Pressmeddelande Stockholm 30 maj 2017

Sånga–Säby Hotell & Konferens är den första konferensanläggningen med märket Kött från Sverige

**Idag godkändes Sånga-Säby Hotell & Konferens AB, på Ekerö utanför Stockholm, som första konferensanläggning att använda den frivilliga ursprungsmärkningen Kött från Sverige.**

* Vi är oerhört glada och stolta över att Sånga-Säby Hotell & Konferens är den första konferensanläggningen att använda ursprungsmärkningen Kött från Sverige, säger Christoffer Rinman, tf VD i Bygruppen AB där Sånga-Säby ingår.

Den svenska råvaran från Sveriges Bönder är en mycket viktig del i vår positionering och nu när vi kan använda märket Kött från Sverige gör vi detta än mer tydligt för våra gäster. I fas två vill vi gärna gå vidare med märkningen Från Sverige för övriga svenska råvaror.

* Det är väldigt roligt att den första konferensanläggningen nu är ansluten till Kött från Sverige, säger Maria Forshufvud, vd Svenskmärkning AB. Det betyder att de serverar hundra procent svenskt kött och charkuterier. Sånga-Säby Hotell & Konferens och Bygruppen har gjort ett starkt arbete under våren för att möta märkets kriterier, som bland annat innebär att de certifierar sig mot standarden IP Livsmedel.

***Om Sånga-Säby Hotell & Konferens AB och Bygruppen AB****By: är ett restaurangkoncept som är baserat på svenska råvaror, där ett nära samarbete med många av Sveriges bönder präglar menyerna som varierar efter säsong. Bygruppen AB, är ett helägt dotterbolag till Lantbrukarnas Ekonomi AB. I Bygruppen ingår Sånga-Säby Hotell & Konferens AB på Ekerö utanför Stockholm samt Restaurang Treklövern och By:fiket i Stockholm.*

**För mer information, kontakta**
Christoffer Rinman, tf vd Bygruppen AB,

mobil 070-326 33 53, christoffer.rinman@bygruppen.se

Maria Forshufvud, vd Svenskmärkning AB,

mobil 072-741 64 90, maria.forshufvud@svenskmarkning.se

**Pressbilder**
För bilder besök MyNewsdesk.se/svenskmärkning

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

De grundläggande kriterierna för märkningen är

* Alla djur är födda, uppfödda och slaktade i Sverige. Odling sker i Sverige.
* All förädling och packning sker i Sverige
* I sammansatta produkter är minst 75% svenskt. Korv, bröd, fruktyoghurt är några exempel.
* Kött-, ägg-, fågel-, fisk-, skaldjurs- och mjölkråvara är 100% svenskt, även i sammansatta produkter.

Om Från Sverige
Märket Från Sverige är en ny frivillig ursprungsmärkning, som gör det enklare för konsumenten att hitta svenskproducerad mat och dryck i butiken. Märket är gult och blått och får användas på livsmedel, råvaror och växter som producerats i Sverige och uppfyller Svenskmärkning AB kriterier: Råvaran ska vara odlad eller född och uppfödd i Sverige, och produkten ska vara förädlad och förpackad här.
Det förtydligande märket Kött från Sverige används på kött och charkuterier och märket Mjölk från Sverige och Från Sverige används på mejerivaror. Märkningen är ett svar på konsumenternas ökade efterfrågan på svenskproducerade livsmedel, men även ett sätt att hjälpa till att säkra tillgången på svenska råvaror i framtiden.

Om Svenskmärkning AB
Svenskmärkning AB äger märket Från Sverige och utvecklar, förvaltar och kontrollerar användningen. Det är även Svenskmärkning AB som svarar för kommunikation och marknadsföring av märket. Initiativet till den frivilliga ursprungsmärkningen Från Sverige, Kött från Sverige och Mjölk från Sverige kommer från Livsmedelsföretagen LI, Svensk Dagligvaruhandel och LRF, som gemensamt startade och äger Svenskmärkning AB.

Läs mer på frånsverige.se