

Idé & copy för folder

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 butiks-material. Detta är en folder som riktar sig till handlarna.

Magnus Lindström



Handlarns goda val



Ett gott val för dina kunder

Nu kan du göra ett riktigt gott val, som ger dig anledning att känna yrkesstolthet inför dina kunder:

Bygdens Mat. Kött med gott samvete. Rent, obearbetat kött från bygden, miljövänligt och energisnålt producerat av finaste råvaror under strängaste kontroll.



Det här är precis vad fler och fler kunder frågar efter.

Du kan få det till din butik tre gånger i veckan, paketerat för kunderna, direkt att plocka från hyllan.

Kunderna ska veta att hos dig får de möjlighet att göra medvetna val.

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.

Med korta transporter av både djur och kött vinner vi mycket, du, dina kunder och faktiskt alla vi andra.

Miljövinster

För det första finns det ingen risk för åksjuka, vare sig för djur eller kött. Allt är fräscht hela vägen.

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

I svinstallarna till exempel använder vi värmväxlare för två syften. Vi tar 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.

Ansvar för miljön är den ena sidan av vårt samvete. Den andra gäller kvaliteten på köttet, nöt som fläsk.

Kvalitetskontroll

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 kommit och när suggan inseminerats.

Att hålla koll på kvaliteten innebär att vi måste ha ordning på precis allt kring produktionen och det har vi. Det betyder också att det du får av oss, är vad det ger sig ut för att vara.

Som du förstår är vi stolta över det här med Bygdens mat och Kött med gott samvete. Det ska du också vara som handlare.

Om inte förr så blir du det när du möter kundernas intresse och efterfrågan.



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



SEVENTENS

Nära kundernas önskemål

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. Dessutom lanserar nu Bohus Chark Bygdens mat. Kött med gott samvete.

Det är ett samarbete med Bergs Suggpool, Bergungen, gårdarna Hjärtungen och Röstorp, flera andra gårdar runt om på Dalbosläätten och med Dahlbergs Slakteri. Allt produceras i Dalsland och packas hos Bohus Chark.

Närproducerat, högsta kvaliteten och minsta möjliga påverkan på miljön.

Så nära kundernas önskemål som du kan komma. Det är det som gör det till Handlarns goda val.

Bohus Chark

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