

PRESSMEDDELANDE

Klädesholmen 2012-03-07

Årets Sill 2011 gav 75 000 kronor till sjöräddningen – snart dags för ny spännande jurybedömning

Årets Sill är en premium-sill som varje år utses av en expertjury och som sedan tillverkas i begränsad upplaga till stöd för Sjøräddningssällskapets arbete för ökad säkerhet till sjöss. Försäljningen av Årets Sill 2011 "Purjolök och svartpeppar" gav 75 000 kronor till Sjøräddningssällskapet.

Årets Sill 2012 utses den 20 mars av en ny jury under ledning av ständige ordföranden Peter Harrysson.

Sjøräddningssällskapet är en ideell förening med en enda uppgift – att rädda liv till sjöss. Man står för 70 procent av all sjöräddning i Sverige, förra året genomförde de frivilliga sjöräddarna över 7 000 uppdrag. – Vi är beroende av gåvor och vi är mycket tacksamma för Årets Sills bidrag. 75 000 kronor är ett värdefullt tillskott som gör mycket nytta, säger Rolf Westerström, vd för Sjøräddningssällskapet.

– Sjøräddningssällskapet gör ett mycket viktigt arbete längs kusten med att rädda liv och att hjälpa människor i sjönöd. Att vi med Årets Sill 2011 kan bidra med 75 000 kronor känns oerhört roligt. Nu tar vi sats mot Årets Sill 2012 och hoppas kunna bidra med en ännu större summa nästa vår, säger Per-Aste Persson, vd på Klädesholmen Seafood, som producerar den vinnande sillinläggningen.

Årets Sill utses bland fyra nominerade sillinläggningar på restaurang Salt & Sill på Klädesholmen. I Årets Sill-juryn 2011 ingick skådespelaren **Peter Harrysson** (juryns ständige ordförande), matkreatören och kokboksförfattaren **Monika Ahlberg**, kocken **Håkan Thörnström**, matbloggaren **Jennie Benjaminsson** samt Sjøräddningssällskapets vd **Rolf Westerström**.

Årets Sill 2012 utses den 20 mars av Peter Harrysson och nya spännande jurydeltagare och börjar säljas på Sveriges nationaldag den 6 juni, samtidigt som Sillens Dag firas på Klädesholmen.

– I år är det fjärde gången vi arrangerar Årets Sill och det har blivit ett projekt som ligger oss varmt om hjärtat, säger Sanna Hermansson, vd på Salt & Sill.

För ytterligare information, kontakta:

Sanna Hermansson, vd Salt & Sill, tfn. 0304-67 34 80, 0706-65 01 15. E-post: sanna@saltosill.se
Per-Aste Persson, vd Klädesholmen Seafood, tfn. 0706-23 66 23. E-post: pap@kladesholmen.se
Rolf Westerström, vd Sjøräddningssällskapet, tfn. 0775-79 00 90. E-post: rolf.westerstrom@ssrs.se

Bilder för fri publicering: www.kladesholmenseafood.se, www.saltosill.se



Överst: Sjøräddningssällskapets vd Rolf Westerström är tacksam för det bidrag som Årets Sill skapar varje år.

Nederst: Årets Sill 2011 blev "Purjolök och svartpeppar". Försäljningen gav ett tillskott på 75 000 kronor till Sjøräddningssällskapet.

Klädesholmen Seafood AB är ett modernt företag baserat på generationer av kunskap och erfarenhet. Tidigare var vi fyra självständiga aktörer: Alax, Bråse, Klockbojen och PK Konserver. För att bli starkare och utöka våra möjligheter på marknaden bestämde vi oss 2002 att gå samman till ett gemensamt företag med namnet Klädesholmen Seafood. Därmed skapades ett modernt företag med större produktionskapacitet - väl rustat att möta de ständigt ökande kraven på effektivitet, kvalitet, flexibilitet och marknadsutveckling.

Salt & Sill är en skärgårdskrog med internationellt kök som startade 1999. Med lokala råvaror och starka influenser från kust och hav serveras högkvalitativ mat i inspirerande miljö. I oktober 2008 öppnade Sveriges första flytande hotell i anslutning till restaurangen, som är en mötes- och konferensanläggning med 46 bäddar och verksamhet året runt. Salt & Sill har tilldelats omdömet "Vårt en resa" och "Whites hjärta" av White Guide samt kvalitetsutmärkelsen "Västsvensk mersmak" av Västsvenska turistrådet.