

## Den allt mer medvetna konsumenten vill veta vem som står bakom maten.

Konsumenten blir alltmer kritisk till maten vi köper och vill veta vem som står bakom. Det har framkommit i en undersökning som Gooh genomförde hösten 2011.

Att maten är lagad från grunden av riktiga kockar är något av det viktigaste för färdigmatskonsumenten. Det är grunden i Gooh-konceptet och därför väljer man nu att tydligare lyfta fram huvudpersonen bakom recepten - Stefano Catenacci - på den nya designen.

- Konsumenter får allt mindre tid till att laga mat, planeringshorisonten minskar och inspirationen tryter. Samtidigt önskar allt fler att man lagade mer hemlagat och "äkta". Det är en kombination som inte alltid är så lätt att få att gå ihop. Goohs mat tillagas av kockar, där Operakällarens kökschef Stefano Catenacci, tar fram recept och står som garant för kvalitet och smak. Med vår nya design vill vi visa att vår mat är lagad från grunden och att stjärnkocken Stefano Catenacci är människan som står bakom våra recept, säger **Jonas Regnér**, vd på Gooh.

Den nya sleeveen innefattar en bild på Stefano, hans signatur och en personlig berättelse om varje rätt. På insidan finns också en kort beskrivning av historien om uppkomsten av Gooh. På den nya designen märks också Lantmännen-grodden, en symbol som garanterar att råvarorna är ansvarsfullt utvalda och att Gooh enbart använder svenskt kött och kyckling.

Den nya designen kommer lagom till Stefanos utmärkelse som Kunglig Hovtraktör. Det innebär att han får ansvara för maten till representationsmiddagar, galabanketter och andra större middagar där Kungen står värd, något Gooh givetvis är väldigt stolta över.

### Konsumenten efterfrågar också variation i allt högre grad

Under ett år varierar Goohs meny ständigt, med minst ett tiotal skiften av rätter. Nyligen lanserade Gooh ytterligare en husmansklassiker: *Säsongens pannbiff i lök- och grönpepparsås med persilja & potatis*. Den finns i butik sedan vecka 21 med ett rekommenderat försäljningspris på 59:90 kr. Så här berättar kökschef **Stefano Catenacci** om rätten:

- "Grönpepparsåsen är en klassiker från Operakällarens bakficka. Pannbiffen, gjord på svenskt kött, blir extra saftig i den krämiga såsen. Det här är en rätt som man äter sig ordentligt mätt på, till lunch eller middag. Njut den med en kall öl, ett glas mjölk eller morotsjuice!"

## Om Gooh

Gooh är hämtmat från Operakällaren. Alla recept tas fram och kvalitetssäkras av Stefano Catenacci, kökschef på Operakällaren och maten tillagas sedan av våra egna restaurangkoockar. Vi använder alltid de finaste, färska råvarorna och du hittar enbart svensk kött och fågel i våra rätter. Inga onödiga tillsatser, konserveringsmedel eller färgämnen. Bra mat, utan genvägar! Gooh är en del av Lantmännen. Med svenska bönder som ägare finns en djupgående tradition av ansvarsfull produktion av livsmedel – från jord till bord. Gooh går att köpa i utvalda dagligvarubutiker, genom servicehandeln, som företagslösningar och i vår egen måltidsbutik. Läs mer på [www.gooh.se](http://www.gooh.se)

*För mer information, kontakta:*

Jonas Regnér, VD Gooh, Tel: 0709 27 80 01, E-post: [jonas@gooh.se](mailto:jonas@gooh.se)

Julia Ljungberg, Marknads- & Produktchef Gooh, Tel: 070 205 21 17, [julia.ljungberg@gooh.se](mailto:julia.ljungberg@gooh.se)

*Mer om de nya rätterna:* [www.gooh.se/meny](http://www.gooh.se/meny)

*Nedanstående bilder, och fler, hittar du på:* [www.gooh.se/Om-Gooh/Pressbilder/](http://www.gooh.se/Om-Gooh/Pressbilder/)



Bild 1: Stefano Catenacci, kökschef på Operakällaren



Bild 2: Jonas Regnér, VD Gooh



Bild 3: Goohrätt i ny design



Bild 4: Säsongens pannbiff i lök- och grönpepparsås med persilja & potatis (nyhet v 21)