



Ski in – Korv Out - SkiStar och Scan inleder samarbete säsongen 2020/21

Tillsammans gör SkiStar och Scan det nu enklare för alla "foodiesar" i skidbackarna att fylla på energireserven i vår uppgraderade version av den klassiska korvkiosken. I samarbete med lokala krögare i Åre, Sälen och Vemdalen erbjuds skidåkarna en Korv & Carve-meny med allt från klassiskt enkel korv med bröd att ta med i liften, till street food-inspirerade och mättande korvrätter. Under en annorlunda och coronasäkrad vintersäsong i fjällen så är behovet att kunna äta smittsäkert i backen extra viktigt för alla skidgäster. Samarbetet mellan Scan och SkiStar är ett led i detta arbete.

I ett läge där både restaurangbranschen och besöksnäringen befinner sig i ett utmanande läge ställer vi om och hittar nya lösningar, med säkerheten och tryggheten i fokus. Lagom till skidsäsongen 20/21 är vi glada över att kunna presentera ett nytt samarbete mellan SkiStar och Scan på temat Korv & Carve.

Med Korv & Carve har vi tillsammans utvecklat ett nytt koncept som gör det möjligt för gästerna/skidåkarna att på ett enkelt och säkert sätt kunna äta i skidbacken. Utgångspunkten är korv – en av världens smartaste rätter som kan varieras i oändlighet.

"Det är fantastiskt roligt att vi tillsammans med SkiStar lyckats få fram en både flexibel och säker lösning för matservering i skidbacken och dessutom på rekordtid", säger Maria Dundeberg, försäljningsdirektör Foodservice HKScan. "Korv & Carve-lösningen hjälper till att hålla igång skidåkningen med de fördelar för folkhälsan som det innebär att röra på sig utomhus. Dessutom stöttar vi lokala restauranger på skidorterna – en fråga som ligger mig extra varmt om hjärtat".

"För oss är det viktigt att kunna erbjuda en minnesvärd upplevelse i fjällen för våra gäster, både i backen, i boendet och inte minst kring maten, säger Mathias Lindström, kommersiell direktör på SkiStar AB. I samarbete med Scan och de lokala krögarna på våra destinationer kan vi nu erbjuda ett bra tillägg till matupplevelsen samtidigt som det blir tryggt, snabbt och säkert för skidgästen att också äta gott utomhus i backen. Det ligger helt i linje med hur vi coronasäkrar vår verksamhet denna säsong men är även något som vår gäster önskar i framtiden".

I vår uppgraderade version av den klassiska korvkiosken, som drivs av lokala krögare, serveras en Korv & Carve-meny med allt från klassiskt enkel korv med bröd att ta med i liften, till street food-inspirerade och mättande korvrätter. Tanken är att alla, från seniora foodies till tonåringar och barn i förskoleåldern, ska kunna hitta en eller flera favoriter på menyn och självklart finns det vegetariska alternativ.

"Med Korv & Carve tar vi verkligen ut svängarna och möter skidåkarna ute i backen med vår hyllning till korven och hantverket som ligger bakom", säger Mathias Emilsson, head chef på Scan. "Vi tycker att korven förtjänar att göra samma resa som hamburgaren har gjort de senaste åren och har utvecklat moderna streetfood-rätter med "edge" och inspiration från olika delar av världen. Tillsammans med de lokala krögarna har vi också möjlighet att sätta lokal prägel på menyn".

Så beställer du:

Maten beställer man i mobilen och kan t ex förbeställas i liften eller på väg till korverian. När den är klar plingar det till i telefonen och det är bara att hämta upp och njuta. Inga köer och ingen trängsel, bara Ski in - Korv out, snabbt, smidigt och prisvärt. Gästen kan sedan att välja att äta på plats utomhus eller i något av de tält som är placerade i anslutning till serveringen eller köpa med ett eget "korv-kit" till närliggande grill som gästen då tillagar själv.

Här kommer du att hitta Korv & Carve i vinter:

Åre: Rödkullen, Sadelexpressen och Valletorget i Björnen.

Sälen: Söderåsen Express, Valletorget, Tandådalstorget och Östra Tandådalstorget

Vemdalen: Hovde Express i Vemdalsaskalet och Grizzly Express i Björnrike.

Lokala krögare:

Jonas i Sälen, Sälen

Carins krog, Åre

Bravur Group, Åre & Sälen

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Maria Dundeberg, Försäljningsdirektör Foodservice, HKScan, telefon: +46 72 230 86 31

maria.dundeberg@hkscan.com

Petra Hallebrant, PR- och kommunikationschef på SkiStar AB, telefon: [+46 280 841 60](tel:+4628084160)

petra.hallebrant@skistar.com

Mediakontakt HKScan Sverige:

Telefon: +46 8 725 85 10

HKScan är ett nordiskt företag som producerar kött och måltider. Vi har över 7 000 yrkeskunniga medarbetare som strävar efter att servera världens mest krävande gaffel och säkerställa kvalitet genom hela värdekedjan, från gård till gaffel. HKScan producerar, marknadsför och säljer högkvalitativa och hållbart framtagna produkter av fläsk-, nöt-, fjäderfä- och lammkött samt charkuterivaror och färdigmat, med starka konsumentvarumärken som HK®, Scan®, Rakvere®, Kariniemen®, Rose®, Parsons® och Tallegg®. Våra kunder finns i sektorena detaljhandel, food service, industri och export och vår hemmamarknad utgörs av Finland, Sverige, Danmark och Baltikum. Vi exporterar till nästan 50 länder. År 2019 hade HKScan en omsättning på 1,7 miljarder euro, vilket gör oss till en av Europas ledande producenter av kött och färdigmat.