**PRESSMEDDELANDE Göteborg 2014-10-30**

**Vinnare i Chark-SM 2014:s innovativa klass**

**Rostbiff bake off – nyhet i charkdisken**

**Idag, torsdagen den 30 oktober, avgjordes Chark-SM 2014. Vinnare i den innovativa klassen var Direkt Chark med nyheten ”Rostbiff bake off”. Det är ett helt nytt sätt att tänka i charkdisken, på samma sätt som när butiksbakat bröd kom till butikerna.**

– Butikerna kan sätta sin egen prägel på rostbiffen. Den blir också fräschare och exklusivare, och får ännu bättre färg och köttkaraktär. Man lyfter helt enkelt kvaliteten ett snäpp och ger samtidigt kunden en bättre upplevelse, säger Dan Melin, produktchef på Direkt Chark.

Rostbiffen levereras marinerad, för saftighet och smak, till butiken. Butiken får sedan krydda efter smak och önskemål. Därefter grillas rostbiffen på plats i butik och kan levereras till kund nygrillad och fräsch som butikens egen.

Motiveringen från juryn löd:

*”Absolut möjlighet för rostbiffen att återta sin forna plats i Deli-disken. Tack vare väl förberedd produkt inklusive tydlig tillagningsanvisning blev resultatet utmärkt. Produkten ger butiken möjlighet att profilera sig med egen smak och kryddning. Andra detaljer kan vidareutveckla konceptet.”*

Rostbiffen är en stor produkt i charkdisken, och Direkt Charks största produkt, som man hoppas ska bli ännu större. Rostbiff bake off har redan testats i några pilotbutiker, och fått positiv respons från både butik och kunder.

– Det här är en spännande produkt eftersom det är ett nytt sätt att tänka kring charkuterier. Liksom juryns motivering tror jag att det finns stor möjlighet att vidareutveckla konceptet, säger Susanne Ekstedt, projektledare för Chark-SM på SIK.

Chark-SM är Sveriges största kvalitetstävling för svensktillverkade livsmedel. Charkuterierna blindtestas enligt strikta kvalitetskrav av en oberoende och kvalificerad jury med stor charkkompetens. Chark-SM är också Sveriges största branscharrangemang för livsmedelsindustrin, och slår 2014 återigen rekord med över 780 tävlande produkter.

*För ytterligare information och bilder för fri publicering kontakta:*Susanne Ekstedt, SIK, projektledare för Chark-SM, tfn 010-516 66 53, susanne.ekstedt@sik.sePresskontakt: Anna Creutz, tfn 0703-08 10 77, anna.creutz@perspective.sewww.charksm.se

*Foto: Dino Soldin*