



Pockit Basilika Parmesan – krämig och krispig med smak av basilika och parmesan.

2021-05-26 00:00 CEST

Innovationen Pockit – ett varmt och fräscht mål on the go

Nu introducerar Sibylla det unika konceptet Pockit. En fräsch måltidslösning för konsumenter på språng. Pockit görs på beställning, är enkel att tillreda och går snabbt att servera. Den finns i tre smakkombinationer, alla i ett varmt stenugnsbakat flatbread med varm kyckling och olika val av topping och såser.

Atria Concept tar nästa steg genom att utveckla sitt sortiment av food-on-the-go med Sibylla Pockit. Testlanseringar har genomförts på utvalda Sibylla-

restauranger och OKQ8-stationer runt om i landet. Mottagandet från både kunder och konsumenter har varit mycket positivt;

– Vi är väldigt glada över mottagandet, en testlansering har avslutats i förtid då försäljningsmålet uppnåddes snabbare än förväntat. Kunderna tycker Pockit känns nytt, i tiden och är väldigt positiva till hur gott det smakar. Genom våra produktutvecklares djupa kunskap och passion för god mat har teamet lyckats skapa en varm och mättande måltid som inte kompromissar på smaken, säger Caroline Blomqvist, marknadschef på Atria Concept.

Initialt finns tre smakvarianter av Pockit med kyckling. På sikt kan även fler proteiner och komponenter enkelt adderas. Pockit-konceptet är flexibelt och skalbart och kan anpassas efter kundens behov.

– Vår ambition med det här konceptet är en varm, fräsch måltidslösning som enkelt görs på beställning runt minuten. Förutom smakupplevelsen så är det just vad personalen på testenheter lyfter fram att Pockit är enkelt, snabbt och smidigt att arbeta med, säger Caroline Blomqvist, marknadschef på Atria Concept.

Vid servering fylls brödet med varm kyckling, smakrika toppings och såser, värms i 15 sekunder för att förseglas till en stängd Pockit. Alla moment går på runt minuten. Med det förslutna brödet är måltiden lätt att äta på språng.



För att förseгла en Pockit har en unikt anpassad utrustning tagits fram.

– Att kombinera ambitionen i serveringstid, enkelhet och måltidskomponenter med teknisk lösning var utmanande men helt avgörande för att lyckas med konceptet. Ett fint bevis på den uppfinningsriktighet och innovationskraft som finns inom Atria, säger Caroline Blomqvist, marknadschef på Atria Concept.

Pockitjärnet värmer brödet under tillredning och fungerar både som monteringsyta och förseglar brödet till en Pockit. Med andra ord utnyttjas ytan effektivt och till storlek är den inte större än en klämgrill.

Sibylla Pockit är ett koncept som utvecklats i ett internationellt perspektiv. Just nu pågår testlanseringar på andra marknader där Sibylla finns representerade. På detta sätt fångar Atria Concept upp värdefulla insikter från flera olika marknader.

Produktinformation Pockit – tre smakkombinationer:

Alla måltider har en bas med ett vitt mjukt stenugnsbakat bröd, anpassat för Pockitjärnet. Saftigt förstekta bitar av kyckling på svensk bröstfilé, mild smaksatt för att passa som bas i en Pockit. Bröd, såser och toppings är även de tillverkade i Sverige.



Pockit Pebre Salsa – fräsch och smakrik med en gnutta hetta

Innehåller: Pockit flatbread, kyckling, pebre salsa (en salsa med bitar av bl.a. tomat, chili, vårlök, koriander), aioli och picklad rödlök.



PockitBasilika Parmesan – krämig och krispig med smak av basilika och parmesan.

Innehåller: Pockit flatbread, kyckling, basilika och parmesankräm, sallad, färsk tomat.



Pockit Smokey BBQ – för barbequeälskaren, smakintensiv och rölig.

Innehåller: Pockit flatbread, kyckling, smokey BBQ-sås, coleslaw, picklad rödlök.

Rekommenderat pris är ca 65 kr för en måltid om 300 gram varav 110 gram flatbread, 70 g protein och resten topping och sås. Pockit-konceptet innehåller 8 komponenter och ett Pockitjärn.

För mer information, vänligen kontakta:

Malin Westling, kommunikationschef Atria Sweden,
malin.westling@atria.com, +46(0)733-32 31 26

[Atria Sweden](#) är ett av norra Europas ledande matföretag med välkända varumärken som Lithells, Sibylla, Lönneberga, Ridderheims, Arbogapastej och TZAY. Vi tror på "Good food - better mood". För oss innefattar detta hela livsmedelskedjan – från primärproduktion till konsumentens bord. Vi levererar trygg mat som producerats på ett ansvarsfullt sätt och som ger välmående och inspiration till våra kunder och konsument.

Atria Sweden har 850 medarbetare, sju produktionsanläggningar och en omsättning på ca 3 Mrd SEK. Företaget ingår i den börsnoterade finska koncernen Atria Group med 4 500 medarbetare och en omsättning på ca 12,5 Mrd SEK.

Kontaktpersoner



Malin Westling

Presskontakt

Communications Manager

Atria Sweden

malin.westling@atria.com

+46 (0)73 332 31 26

+46 (0)10 482 30 20