PRESSMEDDELANDE 2014-05-23

**City Gross första kedjan att sluta sälja danskt griskött**

*På City Gross är allt färskt kött sedan många år svenskt. Som en markering mot den danska hanteringen av grisknorrar och användningen av antibiotika upphör man nu även med försäljningen av dansk fryst griskött.*

På City Gross arbetar man sedan flera år med konkreta åtgärder i en handlingsplan för att rädda det svenska köttet. Att danska grisar regelmässigt får svansarna knipsade i strid med intentionen bakom ett EU-direktiv lyfter fram varför City Gross ansträngningar är angelägna.

– Allt vår färska kött är sedan många år svenskt. Nu tar vi nästa steg genom att sluta sälja danskt griskött. Vi gör det som en markering mot den danska hanteringen av grisknorrar och överanvändningen av antibiotika och hoppas att våra kolleger i branschen hakar på, så att vi skickar en tydlig signal till de danska uppfödarna att de bör upphöra med sin regelvidriga hantering, säger Mats Sjödahl, inköpsdirektör på Bergendahls Food, som äger och driver City Gross.

City Gross handlingsplan för att öka konsumtionen av svenskt kött bygger på följande huvudspår:

1.) Erbjud svenskt kött!

Konsumtionen av svenskt kött kommer att öka om det erbjuds istället för importkött. City Gross har sedan starten 1993 lyckats expandera kraftigt utifrån ett fokus på svenskt kött. Allt färskt kött kedjan säljer kommer från svenska djur slaktade i Sverige.

2.) Erbjud ett bredare sortiment av svenskt kött!

Om fler erbjuder ett bredare sortiment än filé, biff och färs, får uppfödarna bättre betalt för fler detaljer på slaktdjuren. Samtidigt bidrar det till ökad matglädje. City Gross är ett bevis för att det fungerar i praktiken, med ett brett utbud av allt från grisklövar och njure, till lever och kalvbräss.

3.) Betala mer för svenskt kött!

Att City Gross haft dagligvarubranschens högsta tillväxt bevisar att billigt importkött inte är den viktigaste faktorn för konsumenten. Initiativ som Griskronan, där City Gross betalar 1 krona extra direkt till uppfödaren för varje kilo griskött man köper, är ytterligare ett bevis för att det går om man vill.

På City Gross har man dessutom tagit flera unika initiativ för att ersätta importköttet i charkvaror med svenskt kött. Bl a erbjuder man under eget varumärke råkorvar, bacon, smörgåsmat och julskinka på svenskt kött. När det gäller färdigmaten förs löpande en diskussion med leverantörerna om att de skall ta ett större ansvar för vilka råvaror de använder och varifrån det kommer.

Familjeägda Bergendahls Food äger och driver City Gross, landets fjärde största och snabbast växande dagligvarukedja med 36 butiker. Bergendahls är idag ett av landets fem största svenskägda familjeföretag och det 97:e största (enl Veckans Affärer).

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

För mer information:

Mats Sjödahl, inköpsdirektör Bergendahls Food, 0705-88 34 27

www.citygross.se • 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 Polen genom Bergendahl Food AB (City Gross, M.A.T., EKO, Hyllinge Cash, Den svenska matrebellen, Matöppet), Granit och Glitter.*