



Efter framgångsrikt arbete med att förfina sina recept

Blå Band öppnar pop-up restaurang i Gallerian i Stockholm

Måndagen den 15 februari klipper Blå Band sitt blå band och öppnar Köket, en pop-up restaurang mitt i Gallerian i Stockholm. Under de tre senaste åren har företaget arbetat intensivt med att utveckla och se över onödiga tillsatser i sina recept. Trots att förbättringsarbetet aldrig tar slut firar de nu med att visa många av sina produkter mitt i en välbesökt galleria. Blå Band vill öppna upp och diskutera varför man förbättrat sina recept direkt med alla konsumenter.

I det lilla skånska Karpalund, på den bördiga Kristianstadslätten, ligger Blå Band. Närmaste grannar är några bondgårdar och det är här Blå Band hittills har lagat mat för hela svenska folkets kök. Men nu kliver Blå Band ut direkt till sina konsumenter. Med start på måndagen den 15:e februari kommer Blå Bands produkter att serveras i en pop-up restaurang vid namn Köket mitt i Gallerian i centrala Stockholm.

- Vi vill ta chansen att prata med våra konsumenter och låta dem testa våra förbättringar direkt. Men vi vill även prata med dem om alla fördelar med torkning som konserveringsmetod, både vad det gäller smak, hållbarhet och miljö. Något som många idag verkar ha glömt bort, säger Peo Fredholm, kock och matutvecklare på Blå Band.

Restaurang Köket kommer att kunna servera upp till 200 sittande lunchgäster per dag. På menyn finns 10 olika Blå Band rätter varav 7 är soppor och 3 är pastarätter. En take away-lunch kommer att kosta 65 kronor inkl. dricka, vill besökaren sitta ner och äta på plats är priset 65 kronor exkl. dricka. Under det år som restaurangen kommer att vara öppen räknar Blå Band med att möta 18 000 000 konsumenter baserat på 2009 års besöksstatistik i Gallerian.

- Vi har jobbat väldigt hårt de senaste åren och även om många av de viktiga förändringar vi genomfört, som att ta bort all msg, minska salthalten med 10 % och renodla våra recept redan var klara 1 januari 2008 har vi inte kommunicerat det. Vi vet att våra konsumenter förväntar sig bästa möjliga kvalitet från Blå Band, säger Peo Fredholm. Nu vill vi möta våra konsumenter direkt och prata om det arbete vi har gjort och vad vi fortsätter att arbeta med.

För mer information om Köket (www.campbells.se):

Peo Fredholm, kock och matutvecklare Blå Band, 044-10 80 06 alt 0733-47 17 77

Campbell Soup Company grundades 1869 i USA och är idag världens största producent av soppa. Företaget omsätter globalt SEK 65 miljarder med 22 000 anställda. Det nordiska bolaget Campbell Soup Sweden AB bildades i maj 2001. I produktportföljen ingår kända varumärken som Campbell's, Blå Band, Bong och Touch of Taste, samt på den finska marknaden även Isomitta och Raguletto. Soppor samt varma och kalla såser är företagets specialitet. Produktionen i Sverige sker vid den egna produktionsenheten i Kristianstad, där företaget även har sitt nordiska huvudkontor.