



Scans egen styckmästare Benny Granqvist utsedd till årets Butcher

Under fredagen den 26 april annonserades Årets Butcher i the Butcher Prize. Vinnaren 2019 är Scans egen styckmästare Benny Granqvist som med sin passion att inspirera, utbilda och enbart leverera det allra bästa, kammar hem förstaplatsen.

Med följande motivering har Benny annonserats som vinnare och Årets Butcher:

"Vi tycker att Benny är en otroligt värdig vinnare av vårt pris! Han når ut med sin kunskap till många, hjälper en stor industri att kännas mer mänsklig och kan med sin enorma passion fortsätta att inspirera och förhoppningsvis sprida sin kunskap till både restauranger, butiker och privatpersoner."

Benny håller regelbundet i utbildningar och besöker mässor och butiker där han bjuder på sin kunskap. Han är ett välkänt namn inom restaurangvärlden, vilket lett till att han har fått uppdraget att handplocka och välja ut extra fina styckdetaljer från Scans sortiment till några av landets främsta köttrestauranger. Han har även varit delaktig i arbetet bakom Scans stora digitala köttguide som innehåller kunskap om både styckdetaljer, djurslag och tillagning. Under 2018 lanserade Scan konceptet "Styckmästarens utvalda" och även där var Benny engagerad i arbetet med att välja ut rätt styckdetaljer av nöt och lamm. Produktserien, som finns hos ICA, Coop, Axfood och Bergendahls, vill inspirera och skapa matglädje kring vårt svenska kött och vänder sig till både professionella och hemmakockar.

- Det är verkligen en stor ära att bli utsedd till årets Butcher! Jag är stolt över mitt yrke och känner ett enormt intresse och engagemang för svenskt kött och alla de kvaliteter som kommer med det. Det känns väldigt roligt att detta uppmärksammats och till och med tilldelats ett pris, säger Benny Granqvist, styckmästare för koncernen HKScan.

The Butcher Prize är ett pris som skapats av Lively Wines och Schwarz Wein i syfte att lyfta yrkespersoner och företag som arbetar med kött och samtidigt främjar en mer hållbar köttkonsumtion. Förhoppningen är också att kunna visa på all den kunskap som finns runt om i Sverige och prisa de som genom sitt hantverk lyckas inspirera och förändra vår köttkonsumtion. I juryn för tävlingen sitter krögaren och kändiskocken Christian Hellberg, matjournalisten Tove Oscarsson Henckel och Henning Kvick, köttkunnig färskvaruspecialist hos grossisten Menigo och författare till boken "Meat cravings".

I kampen om förstaplatsen till the Butcher Prize fanns även Karolina Wilczynska (Rosa Skattlådan) och Göran Svartengren (Restaurang Svartengrens) som finalister.

För ytterligare information:

Mediejour, Sweden, +46 8 725 85 10

HKScan är ett nordiskt kött- och måltidsföretag. Nära 7 200 yrkeskunniga medarbetare strävar efter att servera världens mest krävande konsumenter och säkerställa kvalitet genom hela värdekedjan, från gård till gaffel. HKScan producerar, marknadsför och säljer högkvalitativa och hållbart framtagna produkter av fläsk-, nöt-, fågel- och lammkött samt charkuterivaror och färdigmat, med starka konsumentvarumärken som HK®, Scan®, Rakvere®, Kariniemen®, Rose®, Pärsons® och Tallegg®. Våra kunder finns inom detaljhandel, food service, industri- och exportsektorn och våra hemmamarknader utgörs av Finland, Sverige, Danmark och Baltikum. Vi exporterar till nästan 50 länder. År 2018 hade HKScan en omsättning på 1,7 miljarder euro. www.hkscan.com