

# Nye standarder for kyllingvelferd i Circle K Norge

Fra andre halvår i 2021 går Circle K Norge over til å benytte kjøtt fra norskprodusert Hubbard i våre burgere, salater og sandwicher. Dette tilsvarer 80% av alle våre produkter som inneholder kylling. Dette skjer i forbindelse med at vi øker kravene til bærekraft i matvarene våre og legger større vekt på dyrevelferd i produktene vi kjøper.

Vi jobber tett med våre partnere for å kunne tilby de beste produktene, og sikre kontinuerlige forbedringer av dyrevelferden i produksjonen av produktene vi kjøper. Så fremt det er tilgjengelig vil alle våre kyllingprodukter tilfredsstillende [ECC-standard](#) innen utgangen av første halvår 2022.

## **Dette gjør vi**

- Innen utgangen av 2021 vil alt kyllingkjøtt til burgere, sandwich og salat være laget av den saktevoksende rasen Norsk produsert Hubbard. Det tilsvarer 80% av vårt salg av kylling.
- Så fremt det er tilgjengelig vil alle våre kyllingprodukter tilfredsstillende kravene i European Chicken Commitments (ECC) innen utgangen av første halvår 2022.

## **Circle K Norge støtter European Chicken Commitment (ECC)**

I 2018 startet vi med kun benytte egg fra frittgående høner. Nå er neste steg innen dyrevelferd knyttet til kyllingproduktene våre. Vi støtter at ECC stiller spesifikke krav til valg av kylling-raser og vekstvilkår for å sikre god dyrevelferd for produksjonskylling.

## **Vi kjøper fra norsk landbruk**

Kyllingen vi benytter i Norge kommer fra leverandører i norsk landbruk. Norsk Landbruk holder høy standard, og dyrevelferden for kylling er generelt god. Utfordringen ligger i tilgjengeligheten av saktevoksende kylling-raser definert i ECC til en konkurransedyktig pris. Vi har funnet en løsning på dette og håper vår satsning bidrar til at flere ønsker å tilby saktevoksende kylling i fremtiden.

## **Vi skal gi våre kunder gode, sunne og næringsrike måltider**

Circle K Norge setter alltid smak og kvalitet først når det gjelder maten vi serverer. Vi legger vekt på ferske råvarer av god kvalitet, og skal tilby blant annet produkter som inneholder minst mulig salt, sukker og mettet fett, flere vegetarprodukter, grove kornprodukter fisk og kylling.

Ved overgang til Norsk produsert Hubbard vil våre kyllingburgerne få redusert mettet fett, en sunnere protein-sammensetning basert på lårkjøtt og burgerne blir tilgjengelig for de som har cøliaki fordi gluten utelates.

I tillegg til at maten skal smake godt, er målet å gi våre kunder gode, sunne og næringsrike måltider. Vi skal tilby et vareutvalg for enhver smak og jobber hver dag for at maten vi tilbyr skal dekke mange behov og være bra for våre kunder.

## **Hva er ECC-standarder?**

ECC-standarder er et samarbeid mellom produsenter, dyrevelferdsforeninger og merkevarer som selger produktene til sluttkunde. Standarder inneholder kriterier for å sikre bedre levekår blant produksjonskyllinger over hele verden. Det passer godt med de høye kravene vi allerede stiller til våre leverandører og produkter.

\* Les mer om ECC-standardene [her](#)