

Stockholm 2016-06-22

Scandic lanserar grönare sommarmeny – Oumph! flyttar in

Den 27 juni lanseras Scandics nya sommarmeny på alla Scandichotell i Sverige. Menyn är den grönaste hittills innehållande en rad olika spännande alternativ för en mer energifylld semester. Bland annat plockas vegetariska Oumph! in som ett alternativ för både de som vill äta mer grönt och för de som är veganer. Den nya sommarmenyn kommer finnas på hotellen mellan 27 juni och 24 augusti.

Efterfrågan på fler gröna alternativ på tallriken ökar år för år och det nya begreppet flexitarian har växt fram. Konsumenten som inte avstår från kött och fisk men gärna byter ut det ett par gånger i veckan mot vegetariska alternativ. Sommaren och semestern innehåller inte helt sällan en avsaknad av rutiner och kan för en del ta en något ohälsosam inriktning.

- Vi vet att var tredje svensk är flexitarian i Sverige idag och vi vill erbjuda dem en meny som passar deras smak. Våra gäster är medvetna och vill må bra av maten de äter, vilket innebär mat som är god för miljön och som även ger dig energi. Sommarmenyn tillsammans med Oumph! utgör väldigt spännande alternativ för detta, säger Henrik Severin, Kökschef Scandic Sverige.

Rätterna från den gröna menyn *Grön sommar* är trädgårdssallad med matvete, färska örter och avokadodressing och tacos med Pulled Oumph! med physalissalsa och en jordgubbsdröm. Utöver de grönare alternativen på sommarmenyn lanseras även en Sommarburgare och några klassiska svenska rätter som sommarskagen på surdegsbröd, oxfilémedaljonger och jordgubbssviss.

- Tillsammans har vi valt att gå all in för att skapa en riktigt god, helt växtbaserad trerättersmeny. Vår förhoppning är att det ska bli en riktig hit och skapa cravings efter hållbar mat!, säger Anna-Kajsa Lidell, Oumph! och Food for Progress.

Scandics sommarmeny

Sommarmenyn serveras på de svenska Scandichotellen i sommar och består av:

Grön sommar – Trädgårdssallad, Tacos med pulled Oumph! och Jordgubbsdröm där alla rätter är växtbaserade.

Svensk sommar - Sommarskagen, Oxfilémedaljonger med pommes frites och Jordgubbssviss.

Sommarburgaren - Högreburgare i briochebröd med pommes frites och persilladedipp.

Utöver sommarmenyn erbjuds även de ordinarie menyerna på Scandic i sommar.

Om Oumph!

Oumph! är varumärket för ett sojaprotein som tagit veganer, vegetarianer och även köttätare med storm. Förutom den goda smaken är Oumph! miljövänligare än att äta kött och lever upp till näringspåståendena: rik på protein och fiber och källa till järn och folsyra. *Källa:

www.oumph.se och <http://www.wvf.se/vrt-arbete/ekologiska-fotavtryck/kttguiden/1644792-wwfs-kttguide-protein-frn-vxtriket>

Om Scandic Hotels

Scandic är det största hotellföretaget i Norden med 14 400 medarbetare och med ett nätverk av närmare 230 hotell fördelat på cirka 44 000 hotellrum i drift eller under utveckling. Scandic Friends är Nordens största lojalitetsprogram inom hotellbranschen med 1,7 miljoner medlemmar. Ett ansvarsfullt företagande är en del av Scandics DNA och Scandic är vald till 'best hotel brand' i Norden (BDRC). Scandic är sedan 2 december 2015 noterat på Nasdaq Stockholm.



Scandic

För mer information, kontakta:

Heidi Wold, Kommunikationschef Scandic Sverige,
070 630 58 17, heidi.wold@scandichotels.com

Anna-Kajsa Lindell, Food for Progress,
0708-92 32 65, anna-kajsa@foodforprogress.com

Om Scandic Hotels

Scandic är det största hotellföretaget i Norden med 14 400 medarbetare och med ett nätverk av närmare 230 hotell fördelat på cirka 44 000 hotellrum i drift eller under utveckling. Scandic Friends är Nordens största lojalitetsprogram inom hotellbranschen med 1,7 miljoner medlemmar. Ett ansvarsfullt företagande är en del av Scandics DNA och Scandic är vald till 'best hotel brand' i Norden (BDRC). Scandic är sedan 2 december 2015 noterat på Nasdaq Stockholm.