

NEWS RELEASE

Oslo, 21. september 2009

Scandic serverer økologisk fårikål på Fårikålens Dag

Den 24.september 2009 er Fårikålens festdag. Fårikålens Festdag feires den siste torsdagen i september hvert år. På Scandic vil de denne dagen servere tradisjonell og heløkologisk fårikål med deilig lammekjøtt fra norske gårder, levert av Norgården.

Fårikål er Norges nasjonalrett. Fårikålen svever mellom husmannskost og festmat og har blitt en fast tradisjon på høsten for mange. Scandic er glad i tradisjoner og festligheter og ønsker derfor å gjøre noe ekstra ut av dagen. Med sitt miljøengasjement har de også forsøkt å ta et steg videre, nemlig ved å servere heløkologisk fårikål til sine gjester. Med økologiske råvarer av hodekål, pepper, mel, poteter og saftig ferskt lammekjøtt fra norske gårder - blir fårikålen vi serverer heløkologisk, sier F&B Manager for Scandic-hotellene i Norge, Freddy Bruu.

- Norske forbrukere blir stadig mer opptatt av lokal mat som er produsert uten bruk av kjemiske sprøytemiddel og kunstgjødsel, og uten tilsatt kunstige aroma- eller fargestoffer. Debios økologiske godkjennelse av menyen og råvarene er en forsikring overfor forbrukerne om at de økologiske varene er hva de gir seg ut for.

- Torsdag 24.september vil man på alle hotellene servere deilig fårikål! Vi ønsker både våre boende og ikke boende gjester hjertelig velkommen til fårikålfest på Scandic, avslutter Freddy Bruu.

Läs mer om Scandics [hotell i Norge](#), och om Scandics [miljöengagemang](#)

Läs mer om [Debio](#), og om [Norgården](#)

For ytterligere informasjon, vennligst kontakt:

Kristine Schaug, markedsjef, tlf. 90 50 27 78, kristine.schaug@scandichotels.com

Freddy Bruu, F&B Manager Norge, tlf. 928 55 547,