



Pressmeddelande, Stockholm, 19 april 2012

Svenskt kött presenterar nya styckningsscheman

Intresset för styckningsdetaljer har ökat kraftigt de senaste åren. Trenden kring "nose to tail-köket" - att ta vara på allt kött - inspirerar. Genom att veta mer om detaljerna kan vi ta tillvara köttet bättre och minska svinnet. Nu presenterar bransch-organisationen Svenskt kött nya styckningsscheman för gris, nöt och lamm.

– Vi vill inspirera till ökad kunskap om kött och kött detaljer. Våra nya styckningsscheman är pedagogiskt uppbyggda samtidigt som de också är vackra och unikt illustrerade. Vi är stolta och glada över att nu få presentera dem, säger Maria Forshufvud, vd, Svenskt kött.

Svenskt kötts nya styckningsscheman utgår på klassiskt vis från djurkroppens anatomi och adderar sedan styckningsdetaljerna.

– Efterfrågan på kunskap om kött är stor och vi möter nu en del av denna efterfrågan. Vi har fört in några ny-gamla styckningsdetaljer som vi sätter in i ett anatomiskt sammanhang. Med kunskap om var detaljerna sitter blir det också lättare att förstå deras egenskaper för tillagning.

Målgruppen är bred. De nya styckningsschemana kommer bland annat att användas i utbildning av butiksmedarbetare. Förra året utbildade Svenskt kött över 700 butiksmedarbetare i köttkunskap. Intresset är mycket stort. Även kockar, kökschefer och studerande vid restaurangskolor kommer att kunna beställa schemat via Svenskt kötts hemsida. Och intresserade konsumenter.

– Genom att lyfta fram kunskapen om kött vill vi stimulera till intresse för matlagning av alla detaljer, säger Maria Forshufvud. Det ligger i tiden att ta vara på allt och vara resursmedveten.

– Tack vare ett nytt spännande samarbete med ett kreativt team har vi kunna utveckla ett inspirerande kunskapsmaterial i form av styckningsscheman. Det kreativa teamet består av fotograf Tina Axelsson, illustratör Cecilia Carlstedt, Eric Persson, köttgesäll och matinspiratör samt formgivare Daniel Berglund.

Märket Svenskt kött

Märket "Svenskt kött" garanterar att all köttråvara i produkten är från gris, nöt, får eller lamm som är fött, uppfött, slaktat och styckat i Sverige och att hela produkten är tillverkad och förpackad i Sverige. Märket står för att djuren fötts upp i Sverige enligt svensk djurskyddslag, vilken är världen mest omfattande.

- En ny undersökning visar att 7 av 10 svenskar vill kunna se på förpackningen att det är svenskt kött eller svenska charkvaror de köper. Det är en av anledningarna bakom införandet av märkningen "Svenskt kött", som stöds av både handel och bransch.
- Märket Svenskt kött, som lanserades under 2011 på charkprodukter, är redan välkänt – 2 av 3 konsumenter känner till märket. Under 2012 börjar även svenska köttprodukter förses med märket Svenskt kött.
- I dag använder 130 företag över hela Sverige märket på sina förpackningar så att konsumenter tydligt kan se vad som är svenskt.
- Märket "Svenskt kött" bygger på en gemensam överenskommelse mellan Axfood, Bergendahls, ICA, KF, LRF och Svenskt Kött.

Möt oss på Gastro Nord 24-27/4!

Träffa även Svenskt kött på Gastro Nord i Martin & Serveras monter.

Tisdag 24/4 kl 11.00 och 13.00

Torsdag 26/4 kl 12.00 och 16.00

Där bjuder vi på ännu mer kött- och styckningskunskap!

Ladda ner bilder:

Här kan du ladda ner bilder på styckningsschema, och foto på nöt, lamm och gris med det nya märket Svenskt kött: <http://www.svensktkott.se/pressbilder>

Vill du veta mer, kontakta:

Maria Forshufvud, vd, Svenskt kött, +46 72 741 64 90,
maria.forshufvud@svensktkott.se