



Væxtfaktor 2012



Pressemeddelelse den 7. maj 2012

Skagenfood.dk har Væxtfaktor

STEM på Skagenfood

Skagenfood er nomineret til at gå videre i DRs konkurrence om at blive årets Væxtfaktor 2012.

Blandt 30 kandidater i Nordjylland er Skagenfood blandt de 3 kandidater, der nu går videre i konkurrencen. Kriterierne for at gå videre har været:

- Kan du tjene penge?
- Hvor stor kan du blive?
- Kan du udføre din og din virksomheds plan?
- Hvor unik er du?
- Ordentlighed?

Direktør for Skagenfood, Betina Kühn:

”Vi er naturligvis både glade og stolte over at være blevet nomineret. Og nu kæmper vi for at vinde konkurrencen i region Nordjylland, så vi kan gå videre til det store finaleshow i DR Byen. Nomineringen er en dejlig opmuntring og giver endnu mere lyst til at udvikle og skabe vækst i Skagenfood. Vi synes, vi har en unik virksomhed og et meget stort potentiale for vækst. Så vi håber på at få en masse stemmer fra alle nordjyske fiskespisere. Men der er kun 3 dage til at stemme. Fra tirsdag den 8. maj til torsdag den 10. maj. Så husk nu at stemme på os ☺.”

P4 sender interviews hele ugen direkte fra kandidaterne i de 9 regioner. Følg med live på P4.

Læs mere og stem på Skagenfood fra og med tirsdag den 8. maj her: <http://www.dr.dk/dr1/penge/vaextfaktor>.

De bedste hilsner
Betina Kühn, Direktør

Skagenfood A/S

Hyttefadsvej 8
9970 Strandby
Tlf.: 7020 0629
Mob.: 2023 1951
Mail: betina@skagenfood.dk
www.Skagenfood.dk

Skagenfood A/S er en internetbaseret virksomhed, der leverer frisk fisk og grønt i abonnementsordning. Vi har et landsdækkende logistiknetværk og leverer til mere end 7.000 private adresser om ugen (heraf ca. halvdelen i Storkøbenhavn). Skagenfood er startet i 2001 – har tæt på 15.000 abonnenter og har således en solid erfaring i håndtering af abonnementsordninger. Skagenfood ligger i Nordjylland, hvor ca. 75 % af alle danske landinger af fisk sker. Vi opkøber frisk fisk på auktionen dagligt, forarbejder, pakker og afsender fisken. Vi er tæt på alle led i værdikæden fra hav til bord og kan dermed sikre en optimal kølekæde og høj friskhed.



Udover at levere frisk fisk til hoveddøren tilfører vi viden til forbrugeren i form af:

- 1. Kendskab til nye fiskearter. Vi leverer sæsonens fisk – primært fra danske farvande, så kunden får prøvet andet end de velkendte arter som rødspætter og torsk.*
- 2. Vi leverer opskrifter og inspiration til sunde måltider*
- 3. Vi medsender Sporbarhedsdata – hvor kommer fisken fra – hvor frisk er den, hvilken kutter har fanget den. Og er fisken fanget ved bæredygtigt fiskeri*
- 4. Vi leverer altid fisk uden ben – som er klar til tilberedning*
- 5. Og derudover sparer vi tid for den enkelte forbruger, da turen til supermarkedet eller fiskehandleren kan springes over.*