

Smagen af Bornholm storhitter i populær discountkæde

Bornholm er ikke længere bare godt vejr og feriestemning i danskerne bevidsthed. Øens råvarer, spiseoplevelser og gode produkter storhitter i øjeblikket i den voksende discountkæde REMA 1000. Med overskriften 'discount med holdning' satser kæden i stor stil på den høje kvalitet af danske råvarer – ikke mindst fra Bornholm.

Danskerne har for alvor fået øjnene op for det bornholmske madlandskab, og de mange velrenommerede produkter oplever for tiden et boom i detailhandlen. Tendensen opleves ikke mindst hos Danmarks hurtigst voksende discountkæde, REMA1000, der i slutningen af februar runder 250 butikker i Danmark, og som har ambitioner om at åbne 3-4 butikker på Bornholm.

- Få egne i Danmark leverer så gode fødevarer og er så stolte over deres madkultur som Bornholm. Produkterne er først og fremmest kendetegnet ved godt håndværk, men jeg synes også man fornemmer en særlig passion og stolthed omkring den bornholmske madkultur. Det nyder vi og vores kunder godt af, siger Anders Jensen, indkøbsdirektør i REMA 1000.

Specielt ét bornholmsk produkt har gjort sin helt store entré på danskernes middagsbord.

- Bornholmsk rapsolie er blevet en af de specialiteter, der hver dag bliver taget ned fra hylderne og nu er en af vores mest solgte olier. Men også forarbejdet fisk, rug- og speltprodukter fra Bornholm er mere populære end nogensinde før, siger Anders Jensen.

Senest har REMA 1000 fået 'Hasle Spelt Grovbidder' ind i sortimentet – et produkt som kæden forventer sig meget af.

- Vores koncept i REMA 1000 er specielt kendetegnet ved, at vi har mange spændende lokale produkter i sortimentet i de forskellige egnsele, hvor vi har butikker. Og det er bestemt også noget, der vil være relevant og spændende, når vi kommer til Bornholm, siger Anders Jensen.

Synliggørelse af bornholmske produkter

Hos REMA 1000 har man de seneste år fulgt udviklingen hos de bornholmske fødevarerproducenter tæt og oplevet, hvordan det er lykkedes at forny og synliggøre det bornholmske køkken i danskerne bevidsthed.

- I disse år høster de bornholmske fødevarerproducenter frugterne af det store arbejde, der er blevet lagt i fornyelsen og synliggørelsen af det bornholmske køkken. Projekter som kokkekonkurrencen Sol over Gudhjem og Det Nye Autentiske Bornholmske Køkken, restauranter som Koefoed og Kadeau, innovative fødevarerprodukter, Danmark første regionale madkulturhus mv. har grundlagt hele fundamentet for den popularitet, som den bornholmske madkultur oplever i disse år.

- Hele den bevægelse har formået at placere Bornholm på det kulinariske Danmarkskort, som vi i REMA 1000 kigger på, når vi skal præsentere nye produkter for danskerne. Derfor glæder vi også til at følge med i, hvad den bornholmske madkultur kan præsentere i fremtiden, slutter Anders Jensen.

REMA 1000 forhandler i øjeblikket ni varenumre fra Bornholm og har allerede nu planer om flere bornholmske produkter på butikshylderne.

Om REMA 1000

REMA 1000 er en landsdækkende discountkæde med fokus på kvalitet til lave priser. Under overskriften *Discount med holdning* arbejder REMA 1000 ud fra det tankesæt, at det er muligt at have en klar holdning til varernes kvalitet samtidig med, at varerne sælges til discountpris.

Blandt REMA 1000s mærkesager er kampen mod madspild, samarbejdet med Kræftens Bekæmpelse og udviklingen af økologien i samarbejde med Gram Slot. REMA 1000 er medlem af Dansk Initiativ for Etisk Handel og har flere fairtrade mærkede varer i sortimentet. Som den eneste kæde herhjemme har REMA 1000 en målsætning om at indføre 100 % certificeret palmeolie i kædens egne varer inden udgangen af 2015.

REMA 1000s butikker er drevet efter en franchisemodel med selvstændige, lokalkendte købmænd i spidsen for den enkelte butik. REMA 1000 har i alt 250 butikker fordelt over hele landet (februar 2014).

For mere information kontakt venligst:

Morten Laasholdt, 31 17 71 17, morten@help-pr.dk