PRESSMEDDELANDE 2013-07-08

**City Gross styckar allt svenskt kött i butik**

*På City Gross är man stolta över att sedan starten 1993 stycka svenskt kött i butik. Olika detaljer styckas på olika sätt beroende på vad som är bäst för konsumenten. Till exempel kräver lamm som kommer till butiken som slaktade hela djurkroppar både grov- och finstyckning, medan andra detaljer finstyckas och putsas innan de butikspackas.*

Med anledning av att det idag förekommer felaktiga uppgifter i media om att City Gross ej styckar kött i butik, går kedjan nu ut med information om fördelarna med den egna kötthanteringen.

Framförallt vill man lyfta fram skillnaden mellan slakteriernas och butikernas roll. Slakterierna slaktar, grovstyckar och detaljstyckar, medan City Gross butiker grovstyckar, detaljstyckar och finstyckar. Genom att slakterierna slaktar och grovstyckar, kan de sälja färskt kött till detaljhandelskunder och resten av grisen till charkindustrin för tillverkning av korv, bacon, smörgåsmat mm. Det är viktigt eftersom konsumenterna endast äter en fjärdedel av grisen färsk, medan resten går till charkproduktion.

Alternativet att City Gross skulle stycka fler hela djur i butik skulle leda till ett ökat matsvinn till följd av att man ej har egen charkproduktion. Om kundbehovet förändras har City Gross möjlighet att stycka fler hela djur i de egna butikerna.

City Gross styckningsupplägg är anpassat efter att konsumenten ej vill äta t ex alla delar av grisen som färskt konsumtionskött. Konsumenter köper t ex sällan färskt sidfläsk, utan föredrar att äta det som charkvaran bacon. På samma sätt förhåller det sig med färsk skinka, som konsumenten hellre äter som julskinka eller kokt eller rökt smörgåsmat, istället för färsk.

– Alla i branschen vet att vi satsar på svenskt kött och styckar och packar det i butik. Nu blir vi ännu tydligare mot konsument med vad som är skillnaden mellan slakt, grov-, detalj- och finstyckning samt hur konsumenten tjänar på att våra utbildade köttmästare styckar köttet i butik, säger Anders R Karlsson, kategorichef kött på City Gross.

På City Gross motiverar man sitt val med att svenskt kött håller världsklass utifrån hårda djurskyddslagar och att det ökar tryggheten för konsumenterna. Att det stämmer bevisas bl a av att risken att smittas av salmonella av svenskt kött i princip är obefintlig och att medielarmen om kött oftast gäller importvaror.

Även när det gäller att behålla kompetensen om kött på butiksnivå, har man på City Gross gjort tvärtom. Man är den enda kedjan i Sverige som valt att allt färskt kött man säljer är svenskt och styckas och packas av kunnig personal i alla butiker. Därmed kan man erbjuda såväl konsumentrådgivning på plats, som unika styckdetaljer, lokala svenska specialiteter och färs butiksmald minst tre gånger dagligen.

För att tydliggöra skillnaden mellan butiksstyckat kött och kött packat i modifierad atmosfär fortsätter nu City Gross vårens informationskampanj för att öka medvetenheten hos konsument och media om fördelarna med att utbildad personal styckar kött i butik och varför man skall välja svenskt kött.

Bergendahls startade 1922 och är idag ett av landets fem största svenskägda familjeföretag och det hundraåttonde största (enl Veckans Affärer). Koncernen äger och driver de 33 City Gross-butikerna, landets fjärde största dagligvarukedja.

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

För mer information:

Anders R Karlsson, kategorichef kött City Gross, 0736-22 51 48

www.citygross.se

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

*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, EKO, Den svenska matrebellen, Matöppet), Granit, DUKA och Glitter.*