöversten har, säger Svenskt Kött VD Maria Forshufvud.**

Svenskt Kött är stolt sponsor till den nya kategorin Årets Kött- och Charkuteriavdelning på Dagligvarugalan som hölls i går kväll den 6 september.

- För oss känns det naturligt att sponsra Årets Kött- och Charkuteriavdelning. På så sätt vill vi lyfta fram en av de mest spännande avdelningarna i butiken*, menar Maria Forshufvud.

Motivering för priset lyder: "Priset för årets kött- och charkuteriavdelning 2012 går till en butik som engagerat och fokuserat arbetar för att stimulera utvecklingen genom inspiration, kunskap och medvetna val. Kompetensen finns i butiken bland annat eftersom all detaljstyckning och hängmörningen sker på plats."

Anders Lundstedt som är köttansvarig på Sabis Fältöversten tog emot priset tillsammans med butikschefen Krister Keppler.

- Bra kvalité och bra färskvaror är det som lockar mig i en butik och så vill jag förstås ha det i min köttavdelning, menar Anders Lundstedt.
- När folk frågar hur länge vi har satsat på köttdisken, brukar jag svara sen 1874. Passion för mat har alltid varit i fokus på Sabis, säger Krister Keppler.

Vill du veta mer, kontakta:

Maria Forshufvud, vd Svenskt Kött, 072 - 741 64 90, maria.forshufvud@svensktkott.se

Krister Keppler, butikschef Sabis Fältöversten, 070-667 59 22

*En majoritet av svenskarna uppfattar charkdisken som den mest spännande disken i matbutiken och att det är viktigt att ha charkvaror hemma i kylskåpet, enligt en undersökning av United Minds från 2011. Läs mer: <http://www.svensktkott.se/pressmeddelanden/charkdisken-mest-spännande-i-matbutiken>

Svenskt Kött informerar om svenskt gris-, nöt- och lammkött och nyttan med svensk djuruppfödning. Märket "Svenskt kött" betyder att all köttråvara i produkten är från djur som är fött, uppfött, slaktat och styckat i Sverige. Hela produkten är tillverkad och förpackad i Sverige. Märket står också för att djuren fötts upp i Sverige enligt svenske djurskyddslag, vilken är världen mest omfattande.