

Årets Sill

PRESSMEDDELANDE
Att: Nyhetschefen

Klädesholmen 2012-06-04

Originalet Årets Sill 2012 från Klädesholmen släpps den 6 juni – inte att förväxla med Årets smak från Abba ...

2012 års jury, ledd av Peter Harryson, valde i mars ”Tranbär och citrontimjan” till Årets Sill 2012. Måttligt påhittigt lanserar Abba nu ”Årets smak”, även den med citron som en av de smagivande ingredienserna.

– Det är förstås olyckligt att Abba väljer att nästan kopiera både namn och smak. Det blir rörigt för konsumenterna, men det är kanske det Abba vill, säger Sanna Hermansson, till vardags vd för Salt & Sill och tillsammans med Klädesholmen Seafood, initiativtagare till Årets Sill.

På Abba hävdar man att likheterna när det gäller namn, smak och lanseringsdag är rena tillfälligheter. Eva Berglie, kommunikationschef på Abba:

– Eftersom vi kommer att lansera en ny smak en gång om året på denna produkt, känns namnet självklart. Vi har jobbat med den här lanseringen länge, och den här smaken vann i vårt smaktest. Alla leverantörer följer handelns så kallade revideringsfönster. Vi lanserade den här varianten måndag vecka 19, som är ett revideringsfönster.

Årets Sill är en premiumsill som varje år utses av en jury och som sedan tillverkas under begränsad tid till stöd för Sjöräddningssällskapets arbete för att rädda liv till sjöss. Försäljningen av Årets Sill 2011 gav 75 000 kronor till sjöräddningen. 2012 var fjärde gången man utsåg Årets Sill.

– Tydliga likheter mellan namn och smak plus att man väljer att, precis som vi, lansera sillen den 6 juni. Nej, det är för dåligt av en stor aktör som Abba. Å andra sidan har Abba säkert insett att originalet, Årets Sill, säljer bra. Målet 2012 är att vi ska kunna bidra med 100 000 kronor, 1 krona för varje såld burk, säger Per-Aste Persson, vd för Klädesholmen Seafood.



Originalet: Årets Sill 2012 "Tranbär och citrontimjan".

Sjöräddningssällskapets verksamhet finansieras helt av gåvor. Och bidraget från Årets Sill är välkommet.

– Vårt samarbete med Årets Sill är viktigt och kan rädda liv. Att Abba nu närmast kopierar en etablerad produkt och näst intill vilseleder konsumenterna är inte bra. Hoppas bara inte folk förväxlar burkarna. Årets Sill ger en viktig krona till Sjöräddningen, säger Rolf Westerström, vd för Sjöräddningssällskapet, och som själv sitter i Årets Sills jury varje år.

I 2012 års jury ingick skådespelaren och ständige ordföranden *Peter Harryson*, rockgitarristen och kokboksförfattaren *Frederik Zäll*, förra årets vinnare av Årets mästarkock *Louise Johansson* samt vissångaren och underhållaren *Ewert Ljusberg*. Dessutom ingick som alltid Sjöräddningssällskapets vd *Rolf Westerström*.

Årets Sill börjar säljas på Sveriges nationaldag den 6 juni, samtidigt som ”Sillens dag” firas på Klädesholmen. På Klädesholmen, på Tjörns västsida, finns en silltradition sedan 1594. Här har man i generationer utvecklat sillen till den inlagda delikatess den är idag.

För ytterligare information, kontakta:

Sanna Hermansson, vd Salt & Sill, tfn. 0304-67 34 80, 0706-65 01 15. E-post: sanna@saltosill.se www.saltosill.se
Per-Aste Persson, vd Klädesholmen Seafood, tfn. 0706-23 66 23. E-post: pap@kladesholmen.se
www.aretssill.se

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.