

## Idé & text för broschyr

**Uppdragsgivare: Bohus Chark AB**  
**Kontakt: Anders Olsson 0522-36320**

När Roys Charkuteri AB i Brålanda köptes av Rybergs Charkuteri i Uddevalla blev det gemensamma företagsnamnet Bohus Chark AB. En nyhet blev varumärket Bygdens mat, rent obearbetat kött från bygden, miljövänligt och energisnålt producerat. Uppdraget innehöll flera komponenter, konsument och butiksmaterial. Detta är en broschyr som riktar sig till konsumenterna. Grafisk form: Nils Eriksson.

Magnus Lindström



Ditt goda val



## Som du vill ha det

Du vill kunna köpa kött med gott samvete, eller hur? Kött från djur som lever ett gott liv på gårdarna och inte transporteras långa vägar. Kött som inte har fraktats oändliga sträckor för att komma till din butik.



## Ett medvetet val

Det kan du göra nu. Du kan göra ett medvetet val: Bygdens Mat. Kött med gott samvete. Rent, obearbetat kött från bygden, miljövänligt och energisnålt producerat av finaste råvaror under strängaste kontroll.



## Närproducerat

Det här köttet producerar vi helt och hållet inom en radie på ungefär en och en halv mil i Dalsland. Till och med fodret kommer från gårdarna runt omkring

Ingenstans några långa transporter.



## Fräscht hela vägen

Nötdjuren kommer från gårdarna runt Brålanda på Dalboslätten. Där har de ett bra liv. Några andra gårdar i närheten – Berg, Bergungen, Röstorp och Hjärtungen – sköter om att grisarna har det bra och blir fina.

Sedan går de till slakt hos Dahlbergs i Brålanda. Ingen risk för åksjuka, vare sig för djur eller kött. Allt är fräscht hela vägen.



## Med ansvar för miljön

Med korta transporter av både djur och kött vinner vi mycket, inte bara du utan faktiskt alla vi andra också.

Vi släpper ut så lite avgaser som det bara är möjligt. Vad det betyder för miljön vet du säkert.

I svinstallarna till exempel, tar vi dessutom värmen från gödseln, så att den blir svalare och släpper ifrån sig mindre gas.

Sedan leder vi värmen till grisarnas boxar, så att kulingarna får det varmt och gott. Så ska det vara.

## Med strängaste kontroll!

Vi som producerar Bygdens mat arbetar tillsammans. Det gör att vi kan spåra varenda köttbit hela vägen. Visa oss det du har köpt och du kan till och med få veta till exempel från vilken galt inseminationen till suggan kom – och när.

OK, du kanske inte är så intresserad av just det, men det är vi. Du ska få kött som producerats med full kontroll.

Vi är stolta över det här med Bygdens mat och Kött med gott samvete. Det kan du också vara när du köper det.

Du får det till din butik tre gånger i veckan, paketerat och klart att plocka från hyllan.



*Tre av oss som står för kvaliteten: Jan Andersson, Röstorp, Gunnar Gustavsson, Berg, och Per Olof Dahlberg, Dahlbergs Slakteri.*

## Samarbete med samvete

SENTENS

Bohus Chark AB är en utveckling av Roys Charkuteri AB i Brålanda och Rybergs Charkuteri AB i Uddevalla.

Bohus Chark förvaltar båda de tidigare företagens starka, lokala traditioner med deras speciella sortiment.

Rybergs korv och smörgåsmat till exempel, likaväl som Roys varmrökta, rimmade och andra specialiteter.

"Bygdens mat – kött med gott samvete" är ett samarbete med Bergs Suggpool, Bergungen, flera gårdar runtom på Dalbosläätten och med Dahlbergs Slakteri. Allt produceras i Dalsland och packas hos Bohus Chark.

Närproducerat, högsta kvalitet och minsta möjliga påverkan på miljön.

# Bohus Chark

Dalhemsvägen 2 451 55 Uddevalla Tel 0522-36320 Fax 0522-30680  
info@bohuschark.se www.bohuschark.se