PRESSMEDDELANDE 2015-12-16

**På lördag säljs flest julskinkor på hela året**

*City Gross har bullat upp med 350 ton julskinka inför lördag, den dag då flest förväntas handla julklassikern. Tillgången på det sjuttiotalet varianter man erbjuder är god, med undantag för den ekologiska där fler vill ha än som får även i år.*

På City Gross har man just nu bråda dagar med att bulla upp med julmat inför helgen, då många kommer att handla merparten av julbordsmaten.

– Det är bokstavligen en strid på kniven mellan oss och våra konkurrenter om vem kunderna väljer när de handlar julmaten. Det gäller inte minst var man handlar julskinkan, julbordets viktigaste symbol, säger Krister Kamph, ansvarig för julskinka på City Gross.

Julbordstrenderna är tydliga:

- mångfalden på julborden ökar. Det gäller vilken typ av mat man äter, där t ex skaldjur blivit vanligare. Men även varutyp, där ekologiskt, vegetariskt och närproducerat är på stark uppgång. Den ekologiska julskinkan är t o m en bristvara som lär ta slut i helgen.

- ett utslag för mångfalden är att City Gross nationella sortiment i år omfattar 44 julskinkor i olika storlekar från nio leverantörer, utöver ett 25-tal lokala varianter som endast finns i enstaka butiker. Allt från vegetariska och ekologiska till rimmade, saltade och med eller utan svål. Julskinka från vildsvin är ett udda inslag som bidrar till sortimentsbredden.

- e-handel med julmat ökar. Ett uttryck för det är att fler matkasseleverantörer har speciella julmatkassar, ett annat att City Gross i år säljer mer än dubbelt så många julmatsinriktade matkassar som förra året och att sortimentet tredubblats från en julmatkasse till julmatkasse, julbakkasse och julgodiskasse.

- ett annat utslag för att fler försöker förenkla julmatlagningen är trenden mot svensk skinka som är kokt och rimmad i saltlake och därmed snabbare kan lagas till. Att rimma själv är något yngre kunder norr om Skåne undviker.

- ett tredje utslag för bekvämlighetstrenden är att såväl fabriks- som butiksskivad julskinka ökar. En anledning tros vara att mindre hushåll vill slippa äta julskinkerester många dagar efter julafton.

- julskinka med svål blir allt vanligare. Smaken blir saftigare och godare, något som bevisas av att t ex City Gross egen Favorit Julskinka med svål nyligen placerat sig högt i flera aktuella tester i media.

- när man förr nöjde sig med att äta ”julskinka” väljer man idag allt oftare en variant av julskinka som passar den egna smaken och livsstilen. På samma sätt som färre idag beställer ”en stor stark” på krogen. Det kan bero på en ökad medvetenhet i kombination med att fler lägger upp profilerande matbilder i sociala medier.

- när det gäller köttbullar, prinskorv och färska revbenspjäll är efterfrågan konstant hög. För de senare gäller att de kan bli en bristvara i jul. Intresset för klassiker som syltor, aladåber och patéer är dock svagt vikande.

Familjeägda Bergendahls Food äger och driver City Gross, landets fjärde största och snabbast växande dagligvarukedja med 39 butiker och e-handel i form av City Gross Matkasse och med specialvaror. Bergendahls är idag ett av landets fem största svenskägda familjeföretag och det 103:e största (enl Veckans Affärer).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

För mer information:

Krister Kamph, ansvarig för charkuterier på City Gross, 073-620 99 52

[www.citygross.se](http://www.citygross.se) • [www.bergendahlsfood.se](http://www.bergendahlsfood.se)

Medieservice genom Mikael Lagerwall, presschef Bergendahls, 0708-47 21 00, mikael.lagerwall@bergendahls.se. Digitalt pressrum på www.mynewsdesk.com.

*Bergendahls startades 1922 och ägs idag av familjen Bergendahl i tredje och fjärde generationen. Bergendahl & Son AB (kortnamnet är Bergendahls med genitiv-s) driver parti- och detaljhandel i Norden och Tyskland genom Bergendahl Food AB (City Gross, M.A.T., EKO, Hyllinge Cash, Den svenska matrebellen, Matöppet), Granit och Glitter.*