

★ **PROFILER** Magnus gör lufttorkat ★ **FÖNSTRET** Ungas köttvanor ★ **NOTERAT** Hållbar mat
★ **RECEPT** Paolos sommarpizza ★ **FÖRETAG** Jakobsdals vd lämnar ★ **DEBATT** Om industrimat

100%

Kött & Chark

INNEHÅLL // KONKURRENSEN PÅ LIVSMEDELS-
OMRÅDET HAR VUXIT ENORMT. DET ÄR ENKELT
ATT JÄMFÖRA PRISER PÅ NÄTET OCH DET
FINNS ALLTID NÅGON SOM GÖR DEN
PRODUKT MAN SÖKER BILLIGARE. //

JONAS ARNBERG, HUI **SIDAN 27**

GRUNDAD: 1943
2018.06.08
KOTTCHARK.SE



6

10 NR/ÅR

GES UT I SAMARBETE MED KCF, KÖTT OCH CHARKFÖRETAGEN

★ **MILJÖ**

*Fossilfritt i framtidens
förpackningar*

★ **INNOVATION**

*Italiensk chark i
svensk tappning*

★ **RÅVARA**

NORDISK

JAPANSK LYXNAS PÅ SVENSKA GÅRDAR

WAGYU

AMIVAC S

VAKUUMKRYMPPÅSE



- Ööverträffad transparens och glans då inget släppmedel används i produktionen.
- Er produktionstakt kan höjas i och med högre svetsbarhet och snabbare förseglning.
- Extra hög syrebarriär för förlängd hållbarhet på era produkter.
- Minimal viktförlust tack vare en mycket hög ångbarriär.

BERKOS 1975
A FAMILY BUSINESS

www.atlantis-pak.net
info@atlantis-pak.net
Tel: +7 863 255-85-85



Atlantis Pak's partner
sedan 2003
www.berkos.se
+46 (0)8 652 28 60



28



16



20

10

ALLTFLER djur av den exklusiva japanska nötrasen Wagyu har börjat födas upp i Sverige. Kött & Chark har besökt en besättning i Uppland där man har 77 renrasiga djur.

16

VID BJURSUNDS slakteri utanför Valdemarsvik är det två nyckelord som står i centrum, kvalitet och service. Ägaren Martin Johansson drivs av en passion för bra kött.

18

NYA INNOVATIONER fattas branschen, enligt analysföretaget Mackclean. Hur ska vi tänka utanför boxen?

20

ETT BESÖK i New York som köttstad.

22

NÄR KONFERENSEN Pack Point Nordic hölls var framtiden för dagens plastförpackningar för livsmedel ett centralt tema. Inom EU är målet att alla plastförpackningar i Europa ska vara återvinningsbara eller återanvändbara år 2030.

28

REGIONALA LUFTTORKADE charkdelikatesser som ska utmana lufttorkade skinkor som Parma och Serrano. Det är resultatet av ett unikt samarbetsprojekt i Småland som bland annat ska mynna ut i en manual som alla ska kunna ta del av.

32

RECEPT Lufttorkat med Paolo Robertos pizza.

LÖPANDE BAND

5 Profilen

Vd för Jokkmokks Korv och Rökeri: Magnus Kvickström.

9 Nytt & Noterat

Noterat: Civilministern vill se fler utbildade i branschen.

8 Fönstret

HKScan går in i tillväxtbolag.

42 Folk & Företag

Rybergs lägger ner styckning.

45 Kalender

Tävling: SM i grillning i Brösarp.

46 Debatt

Myter om industrimaten.



CHEFREDAKTÖR BO LINDMARK

// KÖTT- OCH CHARKPRODUCENTER KAN STRÄCKA PÅ SIG, MAN GÖR LIVSMEDEL SOM UNGDOMAR GILLAR.

Livsmedelsverkets senaste matvaneundersökning bland ungdomar, Riksmaten Ungdom, har kommit fram till slutsatsen att ungdomar äter för lite grönt och för mycket rött kött och chark. Inget nytt under solen skulle man kunna säga för detta är ett förhållande som rätt åtminstone lika länge som falukorven stått på de svenska middagsborden. Samtidigt finns

det här anledning för landets kött- och charkproducenter att sträcka på sig och ta till sig att man gör livsmedel som ungdomar faktiskt gillar.

Goda, säkra och prisvärda produkter som de flesta av dagens unga finner attraktiva är inget man ska känna något som helst dåligt samvete för. Sedan tycker väl ingen att det är okej med frosserier eller

att en del unga, framför allt killar, ligger över de dagliga nivåer som Livsmedelsverket rekommenderar. En varierad, allsidig och näringsriktig kost där både kött och chark ingår är väl ett rimligt riktmärke att sträva efter.

Apropå chark så handlar detta nummer en hel del om lufttorkad sådan. Alltfler producenter har börjat göra sin egen,

svenska variant av berömdheter som Parma eller Serrano-skinka. Roliga och lovvärda initiativ som förhoppningsvis kan ge ringar på vattnet och få fler att följa efter.

Ha en skön sommar, det stundar en spännande höst med både ett riksdagsval och Chark-SM som höjdpunkter. Vi ses där!
bo.lindmark@kottchark.se

Är du årets smakförnyare?

Den 8 november är det åter dags för Chark-SM i Göteborg. Vi är både stolta och glada att få vara evenemangets huvudsponsor. Att stötta kvalitetsutvecklingen inom branschen ligger oss varmt om hjärtat. I år går vår särskilda utmärkelse "Årets Smakförnyare" till ett företag som gjort nydanande insatser för smakupplevelsen av en charkprodukt.

Kanske är det ditt företag vi får äran att belöna?

Läs mer på culinar.se eller charksm.se

Vännerna på Culinar

VI HJÄLPER LIVSMEDELSTILLVERKARE ERBJUDA
Stora
Smakupplevelser
TILL KONSUMENTER

Profilen

MAGNUS KVICKSTRÖM

INNEHÅLL

//DET SVÅRASTE MED LUFTTORKAT ÄR NOG ATT HITTA RÄTT OCH HÅLLA REDA PÅ OLIKA TIDER //

Kött&Chark

TITEL: Vd för Jokkmokks Korv & Rökeri AB.

ÅLDER: 42 år.

AKTUELL MED: lufttorkade produkter.



TEXT BO LINDMARK

Ni har börjat göra egna lufttorkade produkter enligt italiensk modell, hur kom du på den idén?

- Egentligen har detta funnits i mitt huvud i minst 15 år, men vi har ju ingen riktig tradition av lufttorkat i Sverige så därför har det väl dröjt. Men för två år sedan var vi nere i Italien och startade ett samarbete med två italienska experter som hjälpt oss med utrustning, rådgivning och support. De har också besökt vår anläggning i Jokkmokk flera gånger.

Vad kan du säga om själva produktionen?

- Grovt sett kan man säga att den är uppdelad i tre steg: det första är ett mogningsrum, det andra är ett förklimatsrum där själva processen tar fart och aromerna bildas. Där sker även torkning i temperaturer som skiftar mellan varmt och kallt. Det tredje steget är ett klimatrums där vätskan tränger ut och saltet går in. Men det används ganska lite salt i lufttorkat då det främst är köttet och aromerna som ska ge smaken.

Hur lång är tiden från råvara till färdiga produkter?

- Det varierar beroende på produkt, men den tunnaste skinkan vi gör, en lomo, tar cirka fyra månader och den tjockaste cirka sex. Totalt kommer vi att göra fem olika produkter: en lomo, en pan-chetta, en bressaola, en coppa och en prosciutto. Jokkmokk kommer att finnas med i alla produkters namn, till exempel kommer de att heta Coppa från Jokkmokk eller Bressaola från Jokkmokk.

Vad är det svåraste med att göra lufttorkat?

- Det är nog att hitta rätt och hålla reda på olika tider, till exempel att veta när produkterna är tillräckligt saltade, när de är klara för torkning, när de ska vila, mogna och cirkulera etc. Det är mycket att sätta sig in i, men samtidigt väldigt kul.

Skulle du rekommendera andra charkföretag att börja med lufttorkat?

- Svår fråga, för man ska veta att det handlar om stora investeringar, för oss cirka fyra miljoner, och att få igen dom på marknaden kan ta lång tid. Man bör vara klar över vad man ger sig in på.

När kommer era första produkter ut på marknaden?

- Vi samarbetar ju numera med Atria och de tänker lansera dem under vecka 36 i delidiskar i hela landet. Här uppe i Norrbotten ska de gå ut under vecka 28. Jag hoppas och tror att det ska gå bra. Vi har redan låtit en testpanel prova produkterna och där fick de mycket bra betyg. //

KOST

Samla samhällskraft kring ungas matintag

De flesta ungdomar äter för lite frukt och grönt, för mycket rött kött och chark och för mycket godis, glass, kakor, snacks och läsk. Var femte har övervikt eller fetma. Det visar Livsmedelsverkets senaste matvaneundersökning bland ungdomar, Riksmaten Ungdom.

★ – Resultaten visar att samhället behöver kraftsamla inom många olika områden. På lång sikt handlar det om att minska de sociala klyftorna, på kort sikt om att göra det enklare att äta bra, särskilt för de familjer som har det sämst,

säger Annica Sohlström, Livsmedelsverkets generaldirektör.

Matvanorna bland ungdomar med högutbildade föräldrar är bättre, ungdomar med lågutbildade föräldrar äter mindre grönsaker och fisk och dricker mer läsk. Även övervikt och fetma är vanligare bland ungdomar med lågutbildade föräldrar. En särskilt utsatt grupp är ungdomar som inte går på gymnasiet. Av dem har 23 procent fetma, jämfört med 6 procent bland ungdomar på gymnasiet. Generellt äter ungdomar för lite frukt och grönsaker, knappt en av tio äter de 500 gram per dag som rekommenderas. Konsumtionen av

rött kött och chark är för hög. Killarna äter mer kött ju äldre de är, på gymnasiet dubbelt så mycket som tjejerna, 140 gram per dag jämfört med drygt 70 gram. Livsmedelsverkets råd är att äta högst 500 gram rött kött och chark per vecka. Alla ungdomsgrupper äter dock mer rött kött och chark än så. Men de flesta unga äter även fisk och skaldjur i snitt en och en halv gång i veckan. Godis, läsk, kakor och snacks ger 17 procent av den totala mängden kalorier. Det är mindre jämfört med 2003, men fortfarande mycket.

– En del ungdomar får i sig betydligt mer än detta vilket är

bekymmersamt. Godis, kakor, snacks och läsk tar plats från vanlig mat, vilket kan leda till brist på viktiga näringsämnen, säger Anna Karin Lindroos.

Under hösten kommer fördjupade analyser att göras, bland annat kring ungdomars fysiska aktivitet, intag av olika näringsämnen, socioekonomiska skillnader samt skolmåltidernas betydelse för matvanorna. Analyser kring blod- och urinprover kommer också att göras. I Riksmaten Ungdom deltog drygt 3 000 ungdomar i årskurs 5, 8 och årskurs 2 på gymnasiet. //

BO LINDMARK

// **GODIS, KAKOR, SNACKS OCH LÄSK TAR PLATS FRÅN VANLIG MAT, VILKET KAN LEDA TILL BRIST PÅ VIKTIGA NÄRINGSÄMNE**

Anna Karin Lindroos.



62%

ser ljusst på bygdens företagande

★NOTERAT Drygt sex av tio företagare inom det gröna näringslivet ser ljusst på framtiden kring att leva och driva företag på landsbygden. Det visar en ny undersökning av Ipsos bland LRFs medlemmar. 62 procent av de svarande ser ljusst på framtiden, en ökning med tre procentenheter jämfört med 2017. Många svenska lantbrukare känner att viktiga jordbruksfrågor som matkvalitet, ökad försörjningsgrad, klimat och hur nya jobb på landsbygden ska skapas nu finns med på de

politiska partiernas agendor i valrörelsen. Det största orosmomentet för svenska bönder är framförallt svårigheten för många att kunna öka lönsamheten inom det egna lantbruksföretaget. Samtidigt går den tekniska utvecklingen inom det svenska lantbruket fort. Var femte svarar att de det senaste året ökat sin digitala mönad. Det handlar om robotar, IT-styrda sensorer i maskiner, drönare och dataprogram som effektiviserar både skördar och djuruppfödning.

Utökad säkerhet inför fotbolls-VM i Ryssland

★NOTERAT De hårda säkerhetsåtgärderna inför stundande fotbolls-VM i Ryssland har satt den inhemska köttbranschen i gungning. Myndigheterna i landet har order från regeringen om att alla transporter som innehåller kemiska, biologiska, giftiga, radioaktiva eller explosiva ämnen ska förbjudas inom tio kilometer från de fotbollsarenor där VM ska spelas. Många aktörer fruktar nu att restriktionerna kan medföra att livsmedelskedjor och köttanläggningar kan komma att stå utan kött om restriktionerna införs. Den ryska köttorganisationen NMA har nu begärt att en mera detaljerad analys för att kartlägga konsekvenserna.



Franskt förbud mot att ge vegoproducter animaliska namn

NYTT I Frankrike har parlamentet infört ett förbud mot att ge vegetariska produkter namn som burgare, korv och bacon eller andra kött- och charkliknande benämningar. De tillverkare och försäljare som framöver bryter mot reglerna riskerar böter på upp till tre miljoner kronor. Ett liknande förbud ska också införas när det gäller mejeriprodukter, till exempel ska soja eller tofu-produkter inte kunna marknadsföras som mjölk eller smör.

Krock om hållbarhet

NYTT Jordbruksverket släpper en rapport om hur vi kan producera mat på ett hållbart sätt för miljö, människor, djur och växter samt visar på utmaningar.

- Det finns en del hållbarhetsmål som står emot varandra. Att äta mindre nötkött för att minska klimatpåverkan kan vägas mot att nötkreaturen är viktig för att gynna den biologiska mångfalden, säger Kristina Mattsson, som ansvarar för rapporten.

Rapporten är en del i ett större nationellt projekt som också gjort det digitala läromedlet MatRätt, anpassat efter läroplanen för elever i årskurs i årskurs 6-9.

Auktioner online för yrkesverksamma inom livsmedels- och dryckesindustrin

Industrial Auctions är en internationell tjänst som erbjuder auktioner på nätet av maskiner, utrustning, inventarier och varor inom livsmedels- och dryckesindustrin. Vid behov kan Industrial Auctions även erbjuda demontering, lastning och transporter över hela världen.

Sedan 2010 har Industrial Auctions anordnat 100-tals auktioner online och sålt tusentals maskiner till olika företag och aktörer.

Findus **Vion** **Nestlé** **coop** **Struik**

Besök vår sajt för mer info om alla auktioner och maskiner : www.Industrial-Auctions.com

Köpet genomförs i fem steg:

- Besök hemsidan
- Registrera dig kostnadsfritt
- Lägg bud på objektet
- Vinn budgivningen
- Betal och hämta din maskin

SATSNING

Tillväxtbolag ska underlätta investeringar

Lantmännen, HKScan och LRF satsar 100 miljoner kronor vardera på ett nytt, gemensamt bolag kallat "Tillväxtbolaget för Sveriges Lantbrukare".

★ Syftet med bolaget är att det ska bidra till ökad tillväxt inom svensk animalieproduktion och växtodling samt kvalitetsförbättringar i värdekedjan. Bolaget är inget riskkapitalbolag utan ska istället bidra med lån till företagen.

– Genom den här lösning-
en kan vi stötta expansiva

lantbruksföretag i deras tillväxtsatsningar, det stärker kopplingen mellan lantbrukare och svensk livsmedelsindustri. Genom investeringar i teknologi och modern utrustning kan vi bidra till att skapa förutsättningar för livskraftiga och växande lantbruksföretag med fokus på hållbara lösningar, god djuromsorg och kvalitet, säger Per Olof Nyman, vd och koncernchef på Lantmännen.

Vid HKScan Sverige hoppas man att det nya bolaget i förlängningen ska kunna bidra till

utvecklingen av svenskt kött.

– Jag är väldigt glad att vi tillsammans med Lantmännen och LRF kan få möjlighet att utveckla vår primärproduktion, säger Sofia Hyléen Toresson, vd på HKScan Sverige.

Tillväxtbolaget ska även kunna underlätta investeringar på gårdsnivå, till exempel i djurstallar och anläggningar inom växtodling. Samverkan mellan de tre ägarna är i linje med livsmedelsstrategin och Tillväxtbolaget ser gärna även offentlig medfinansiering för

att ytterligare öka tillgången på riskkapital.

– Genom att stötta hållbar tillväxt i den svenska jordbrukssektorn och verka för en ökad livsmedelsproduktion, bidrar vi till att uppfylla målen i den nationella livsmedelsstrategin. Vi ser nu fram emot ytterligare konkreta åtgärder i linje med tillväxtmålen, säger Anders Källström, vd på LRF.

Tillväxtbolagets nya ägarstruktur fastslogs den 26 april och rekrytering av en ny vd har påbörjats. // **BO LINDMARK**



50 miljoner i stöd till svenskt och ekologiskt

🔪 **NYTT** 50 miljoner kronor i stöd, klara regler och bättre marknadsinformation. Det är exempel på åtgärder som Jordbruksverket tillsammans med en arbetsgrupp från livsmedelskedjan föreslår i en åtgärdsplan för att stärka den svenska produktionen, konsumtionen och exporten av ekologiska livsmedel. Ett av livsmedelsstrategins uppdrag är att ta fram en åtgärdsplan med målet att 30 procent av jordbruksmarken ska vara ekologisk 2030 och att den offentliga konsumtionen samma år ska utgöras av 60 procent ekologiska livsmedel. För att företag ska vilja investera i en omställning till ekologisk produktion efterlyser de en långsiktig och stabil efterfrågan från marknaden. Jordbruksverket har nu redovisat uppdraget för regeringen i och inväntar beslut.

Svag tillgång på utbildad personal

★ **NOTERAT** Civilminister Ardalan Shekarabi gjorde i början av maj ett besök vid Skövde slakteri i samband med en rundresa i Skaraborgs län. Han gästade även företagen Livsmedelsservice (Charkman) i Skara och Falköpings mejeri. En fråga som berördes mycket vid besöket på Skövde slakteri är svårigheten att få tag på rätt utbildad personal.

– Det behövs fler utbildade styckare och slaktare. Här i Skövde rekryteras människor via bemanningsföretag för att det är svårt att få tag på utbildad personal. Det reagerade

jag verkligen på. Varför ska man ha en situation där företagen måste importera arbetskraft från andra länder när vi har både unga och nyanlända här i landet som behöver komma in på arbetslivet? sa Shekarabi till Skövde Nyheter.

Civilministern vill att det investeras mer i utbildningar med rätt inriktning.

– Antingen kan man skapa fler yrkeshögskoleutbildningar med statliga medel. Eller så kan kommunerna anordna utbildningar inom yrkesvux, vilket också ger rätt till ett visst ekonomiskt stöd från staten, sa han.

THE DNA OF BETTER PACKAGING & PROCESSING

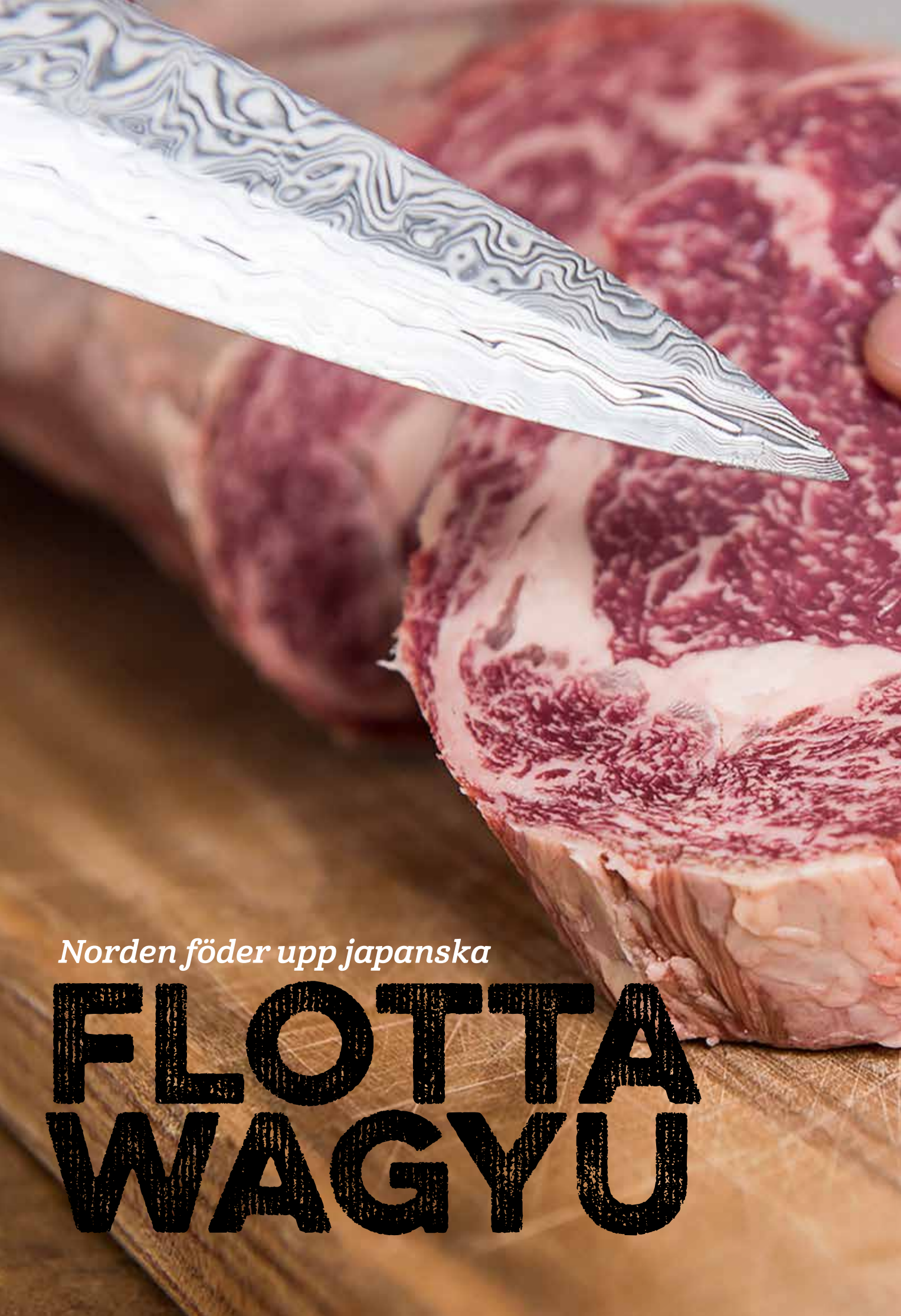
30-årsjubileum 2018!

MULTIVAC erbjuder innovativa lösningar för skivning, delning, förpackning, etikettering och märkning, inspektion och automation. Flexibla fristående system eller automatiserade linjer.

Genom att kombinera flera olika funktioner, erbjuder våra hela linjelösningar från samma leverantör en unik effektivitetsnivå. Bättre prestanda, enklare att använda, konsekvent hög produktionskvalitet och mindre utrymmesbehov.

Meet us at Scanpack!
MULTIVAC AB
Stand: B02.41

www.multivac.se



Norden föder upp japanska

FLOTTA WAGYU



////////////////////////////////////

★**GÄVLE** Kocken Hans-Erik Holmqvist i Valbo brinner för kvalitet och bra råvaror. Numera är han även återförsäljare av kött från rasen Nordisk Wagyu. Kött & Chark tittar närmare på Wagyuresan till Sverige och sju andra vanliga nötraser.

TEXT & FOTO **BJÖRN LUNDBECK**

////////////////////////////////////



Eftersom Reco Meat är återförsäljare av Nordisk Wagyu så håller Hans-Erik Holmqvist tätt kontakt med bönderna. Här besöker han Ted Eriksson som sköter 77 renrasiga Wagyu.



Hans Erik Holmqvist rekommenderar att man använder det naturliga fettet vid stekning av Wagyu. Men om man steker köttet till en "skosula" får man trots detta en fin textur och konsistens.

// WAGYUKÖTT ÄR JU EN EXTREM "CHAMPAGNEPRODUKT" SOM ÄR BÅDE MYTOMSPUNNEN OCH LEGENDARISK.

DET VAR VID en av sina många matlagningskurser som Hans-Erik Holmqvist för första gången kom i kontakt med Nordisk Wagyu. När en kursdeltagare verkade veta lika mycket om kött som han själv blev han nyfiken. Vid det tillfället kände inte Hans-Erik Holmqvist till att den japanska nötrassen Wagyu fanns i Sverige. Därför trodde han heller inte kursdeltagaren när denne påstod sig vara ägare till ett antal sådana djur. Följden blev att Hans-Erik Holmqvist bad att få se dem med egna ögon.

– Jag hävdade att om det hade funnits Wagyu i Sverige så skulle jag ha vetat om det. Wagyükött är ju en extrem "champagneprodukt" som är både mytomspunnen och legendarisk. En stund senare fick jag åka med den köttkunnige mannens sekreterare ut till gården där korna fanns. Jag fick även med mig en köttbit därifrån. Det var så jag mötte wagyüköttet.

DEN KÖTTKUNNIGE kursdeltagaren var Patrik Eriksson, som tillsammans med Rickard Zetterberg driver Nordisk Wagyu, ett företag som äger drygt 300 wagyudjur fördelade på tre gårdar, två i Uppland och en i närheten av Göteborg. Detta blev också inledningen till ett samarbete mellan Reco Meat, ägt av Hans-Erik Holmqvist och Martin Sonefors, och Nordisk Wagyu. Reco Meat är återförsäljare av djuren men är även med i slaktplanering, kvalitetsarbete och utvärdering av produktionen.

Tillsammans med Hans-Erik Holmqvist besöker vi en av de två besätningarna i Uppland. Här har bonden Ted Eriksson ansvaret för 77 renrasiga

Wagyu-djur. Det senaste tillskottet är en liten kalv som föddes dagen innan. Wagyu kan enklast översättas med "japanskt nötkreatur", med ett antal underraser där den klart dominerande är Japanese Black. Djuren hos Nordisk Wagyu får beta fritt, växa naturligt och uppnå en ålder på tre till fyra år innan de slaktas. Denna uppfödning ger ett för Wagyu karakteristiskt marmorat kött med speciella egenskaper.

DET SOM FRAMFÖRALLT utmärker kött från Wagyu är de näst intill mikroskopiska marmoreringar som är spridda överallt, förklarar Hans-Erik Holmqvist.

– Det är denna marmorering som ger wagyukaraktären. Kött med några få stora marmoreringar har inte den texturen. Fettet i marmoreringarna har dessutom en lägre smältpunkt än fett från annat nötkött. Därmed blir det också lite mjukare och trevligare att äta. Äter man renrasig Wagyu så förstår man den här texturskillnaden jämfört med konventionellt kött.

Och hur påverkas smaken av dessa marmoreringar?

– Fettet är ju smakbärare. Om man äter rått kött från en riktig köttrasko så smakar det mycket järn, väldigt maskulint och kraftigt. Om man däremot äter rått wagyükött så är det påfallande mildt, mer feminint och välbalanserat. Smakerna går ihop på ett annat sätt. Förklaringen är just att fettet hjälper till att få ihop smaken.

Bör man tänka annorlunda vid tillagning av Wagyu jämfört med vanligt nötkött?

– Om man har en fin bit wagyükött med mycket fett så ska man använda fettet under tillagningen. I det fett

finns de härliga karaktärerna och tonerna, och därför ska man dra nytta av det. Pensla köttbiten med fett istället för med olja eller smör. Har köttet en kapp så smälter du fett och använder det i tillagningen.

Ytterligare en karaktäristisk egenskap för Wagyu är att köttet är något mer rosa än en konventionell röd nötköttsbit.

– Man kan tro att det beror på att det är mycket vitt fett, men köttet är faktiskt ljusare rött än i en vanlig röd köttbit, lite åt det rosa hållet.

Hans-Erik Holmqvist vill inte ha ett så kallat välstekt kött, eller "skosula" som han själv föredrar att benämna det. Fast även vid skosulestekning har Wagyu en fördel, menar han.

– Om man steker kött från en renrasig Wagyu till en "skosula" får man trots detta en väldigt trevlig textur och konsistens i alla fall. Fettet som finns kvar gör att det blir en champinjönkänsla i köttet, och det är fortfarande saftigt jämfört med ett konventionellt nötkött stekt på motsvarande sätt.

ÄNNU SÅ LÄNGE handlar det inte om några större volymer av wagyükött som når den svenska marknaden. I år kommer det att bli tre renrasiga djur och ett tjugotal korsade med Angus. Reco Meat köper köttet färdigstyckat från Lunds bolts slakteri. Det säljs sedan huvudsakligen till restauranger, men även till en del privatpersoner. Av köttfärsen gör man dessutom stora volymer hamburgare till restauranger. Inom kort kommer för övrigt Ica Maxi i Västerås att börja sälja hamburgarna från Reco Meat under varumärket Nordisk Wagyu. //



Wagyu
Djuren hos Nordisk Wagyu
får beta fritt, växa naturligt
och uppnå en ålder på tre till
fyra år innan de slaktas.



Sju andra nötraser på svenska gårdar

Limousin: härstammar från det centralfranska höglandet och räknas som den näst största kött-rasen i Frankrike. Rasen är alltid gyllenbrun i färgen och kännetecknas av mycket muskler i förhållande till ben vilket ger ett högt slaktutbyte. Rasen är Sveriges fjärde största kött-ras sett till antalet slaktade djur per år. Den sätter fett förhållandevis sent och har ett fintrådigt kött. Korna väger 500–700 kg och räknas till de tunga kött-raserna.

Angus: har sitt ursprung i östra Skottland i landskapen Aberdeen och Angus. Den är idag en av de mest spridda raserna i världen och i USA och Kanada dominerar den stort. Rasen var ursprungligen helt svart men finns idag även som en rödbrun variant. Den brukar användas som moderdjur då korna har lätt för att kalva och är anspråkslösa vad gäller utfodring. De blir tidigare slaktmogna och har ofta mer fett på slaktkroppen än de tyngre raserna. Angus är en så kallad "lätt" kött-ras som redan från början avlats för köttets skull. Djuren klarar sig, precis som Hereford, på magrare beten och grovfoder, köttet är smakrikt och väl marmorat. Rasen har på senare år vuxit i popularitet i Sverige.

Blonde d'Aquitaine: härstammar från sydvästra Frankrike och är Frankrikes tredje största kött-ras med 400–500 000 renrasiga djur. Den kännetecknas av en färg som kan variera från vit till mörkt vetefärgad. De flesta Blonde d'Aquitaine-djuren är behornade men det förekommer även hornlösa individer inom rasen. Ett annat kännetecken hos rasen är att de, likt hästar, kan hålla undan flugor och dylikt genom ryckningar i huden. Djuren har stor muskelmassa och låg andel ben. Sätter fett förhållandevis sent och har ett fintrådigt kött och relativt magert kött.

Highland cattle har sitt ursprung i Skottlands högländer. Är en till storleken mindre ras, känd för sina stora horn och raggiga päls. Används ofta på extensiva och magra natur-beten vilket ger låg tillväxt och sen slaktmognad. Djuren är ofta rödbruna till guldbruna i färgen, pälsen består av två skikt, ett yttre med lång päls som står emot väta bra och ett tätt undre skikt som håller djuret varmt. Köttet har en fin marmorering av insprängt fett och är mörkt och smakrikt. Kon ger mjölk med en speciell smak, litet sötaktig.



Limousin



Angus



Blonde d'Aquitaine



Highland cattle

WAGYU KOM TILL SVERIGE



De två första wagyu djuren i Sverige kom hit i form av en födelsedagspresent i en termos dagen före julafton år 2005. Idag har Nordisk Wagyu drygt 300 djur, fördelade på tre besättningar.

TEXT OCH FOTO BJÖRN LUNDBECK

FAKTA OM NÖTRASER BO LINDMARK FOTO LENA WIDEBECK

DE FÖRSTA RENRASIGA wagyukorna som lämnade Japan studerades på ett universitet i USA. När forskningsprojektet var över bjöds djuren ut till försäljning. En av de nuvarande ägarna till Nordisk Wagyu, Rikard Zetterberg, fick då veta att han skulle få en ordentlig födelsedagspresent från en vän i USA. Det skulle komma två wagyukor hem till honom och sedan förväntades en rejäl grillfest. Att ta emot dessa kor från USA var emellertid förenat med en kostnad så hög att Rikard Zetterberg kände sig tvungen att, vänligt men bestämt, tacka nej till presenten.

Amerikaner ger sig dock inte i första taget. Lösningen blev nu att istället för levande kor skicka en termos innehållande två befruktade wagyuembryon.

Att föra in en ny ras i Sverige är normalt förknippat med mycket arbete och brukar vara en lång procedur. Nu gick det dock väldigt smärtfritt, sannolikt

mest beroende på att det var dagen före julafton. Tullpersonalen ville väl som alla andra komma hem till det egna julfirandet så snart som möjligt.

PÅ SÅ VIS hamnade de första svenska wagyu djuren på en gård norr om Gävle. Planerna på en grillfest skrotades snabbt när det gick upp för Rikard Zetterberg och hans affärskompanjon Patrik Eriksson att wagyukött är både exklusivt och riktigt dyrt. De bildade företaget Nordisk Wagyu som idag har över 300 djur fördelade på tre gårdar, av vilka två ligger i Uppland och en i närheten av Göteborg.

Reco Meat är sedan flera år tillbaka återförsäljare av Nordisk Wagyu. Bakom företaget står Hans-Erik Holmqvist och Martin Sonefors. I år kommer tre renrasiga djur och ett tjugotal korsningsdjur att slaktas. Hittills har korsningen skett med Angus, men det finns även planer på att korsa med någon annan ras. //



Simmental

Simmental: har sitt ursprung i Schweiz är tillsammans med simmental de två största och tyngsta kötttraserna i Sverige. Rasen kännetecknas av ett vitt huvud och vita ben, vita partier förekommer ofta i de brunfärgade fälten på kroppen. En ettårig tjur väger cirka 600 kilo vilket betyder att de växer cirka två kilo per dag när tillväxten är som högst. Slaktvikten för en ungtjur på cirka 16 månader ligger i medeltal på 380 kilo. I Sverige används kon endast som diko men i övriga världen förekommer den även som mjölkko.



Hereford

Hereford har sitt ursprung i det engelska grevskapet Herefordshire men är spridd över hela världen och började importeras till Sverige på 1950-talet. Det är Sveriges näst vanligaste kötttras och brukar användas som moderdjur då korna har lätt för att kalva och är anspråkslösa vad gäller utfodring. Som slaktdjur blir de tidigare slaktmogna och har ofta mer fett på slaktkroppen än de tyngsta raserna. De kraftiga, lågbenta djuren har mörkröd päls och är vita på manken, bringan, buken och nedre delen av benen. Mest iögonenfallande är det helvita huvudet, som gett rasen smeknamnet "whitehead". Köttet är marmorat av insprängt fett och ofta mörkt.



Charolais

Charolais: härstammar från Frankrike och är tillsammans med simmental de två största och tyngsta kötttraserna i Sverige. Charolais har en tät och kort päls som är vit eller crémevärgad. En ettårig tjur väger cirka 600 kilo vilket betyder att de växer cirka två kilo per dag när tillväxten är som högst. Slaktvikten för en ungtjur på cirka 16 månader ligger i medeltal på 380 kilo.

LEDSTJÄRNA I NÄRHET OCH I KVALITET

★**VALDERMARSVIK** Vid Bjursunds slakteri är ambitionerna höga för att få fram kött av bästa märke. Även här produceras kött från den exklusiva rasen Wagyu.
– Som en mindre aktör finns det egentligen bara två saker man kan konkurrera med; kvalitet och service, säger Martin Johansson, vd och ägare av Bjursunds slakteri. **TEXT OCH FOTO BO LINDMARK**

MARTIN JOHANSSON har drivit Bjursunds slakteri sedan 2013. För honom själv var det inte helt självklart att ge sig in i slakterinäringen då han både är utbildad civilingenjör från KTH och i flera år även hade jobbat inom fastighetsbranschen. Men passionen för kött har han haft med sig i hela sitt liv, framför allt tack vare familjens gård utanför Loftahammar, cirka fyra mil från slakteriet, där han tillbringat mycket tid genom åren.
– Vi har alltid haft en besättning av nötdjur på gården så jag hade vissa kunskaper om uppfödning och om vad

som krävs för att få fram välmående djur med bra kött, säger Martin Johansson.
För åtta år sedan åkte han ner till familjegården från Stockholm där han då bodde. Tanken var att han bara skulle vara där en kort period för att hoppa in istället för en anställd som hastigt hade sagt upp sig. Men när slakteriföretaget Blå Kusten gick i konkurs 2012-13 fick Martin Johansson istället idén att driva slakteriet vidare med slaktdjur från den egna gården. Efter kontakter med konkursförvaltaren och personalen lade han så ett bud på slakteriet. ➔



FAKTA
**BJURSUNDS
SLAKTERI AB**

Vd och ägare: Martin Johansson.

Anställda: 18 på heltid.

Omsättning: Cirka 35 miljoner.

Slakt: 25-40 djur i veckan. Slaktar två-tre dagar i veckan.

Kunder: restauranger, handeln, grossisten Mårdskog & Lindqvist och flera kommuner (Norrköping, Linköping, Valdemarsvik etc.)





Köttet förpackas i en skinpack-lösning från företaget Teampac.

Sedan 2015 är Martin Johansson ägare i företaget iWagyu som jobbar med den exklusiva korasen Wagyu med ursprung från Japan. Besättningen på cirka 200 renrasiga djur föds upp på familjens egen gård och slaktas på Bjursunds slakteri.





Therese Sandberg är en av 18 anställda vid Bjursunds slakteri.

– Det blev väldigt snabba ryck med hela affären och hux flux så satt jag med ett slakteri i knät, utan någon erfarenhet alls av varken slakt eller styckning.

MED HJÄLP AV en kunnig personal och en stark vision tog Martin redan från början ett rejält grepp om verksamheten, lokalerna totalrenoverades, nya maskiner köptes in, slaktbanor gjordes om och nya industrigolv sattes in. Han återanställde även ett par duktiga medarbetare som tidigare hade jobbat vid Blå Kusten. Han började också söka efter mer kunskap om kött och hittade bland annat en avhandling från SLU om bäckenhängning vilket är en mörningsmetod man idag också använder som standard på alla djur vid slakteriet.

En ledstjärna för Bjursunds slakteri är att merparten av de djur man

använder sig av ska finnas inom max en halvtimmes transportradie.

– Det här är en djurtät region så på så sätt ligger vi strategiskt bra till och kan klara detta. Den etiska aspekten av transporter är jätteviktig, men sedan finns det en annan rent egoistisk, korta transporter ger ett bättre kött med lägre nivå av stresshormoner och mindre mjölksyra i muskulaturen hos djuren, säger Martin Johansson.

Djuren kommer in till slakteriet dag ett och slaktas dag två och i stallarna råder en tyst och lugn miljö. Slakteriet tar dock bara in kvigor och kor, handjur gör sig icke besvär och vd:n ser även det som en del i kvalitetstänkandet.

– Handjur blir generellt inte bra om man inte gör stutar av dem. Sedan beror det ju också på till exempel vad det är för ras, vilken gård de kommer ifrån och

vilken foderstat de har. Vi för noggrann statistik på allt om varje enskilt djur, det gör att vi kan få en röd tråd i verksamheten och göra analyser över längre tid.

MARTIN JOHANSSON är mån om att hela tiden ha ett gott och nära samarbete med bönderna i regionen.

– Vi delar alltid med oss till dem av vår statistik och erfarenheter och försöker hela tiden att hjälpa dem att få fram ännu bättre djur. När de nått den kvalitet vi eftersträvar, som vi brukar kalla restaurangkvalitet, så får de också fem kronor mer betalt per kilo vilket jag tror är svårt att få någon annanstans.

Bjursunds slakteri jobbar idag främst med lätta kötttrasdjur som växer långsammare, Angus och Hereford och korsningar av dessa är de vanligaste. Martin Johansson anser att mjölkdjur,



Martin Johansson jobbade med fastigheter och tog över Bjursunds slakteri efter Blå Kusten som hade gått i konkurs.

// KORTA TRANSPORTER GER ETT BÄTTRE KÖTT MED MINDRE STRESSHORMONER OCH MJÖLK-SYREMUSKULATUR I DJUREN. BETYDELSE HAR OCKSÅ VAD DET ÄR FÖR RAS, VILKEN GÅRD DE KOMMER IFRÅN OCH VILKEN FODERSTAT DE HAR.

möjligen med undantag av fjällkor, inte håller den kvalitet han tycker att kött bör ha.

– Mjölkdjur har en lite annan fiberstruktur och de är ju avlade för att producera mjölk och inte kött. Gamla kor har bra marmorering, men när man tittar på smak, saftighet, fiberstruktur går det inte att jämföra med t.ex. en Anguskviga eller stut med bra genetik. Du får helt enkelt fram ett bättre kött, det är bara larvigt att säga något annat.

Sedan 2015 är Martin Johansson

ägare i företaget iWagyu som jobbar med den exklusiva rasen Wagyu med ursprung från Japan. Besättningen på cirka 200 renrasiga djur föds upp på familjens säteri och slaktas på Bjursunds slakteri.

KÖTTET SÄLJS FRÄMST till finrestauranger i Stockholm som Oaxen, Mathias Dahlgren och AG. Förutom mörheten och smaken är det unika med detta nötkött den rikliga marmoreringen.

– Köttet har mycket insprängt fett,

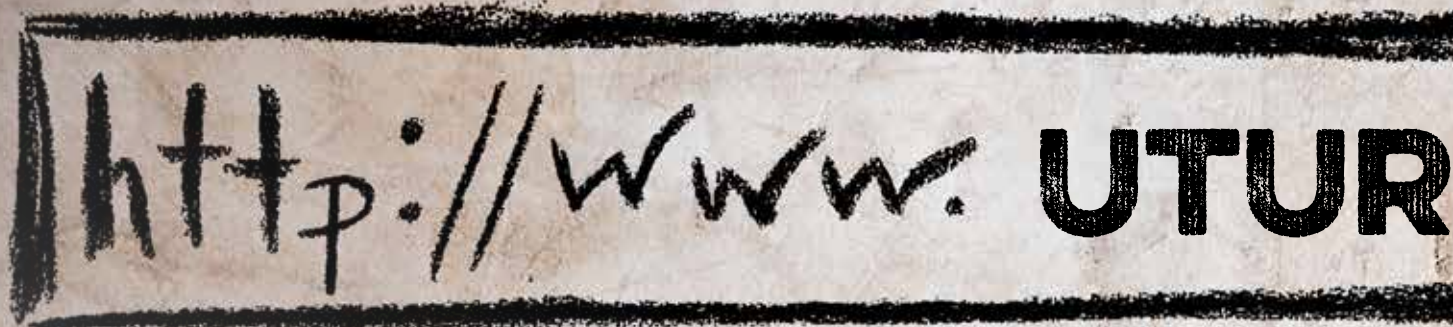
men det är också nyttigt. Över hälften av det är omättade och fleromättade fettsyror.

Efter de fem år som gått tycker Martin Johansson att hans verksamhet utvecklas på ett sätt som han känner sig tillfreds med.

– Nu vet vi vilka djur vi letar efter och vi kan hela processen med att slakta, hänga och hantera djur. Att hitta rätt djur och låta dem hänga tillräckligt länge, egentligen är det inte svårare än så. Ett av delmålen när vi började var att vara regionalt erkända inom fem år och det tycker jag att vi uppnått. Om fem år till är målet att det ska finnas nationell kunskap om oss, säger han.

Och att jobba med kött tänker han fortsätta med.

– Det är verkligen superkul och alla har ju ett förhållande till mat. //



INNOVATIVA TANKAR SÖKES

Livsmedelsbranschen är dålig på att skapa kommersiellt framgångsrika innovationer, detta framkommer i analysföretaget Mackleans senaste rapport. TEXT **BO LINDMARK** FOTO **SHUTTERSTOCK**

LIVSMEDELSBRANSCHEN beskrivs ofta, jämfört med andra branscher, som en av de mest introverta. Innovationsarbetet prioriteras heller inte från ledningshåll. Branschen är till exempel starkt underrepresenterad i projektansökningar till myndigheter som Vinnova.

Intresset för innovationer har dock ökat något på senare år, men det finns fortfarande flera faktorer som hämmar och begränsar innovationskraften. En av dessa är det låga risktagandet och ett för högt fokus på kortsiktig vinstmaximering. De livsmedelsinnovationer som når slutkonsument är oftast produkter som lanseras i redan etablerade kategorier, med endast mindre förbättringar och förändringar. Det finns en tendens att gå på redan upptrampade stigar.

En annan hämmande faktor är att innovationsprocesserna oftast är stängda. De flesta aktörer i kedjan gör det

enkelt för sig och bedriver det mesta av sin innovation internt.

Flera analytiker som Macklean haft kontakt med menar att livsmedelsbranschen är en av de mest introverta sektorerna i Sverige. Det finns en låg vilja att ta risker och ta till sig av nya perspektiv. Samtidigt påpekas också att det är svårt för företag med begränsade innovationsresurser att ge sig in i samarbeten med externa partners.

RAPPORTEN PEKAR även på olika låsningar i värdekedjan. Livsmedel är en lågmarginalbransch där att stort antal produkter snabbt behöver förflyttas genom värdekedjan. Där är innovationers framgång starkt beroende av många led för att få kommersiellt genomslag. Det gör att det behövs ett närmare samarbete och bättre relationer mellan aktörerna, vilket är något som saknas idag.

Trots de brister som finns är en av slutsatserna i Mackleans rapport att det finns mycket som talar för att nu är rätt tid att satsa på livsmedel. Sverige en stark testmarknad för nya livsmedelsinnovationer och kunderna visar stor betalningsvilja i nya kategorier. Förändringarna i konsumenternas beteende i kombination med flera starka trender (till exempel kring digitalisering, svenska mervärden, hälsa och hållbarhet) öppnar upp nya utforskade nischer och marknader.

DE SENASTE ÅREN har även samarbetsviljan ökat, till exempel inom ramen för Tillväxtverkets Arena för tillväxt och innovation i livsmedelsbranschen. Även inom den nya livsmedelsstrategin från 2017 har ett flertal innovationsfrämjande åtgärder beslutats och påbörjats.

Det faktum att den svenska ekono-



min fortsätter att gå bra och räntan är låg är till fördel för innovationsviljan. Även investerare som söker avkastning inom nya områden är villiga att ta större risker vilket skapar mer tillgängligt kapital för innovationsutveckling.

I rapporten ges också förslag på några gemensamma branschövergripande forum och arenor som skulle kunna höja innovationsförmågan hos alla livsmedelsföretag. Till exempel ett särskilt innovationscentrum som skulle kunna hjälpa företag att komma vidare från idé till handling. Med ett fungerande sådant skulle även ett innovationsbolag som samägs av näringen och staten kunna skapas som med ett öra mot marken kan hjälpa branschen att tänka nytt och utveckla nya insikter på livsmedelsområdet. //

★ Hela Mackleans rapport, macklean.se.





Litet kök i China town. Här finns plats för ett par gäster, de flesta köper med sig dumplings som tillagas med stor kärlek och ett visst mått av kärvhet.



I Little Italy finns den hemlagade mozzarellan och prosciuttoskinkan.

NEW YORK THE BIG MEAT

★**NEW YORK** Världens alla hörn har satt sin prägel på maten i New York. Här finns cirka 18 000 restauranger och köttet, med hamburgaren i spetsen, är ännu en av de populäraste maträtterna.

TEXT OCH FOTO **BOEL FERM**

DET SÄGS ATT DET lär ta tio år att äta sig igenom stadens utbud om du äter en hamburgare om dagen. I New York finns gatukök i nästan varje gathörn och restauranger med ett utbud av all världens maträtter. Här ligger till exempel Eleven Madison Park med tre Michelinstjärnor, en av världens 50 bästa restauranger och även framröstad som USA's bästa. Menyn består av en mängd olika smårätter. Vid restaurangen Standard Grill i köttområdet Meatpacking District steker man 200 hamburgare om dagen.

I USA är steakhouses en institution.

De härstammar dels från s.k. biffstecksbanketter, dels från chophouses som båda uppkom i mitten av 1800-talet. Banketterna var främst politiska tillställningar för att lyfta en kandidat eller fira en seger. De fick namnet efter det som serverades. Varje bit nötkött placerades på en bit vitt bröd som en öppen sandwich men brödet äts sällan.

Chophouses erbjöd köpmän en varm måltid och serverade en mer varierad meny. Köttkotletter, lammnjarar och remsor av bacon serverades alla tillsammans med bakad potatis. De skickligaste styckarna i landet fanns i

New York, bara där hade matställena råd att betala dem.

Det äldsta steakhouse startade 1868 i Meatpacking District. Fler följde efter och än i dag finns det steakhouse som härstammar från de allra första. Bland New Yorks ikoniska köttätter finns grilat fläsk, benmärg, pastramisandwich, kalvkött, mörbena och revbensspjäll men populärast är ändå en rejäl sirloinstek eller en hamburgare. När det gäller kött sägs det att New Yorkborna är de mest krävande. Den så kallade Shackburgaren introducerades 2004. Den består av finast möjliga kött med mycket smak. //

I området the Meatpacking District fanns över 250 slakterier och kött- och charkföretag när det begav sig. Köttet fraktades på en järnväg via en högbana, High line.



Det där "hålet i väggen" det talas om så mycket i New York. Här är ett av dem. Charmig liten fransk restaurang, Zucco-Le French Dinner på 188 Orchard street.





Napkin Burgers signaturburgare serveras med gruyèreost och rosmarinsaioli.



Sirloin steak på Outback Steakhouse. Här betyder rare verkligen rare.



En typisk brunchrätt på Freemans restaurang. Stekt bröd serverat med krispigt bacon direkt i stekpannan samt chipotle, ett krämigt mos av majs och grädde.

PACKA KLIMAT SMART



Handeringen av handelns plastkassar har märkbart förändrats och fortsätter. Nu ökar också fokus på framtidens alternativ för plastförpackningar för livsmedel. På konferensen Pack Point Nordic var den allmänna meningen att plast på lång sikt kommer att fasas ut, men vad kommer istället?

TEXT **BO LINDMARK** FOTO **SHUTTERSTOCK**

CIRKA 250 DELTAGARE fanns på plats under konferensen Pack Point Nordic och de fick ta del av ett späckat program med ett 20-tal experter från livsmedelsbranschen, förpackningsindustrin, organisationer och forskningsinstitut med olika infallsvinklar på förpackningar.

Ulrica Edlund, professor i fiber- och polymerteknologi vid Kungliga Tekniska Högskolan (KTH), inledde med att hylla plastens fördelar och den roll materialet haft för människan.

– Plasten har funnits i över 100 år och möjliggjort förvaring och transporter av livsmedel som annars aldrig hade varit möjligt. Men vår inställning till plaster är på väg att förändras och vi börjar bli alltmer medvetna om vilka

konsekvenser framställningen av dem kan få, sa Ulrica Edlund.

Hon menar att det finns mycket som är möjligt att göra för att gå mot en mer hållbar och sundare användning av plast, till exempel att öka andelen biobaserade material, utveckla återvinningsprocesserna och att skärpa konsument- och producentansvaret

Lena Lundberg, från industri- och kemiorganisationen Ikem, menade att även om användningen av plast kommer att fortsätta öka så behöver branschen öka resurseffektiviteten ännu mer.

– En hel del har redan gjorts i den riktningen, för tio år sedan vägde en genomsnittlig plastförpackning 28 pro-

cent mer än den gör idag. Och i framtiden kommer alla plastförpackningar att vara tillverkade av återvunnen råvara eller kunna samlas in så att inget ska hamna i miljön, sa Lena Lundberg.

Hon hänvisade också till den nya strategi för cirkulär ekonomi som EU-kommissionen presenterade i januari.

– Målet med den är att alla plastförpackningar i Europa ska vara återvinningsbara eller återanvändbara år 2030.

PÅ PACK POINT NORDIC fanns även handeln representerad genom Katarina Rosenqvist som är hållbarhetschef inom organisationen Svensk Dagligvaruhandel. Även handeln har börjat tänka i nya banor när det gäller plaster och den 24 april presenterade Svensk Dagligvaruhandel en ny färdplan för ett fossilfritt Sverige för klimatminister Isabella Lövin och näringsminister Mikael Damberg.

– Färdplanen är en tydlig signal från handeln att vi vill vara med på den här resan och öppna för en dialog om den



// FLER POLITISKA BESLUT SOM GYNNAR INNOVATION OCH TEKNIKUTVECKLING BEHÖVS.

Katarina Rosenqvist



I biodolomer är sockerbetor en huvudsaklig råvara. Mjölksyra från sockerrör, rapsolja och äggskal finns också med.



// ÄGGSKAL ÄR NATURENS EGEN FÖRPACKNING OCH BESTÅR TILL 95 PROCENT AV KALCIUMKARBONAT SOM I SIN TUR ÄR JORDENS EGET KONSTRUKTIONSMATERIAL.

Åke Rosén, grundare Gaia Biomaterials

cirkulära ekonomin, sa Katarina Rosenqvist.

Målen i färdplanen är bland annat att verka för att alla plastförpackningar år 2022 ska vara materialåtervinningsbara till ny plastråvara och att de ska vara producerade i förnyelsebar eller återvunnen råvara år 2030.

– Men idag har vi inte den teknik och de system som behövs för att nå målen, framför allt behövs det fler politiska beslut som gynnar innovation och teknikutveckling och underlättar omställningen, sa Katarina Rosenqvist som även berättade att handeln varit med och investerat i en ny och hypermodern plastsorteringsanläggning i Motala som ska kunna ta emot alla typer av förpackningar.

DAGENS FRAMTIDSVISION levererades av Åke Rosén, entreprenör och grundare av Gaia Biomaterials. Företaget har tagit fram ett eget och nedbrytbart biomaterial, Biodolomer, där sockerbetor är huvudsaklig råvara, men där även mjölksyra från sockerrör, rapsolja och äggskal finns med.

– Äggskal är naturens egen förpackning och består till 95 procent av kalciumkarbonat som i sin tur är jordens eget konstruktionsmaterial, berättade Åke Rosén.

Men även det förnybara polybytelene succinate (PBS) ingår och Åke Rosén tror att PBS kan komma att ersätta många fossila plaster i framtiden.

– Behovet inom en snar framtid kan bli flera miljontals ton årligen som är helt baserade på förnyelsebara råvaror och fullt nedbrytbara och komposterbara. Dessa följer även den cirkulära ekonomin från "förnyelsebar råvara till förnyelsebar energi", sa han.

Några av de produkter med en hög andel Biodolomer som Gaia hittills tagit fram är förkläden för sjukvården, men även biologiskt nedbrytbara plastpåsar och förpackningar.

– Vid förvaring av livsmedel i förpackningar gjorda av Biodolomer har en markant ökad livslängd på maten uppnåtts. För kött och fisk har en ökad livslängd på upp till fem dagar uppmätts för livsmedel i förpackningar utan gasbarriärsmaterial, sa Åke Rosén. // ➔

FAKTA KONSUMENTEN OCH PLAST

★ Nästan alla svenskar tycker att det är viktigt att återvinna plast och många är beredda att själva betala för att bidra till ökad hållbarhet. Konsumentföreningen Stockholm (KfS) har låtit undersökningsföretaget Novus fråga över 1000 konsumenter om deras relation till plast. Hela 96 procent ställer sig bakom plaståtervinning och tycker att det är mycket viktigt (70%) eller ganska viktigt (26%) att öka återvinningen av plast. Påfallande många är beredda att betala extra för att bidra till ökad återvinning. På frågan om hur mycket de skulle betala för schampo i en förpackning som garanterat gick att återvinna var de allra flesta beredda att betala extra. Nästan var fjärde (24%) är beredd att betala ett prispåslag på 50 procent eller mer. Kvinnor är i betydligt större utsträckning beredda att betala för hållbara förpackningar än män.

Panta plastpåsar

EFTER 4000 PANTADE påsar breddas nu initiativet som ökar återvinningen, minskar användandet av plastpåsar och belyser hur vi använder plast i vardagen. Hemköp vid Torsplan i Stockholm var först i dagligvaruhandeln med att erbjuda pant på plastpåsar förra året. Ytterligare sjutton butiker i Stockholm, Göteborg, Malmö, Lund och Norrköping inför nu pantsystemet. Samtidigt inleder Hemköp ett samarbete med Naturskyddsföreningen.

Intresset för den nyskapande panten har varit stort. Tidigare i år premierades pant på plastpåsar med priset Årets cirkulära initiativ på Återvinningsgalan.

– Med enkla medel har vi förenklat och ökat återvinningen av plast. Fantastiskt roligt att både kunder och medarbetare varit positiva så nu utökar vi panten till fler Hemköpsbutiker. Vi uppmuntrar de andra kedjorna att följa vårt spår, tillsammans kan vi minska konsumtionen av plastpåsar i handeln för att värna om miljön, säger Thomas Gäreskog, vd på Hemköp.

Att pant på plastpåsar gör nytta visas i försäljningen av plastpåsar. I Torsplansbutiken har den minskat med drygt 10 procent jämfört med övriga 190 Hemköpsbutiker som minskat med drygt 7 procent.

– Att minska mängden plast och säkerställa att all plast som används återvinns på rätt sätt och inte hamnar i naturen är viktig fråga för oss. Det handlar både om att minska mängden plast i naturen och att effektivisera resursanvändningen. Vi är glada att Hemköp utökar sitt initiativ att panta påsar och samtidigt väljer att stötta vårt arbete för hållbara hav, säger Karin Lexén, generalsekreterare på Naturskyddsföreningen.

Syftet med panten är ökad återanvändning och återvinning av plastpåsar. När påsen inte kan användas längre pantas den i kassan. Plastpåsens pris höjs med 50 öre och för varje pantad påse får kunden 1 krona i pant. Hemköp återvinner sedan plasten som blir till nya påsar. För varje påse som säljs men inte pantas skänker Hemköp 50 öre till Naturskyddsföreningen. //

// FÖR ATT PLASTEN SKA FÅ DE EGENSKAPER SOM KRÄVS KAN UPP TILL 85 PROCENT AV RÅVARAN BESTÅ AV SOCKERRÖR.

Kerstin Lindvall, hållbarhetsdirektör ICA Gruppen.



Förpackningen har dubbelt så lång hållbarhet jämfört med en traditionell förpackning, och mindre luft vilket gör att transporterarna kan optimeras. Men än så länge inte fossilfri.



4000 påsar har pantats vid Torsplan i Stockholm sedan förra året när projektet startade. Nu ökas pantsystemet i Sverige.



GAIA:s miljöbärkasse finns på ICA Kvantum Klippan. Den är nedbrytbar. ICAs ekologiska morötter innebär en besparingen på totalt 129 ton koldioxid på ett år.

Sött gör gott för miljön

ICA HAR NU BYTT ut majoriteten av den oljebaserade plasten till sockerrör i drygt 70 förpackningar. Det är ett av flera initiativ i arbetet att minska plastens negativa klimatpåverkan och ett led i den branschöverenskommelse inom Svensk Dagligvaruhandel som ICA antagit om att byta all plast till förnybar råvara till 2030.

Redan 2016 introducerade ICA förpackningar tillverkade av råvaran sockerrör istället för oljebaserad råvara. Nu utökas initiativet och totalt finns idag drygt 70 förpackningar av ICAs egna varor inom frukt och grönt, fryst, skafferivaror, hygien och rengöring där den största delen av plasten tillverkas av sockerrör.

PÅ FÖRPACKNINGEN av ICAs ekologiska morötter innebär initiativet en besparingen på totalt 129 ton koldioxid på ett år, vilket motsvarar den genomsnittliga klimatpåverkan från maten som 65 personer äter under ett år i Sverige.

– Vi vill bidra till omställningen till

ett fossilfritt samhälle. I dagsläget ser vi sockerrör som ett av de bästa alternativen när det kommer till plastförpackningar som ska vara i kontakt med livsmedel. För att plasten ska få de egenskaper som krävs kan upp till 85 procent av råvaran bestå av sockerrör, vilket är ett stort och viktigt steg mot minskad klimatpåverkan, säger Kerstin Lindvall, hållbarhetsdirektör ICA Gruppen.

ICA STRÄVAR efter att alla förpackningar på egna varor ska vara så resurseffektiva som möjligt och minst gå att materialåtervinna. Utöver sockerrörsinitiativet utökas också antalet förpackningar som tillverkas av kartong istället för konservburkar, närmast på produkter inom ICAs hund- och kattmat. På ICAs påläggschark byts delar av förpackningen ut till FSC-märkt papper för att minska mängden plast där det är möjligt. Dessutom har ICA lanserat tråg och behållare i sockerrörsbaserat material till ICA-butikernas salladsbarer och manuella diskar.

– Vi arbetar ständigt med att utveckla

NÄTHANDELN STIMULERAR NYA LÖSNINGAR



**// IDAG ÄR MATEN
DRIVANDE FÖR
MYCKET AV DEN
ÖVRIGA HANDELN.**

Jonas Arnberg

våra förpackningar och sockerrör är ett bättre alternativ ur ett klimatperspektiv än oljebaserad råvara. I takt med att tekniken utvecklas hoppas vi kunna erbjuda fler innovativa förpackningslösningar. Branschöverenskommelsen, att gå över till förnyelsebar plast, är ett viktigt initiativ där vi med samlade krafter tar ett viktigt steg i arbetet att minska klimatpåverkan, säger Kerstin Lindvall, hållbarhetsdirektör ICA Gruppen.

- NÄR DET gäller kött så ligger den stora vinsten i våra skinpack att vi minskar matsvinnet. Mätningar visar minst 30 procent minskat matsvinn i butik och där har vi en stor del av miljöpåverkan när det kommer till kött, att vi slänger mat i onödan. När det gäller förpackningen är dom inte fossilfria ännu då vi inte sett att det finns ett bra alternativ när man ställer för- och nackdelar mot varandra. Däremot görs förpackningar på återvunnen PET plast vilket ju är positivt, säger kategori-ansvarige Mats Heljestrand. //

Den växande handeln av mat på nätet kommer att få konsekvenser både för de fysiska butikerna och förpackningarna, det menar Jonas Arnberg, vd för Handelns Utredningsinstitut (HUI). **TEXT BO LINDMARK**

I MOTSATTS TILL vad många kanske tror så står näthandeln av mat än så länge för bara cirka 1,6 procent av den totala livsmedelsförsäljningen.

- Men just nu är den inne i en fas av tillväxt och vi tror att den kommer att stiga under det här året, sa Jonas Arnberg vid konferensen Pack Point Nordic nyligen.

Under 2015 skedde 20 procent av tillväxten inom all handel på nätet och 80 procent i butik. 2017 skedde däremot all tillväxt på nätet och det har gjort att många aktörer nästan drabbats av panik, enligt Arnberg.

- Handeln drivs till stor del av tillväxt, men många aktörer befinner sig inte där den sker, det vill säga på nätet, och utvecklingen har gått rasande fort inom branscher som böcker, elektronik, mode, säger Arnberg.

PÅ HUI har man kommit fram till att det finns en kritiskt punkt för näthandeln. När 15 procent av försäljningen i en bransch flyttat till nätet, det är också då all tillväxt inom den flyttar från butikerna. Jonas Arnberg tror att konsumenternas köpbeteenden när det gäller mat kommer att förändras i takt med att näthandeln växer.

- Människor kommer att börja värdera sin tid på ett annat sätt och i allt mindre utsträckning åka till stormarknaderna. Då kommer även volymerna för livsmedel på nätet att växa och bli mer lönsamma. Idag är maten också drivande för mycket av den övriga handeln. Huvudanledningen till besök i till exempel ett köpcentrum är ofta att man måste handla mat,

sedan handlar man även annat när man ändå är där. Så när maten flyttar kan det bli tufft för andra också, det är ett skifte som kommer påverka många. Dessutom är e-handelskonsumenter yngre och även det kommer att påskynda förändringen.

MED DIGITALISERINGEN kommer också en ökad prispress och Jonas Arnberg menar att chansen eller risken att det kommer in nya aktörer även på livsmedelsområdet är stor.

- Om man ser på andra branscher så har konkurrensen från utlandet vuxit något enormt. Det finns nästan alltid någon som gör den produkt man söker billigare och det är enkelt idag att jämföra priser på nätet. Hela utvecklingen går otroligt fort och det finns enorma jättar som slår ut de delar i Sverige som inte är effektiva, säger Jonas Arnberg. //

FAKTA HUI:S SLUTSATS OM E-HANDELN

Några av slutsatserna från HUI:s undersökningar av e-handeln:

- ★ Handeln genomgår en digital transformation och e-handel växer kraftfullt. Hela sällanköpsvaruhandelns tillväxt sker på nätet.
- ★ Med växande e-handel följer också ny konkurrens från utländska e-handelsaktörer.
- ★ Priser och marginaler pressas.
- ★ Vad händer när det vänder? När rättestimulansen tas bort kommer lågprishandel och digitala alternativ att uppmuntras.



ITALIENS LUFT I KALMAR LÄN

★**KALMAR** Regionala lufttorkade charkdelikatesser som ska utmana lufttorkade skinkor som Parma och Serrano. Det är resultatet av ett unikt samarbetsprojekt mellan Västersläts gård i Kalmar, Mickes Viltrökeri i Sävsjöström, Linnéuniversitetet och Regionförbundet i Kalmar län. TEXT OCH FOTO **BO LINDMARK**

REGIONALA samarbetet har pågått under våren och har nu resulterat dels i fem olika typer av lufttorkade charkprodukter, dels i en manual för hur man går tillväga för att producera lufttorkade produkter.

– Det här har varit både spännande och lärorikt. I projektet har vi kombinerat lokala råvaror av hög kvalitet med både viktig praktisk erfarenhet och värdefull kunskap från universitetet för att ta fram de nya produkterna på ett säkert sätt. Vi är väldigt nöjda med både samarbetet och resultatet, säger Marti-



Det regionala samarbetsprojektet har resulterat i fem olika lufttorkade charkuterier som i första hand kommer att finnas på Västersläts Gårdsbutik, men målet är att även andra producenter ska börja göra dem.

na Bondesson på Västersläts Gårdsbutik som gjort de fem produkterna som nu även ska börja säljas i butiken.

UTBUDET AV LUFTTORKAT svenskt kött har under många år varit begränsat då konsumenterna föredragit den typen av charkprodukter, exempelvis Serranoskinka eller Parmaskinka, från södra Europa. Under de senaste åren har däremot efterfrågan på svenskproducerat kött ökat väsentligt och inom projektet tror man att det även fått igång efterfrågan på svenska charkuteriprodukter. Men processen kring att ta

fram lufttorkat kött är komplicerad och kräver mycket goda kunskaper i mikrobiologi för att få fram en tjänlig och smakfull produkt. Därför har projektet samarbetat med Anna Blücher, lektor i mikrobiologi vid Linnéuniversitetet. Hon har varit med i hela processen och även dokumenterat allt.

Målet har varit att ta fram en grundläggande manual som så småningom även kommer att göras offentlig för andra intresserade charkproducenter.

– Jag är glad att jag har fått möjligheten att dela med mig av mina kunskaper för ta fram dessa fina produkter. Det har ➔

MER OM PROJEKTET LUFTTORKAD SKINKA

★ Sedan 2016 pågår regionförbundets projekt "Livsmedelsutveckling Sydost – med proteiner i fokus" som handlar om att långsiktigt och hållbart öka konkurrenskraften, produktiviteten och innovationsförmågan hos bland andra små- och medelstora livsmedelsföretag i Småland och på öarna. En av aktiviteterna i projektet är att utveckla nya charkprodukter i regionen.

Uppdraget har varit att ta fram ett antal olika lokalt lufttorkade produkter lämpade för försäljning. Detta under övervakning och dokumentation ur ett mikrobiologiskt perspektiv. Därutöver har det tagits fram en manual för produktion av lufttorkat kött som ska fungera som inspiration och vägledning för andra potentiella livsmedelsförädlare.



// VI GÖR INTE PARMA ELLER SERRANO UTAN EN EGEN NY SKINKA, EN SMÅLÄNSK ELLER SYD-SVENSK CHARKPRODUKT SOM ÄR LUFTTORKAD.

➔ varit ett mycket intressant projekt att jobba med och bättre kött än det som dessa produkter görs av går inte att få, säger Anna Blücher.

Även regionförbundet i Kalmar län har varit med i projektet och projektledaren Thomas Isaksson hoppas att arbetet ska få spridning och ge ringar på vattnet.

– Västersläts Gårdsbutik är först ut att ta fram dessa produkter, men målet är att så många producenter som möjligt, inte bara i den här regionen utan i hela landet, ska börja ta fram fler. Genom projektet har vi lagt en god grund även för andra, säger Thomas Isaksson.

De lufttorkade charkprodukterna planeras vara ute på marknaden under maj och kommer initialt främst att säljas vid Västersläts Gårdsbutik.

BAKOM PROJEKTET med lufttorkade produkter ligger kocken och restauratören Michael Törnström från Mickes Viltrockeri i småländska Sävjsjöström. Han har bidragit med recept, torkutrustning och praktisk kunskap och har lång erfarenhet av tillverkning av lufttorkade produkter i Europa. Bland annat i österrikiska Alperna där han tidigare bott i hela 24 år och lärt sig det mesta om att förädla kött och göra lufttorkade skinkor.

– Men när jag kom tillbaka till Sverige 2012 märkte jag att det, förutom importerade Parma och Serrano-skinkor, fanns ganska lite av lufttorkade produkter på marknaden. Då tänkte jag att jag kunde börja göra det själv och startade ett eget litet röckeri, berättar Michael Törnström som sedan dess även inves-

terat i en större förädlinganläggning i Sävjsjöström.

Michael menar att en av de största fördelarna med hans metod att göra lufttorkat är att tiden från råvara till färdig produkt inte är så lång.

– Det räcker med cirka tre och en halv månad per kilo kött för att få fram en produkt av riktigt hög kvalitet. Men ju längre den hänger desto bättre blir den givetvis. Istället för att använda hela köttstycken på femton kilo som behöver två år för att mogna så använder vi urbenade, mindre detaljer på max fem kilo. Det gör att du kan komprimera tiden och fortfarande få ut en fantastisk produkt, säger Michael Törnström.

ENLIGT MICHAEL behövs det inga större investeringar för att börja göra lufttorkade produkter med den här metoden.



**Anna Blücher, lektor vid Linnéuniversitetet,
Anna Västerslät, Västersläts Gårdsbutik,
Martina Bondesson, Västersläts Gård,
Michael Törnström, Mickes Viltrökeri och
Thomas Isaksson, Regionförbundet i Kalmar
län har alla varit delaktiga i projektet.**

- Den fungerar i de allra flesta anläggningar som har charktillverkning, även ett restaurangkök eller ett litet slakteri kan lätt att utföra processen utan några större investeringar. Och det behövs inga stora klimatanläggningar som man t.ex. har i Italien med 20 - 50 000 skinkor som hänger i 1,5 - 2 år.

Samtidigt tonar han gärna ner jämförelserna med alla världsberömda föregångare på lufttorkade charkområdet.

- Vi gör inte Parma, vi gör inte Serrano utan vi gör en egen ny skinka som vi skulle kunna kalla en småländsk eller sydsvensk charkprodukt som är lufttorkad. Detta är en helt annan grej. Jag hoppas verkligen att vi kan få ut kunskaperna till fler företagare i landet och implementera de här nya produkterna på marknaden, säger Michael Törnström. //

We measure it.



Mätkvalité till salu!

Testo mätinstrument för säkra värden enligt HACCP, EN 13485, EN 12830.

Testo mätteknik för alla livsmedelsapplikationer.

Allt från vanliga handtermometrar till kompletta övervakningssystem!



Testo-instrumenten kan beställas från ledande grossister och hygienkonsulter eller direkt från Nordtec Instrument AB



Tel. 031-704 10 70
www.nordtec.se

PAOLOS PIZZA

Pizzan är till skillnad från vad många tror varken skräp eller snabbmat, men nog så passande att snabbt duka fram till sommarbuffé eller picnic. I "Paolo Robertos Italienska kök", får vi smaka av pizzan från dess ursprungsstad Neapel. Numera är maträtten dessutom UNESCO-skyddad, inte bara som maträtt utan även som kulturarv, skriver Paolo.

FOTO: ANNA HUERTA FÖRLAG: BONNIER FAKTA



Pizza med romansallad, salami, oliver och vitlök. Hetta upp olivolja, 1 lätt krossad vitlök, 1 peperoncino (chili) i en stekpanna och bryn salladen, salta och svartpeppra. Sänk värmen och sätt på ett lock i ca 5 min. Fördela sedan all fyllning på pizzorna, med ca 20 oliver, 200 gr salami, en skivad vitlöksklyfta och ringla över olivolja. Grädda 10 minuter i ugnen på 250 grader.



// JAG ÄR BARNSLIGT FÖRTJUST I PIZZA IN BIANCO, EN »VIT« PIZZA UTAN TOMATSÅS. EN AV MINA FAVORITER ÄR DENNA.

Pizza med ost, tomater, prosciutto och rucola

Fyllning till 4 pizzor

500 g mozzarella

150 g taleggio

20 körsbärstomater i blandade färger

olivolja av god kvalitet

12 skivor tunnskivad prosciutto crudo

ca 100 g flagad parmesanost

40 g rucolasallad

salt

Gör så här ★ Börja med att göra pizzadegen. Sätt i god tid ugnen på 250 grader (cirka 225 grader med varm luftsfunktion). ★ Förbered pizzafyllningen så att den är klar när degen är färdigjäst:

★ Dela mozzarellan och låt den rinna av i ett durkslag. Pressa försiktigt på osten med en gaffel för att få ut lite extra vätska.

★ Skär mozzarellan och taleggion i små

bitar. ★ Dela tomaterna och lägg dem i ett durkslag. Pressa på dem så att överflödiga vätska rinner ut. Strö över lite salt.

★ Fördela tomat och ost jämnt över pizzabottenarna. Ringla över rikligt med olivolja. ★ Grädda pizzorna mitt i ugnen i cirka 10 minuter. Toppa de ny gräddade pizzorna med prosciuttoskivor, parmesan och rucola och servera direkt.



Pizzadeg

med cirka 2,5 timmars jäsning.
Den kortare jäsningstiden jämfört med
receptet med 9 timmars jäsning.

Ingredienser till 4 pizzor

25 g jäst
3 ½ dl fingervarmt vatten (37 grader)
7 ½ dl vetemjöl special
1 ½ tsk salt

DEGEN

Gör så här ★ Finfördela jästen i en bunke eller i skålen till en köksmaskin. Lös upp den med ½ deciliter av vattnet. ★ Tillsätt 2 matskedar av mjölet och rör ihop till en jämn smet. Täck över och låt jäsa i cirka 30 minuter. ★ Tillsätt resten av vattnet tillsammans med saltet. Håll ner resten av mjölet, lite i taget, och arbeta samman till en jämn deg. Arbeta degen i 10 minuter i en köksmaskin eller

med degkrokar på en elvisp, tills den känns smidig och elastisk. Det går även bra att arbeta degen för hand, men då är det viktigt att knåda den lite längre, och med lite mer kraft. ★ Täck bunken med plastfolie och låt degen jäsa i rumstemperatur i 2 timmar, eller till dubbel storlek. ★ Sätt på ugnen i god tid innan det är dags att grädda pizzorna.

UTBAKNING AV DEGEN

★ Dela degen i bitar om 200 gram. Placera en degbit på en arbetsyta täckt med lite mjöl. Tryck och platta ut ena halvan av degen, först med fingertopparna, och sedan med mer av fingrarna. Vänd på degen och gör samma sak på den andra halvan, tills hela degplattan är ganska tunn och jämn. ★ Fatta tag i kanten på degen med vänster hand och sträck den lite. Vänd degen

över den andra handen och kasta den försiktigt tillbaka ner mot bänken. Upprepa detta några gånger. Man »kastar« degen för att man vill ha den tunn och luftig, utan att trycka för mycket på den. Observera att pizzabotten inte ska ha sin fulla storlek nu, det kommer i nästa moment.

★ Lägg pizzabotten på en smord upp- och-nervänd ugnsplåt med kanter. (På så vis kan du sedan sträcka ut pizzan så att den hänger lite över kanten.) Lägg på alla fyllnings ingredienser. Sträck sedan ut pizzan med bägge händerna några gånger – ta tag i motsatta sidor av degen och dra ut den, så att den blir tunn men ändå luftig, och så att den inte drar ihop sig (cirka 23 cm i diameter). I det här skedet får du hjälp av fyllningen, vilken tynger ner degen. Se vidare i själva pizzareceptet och upprepa proceduren med resten av degbitarna.

Paolo Roberto driver själv pizzerior som har fått det eftertraktade godkännandet från Associazione Verace Pizza Napoletana, föreningen för den äkta napolitanska pizzan, och brinner lite extra för att föra detta kulturarv vidare.



PAOLO
ROBERTOS
ITALIENSKA
KÖK

MAT FRÅN
GUDARNAS
STIG



BRANSCHREGISTER

Kött & Charks branschregister är en unik marknadsguide där du både kan synas med ditt företag och på ett enkelt sätt kan hitta kontaktuppgifter till olika aktörer i branschen. Vill du också synas här? Kontakta Kött & Charks annonsavdelning på 08 - 662 75 04 eller fredrik@annonshuset.se

★ Utb. & Tillbehör	34	★ Maskiner	37
★ Kött	34	★ Tillbehör	37
★ Fläsk	34	★ Tarmar	39
★ Chark	34	★ Kryddor	39
★ Slakterier	36	★ Ingredienser	39
★ Analys	36	★ Tillsatser	39
★ Ben	37	★ Etiketter & Märkning	39
★ Blod	37	★ Rengöring	39
★ Fettvaror	37	★ Hygien	39
★ Förpackning	37		

**Utbildning
&
Tillbehör**

**KÖTT &
CHARK
FÖRETAGEN**
Swedish Meat Industry Association



HEMGÅRDEN
Sedan 1884
EN GOD HISTORIA
Gå in
på vår hemsida
www.hemgardenchark.se
och läs om en
god historia

Lithander

- Sliperi
- Knivar
- Kvarndelar
- Utrustning
- Förbrukningsmtrl

Tel 0158-262 35 • Fax 0158-125 87
Nibbleg 2 Gnesta • www.lithanders.se



**Kött
Fläsk
Chark**



Allmans ETABL. 1900

Kött & Chark

033-48 72 00 www.allmans.se

DELIKATESSFABRIKEN

**CARNEX
KÖTT & CHARK**

Den magiska världen av
charkuteriprodukter!

Färskt kött • Spännande korvar
Varm- och kallrökta delikatesser
Grillprodukter • Egen tillverkning

Stillmångsgatan 7, Malmö • 040-18 54 09
MÅN-FRE 8.30-18, LÖR 9-14



KÖTT & CHARK FÖRETAGEN
Swedish Meat Industry Association



Köttmästarna
HELSINGBORG

Adress: Stenbrovägen 2 www.kottmastarna.se Tel 042 99 56 50



Annonser
Tel 08-662 75 00



SP CHARK
SEDAN ASMUNDTORP 1927

0418-43 24 00
www.spchark.se



Annonser
Tel 08-662 75 00



Riktig korv smakar mer.

0433 - 795 00
www.lindvallschark.se



QIBBLA HALAL KÖTT AB

KÖTT • LAMM • FJÄDERFÄ • CHARK
Tel 08-556 680 80 • Fax 08-556 680 89
www.qibblahalal.se



Specialiteter:
Argentinsk chorizo
Tyska korvar m m av högsta kvalitet

Hallvägen 19 • 121 62 Johanneshov
Tel 08-600 16 30 • Fax 08-649 63 90
Kontor 08-717 44 64



Mat från Wermland
Legotillverkning rökning
www.hissas.se



Telefon
040-49 75 30
www.markoschark.com



Hulda Mellgrens gata 4
Box 9133 • 400 93 Göteborg
Tel 031-7074840 Fax 031-217190
www.signal-andersson.com

Stockholm
TRADING & FOODSERVICE
World

En värld av nöt, kalv, fläsk & lamm

Tel. 08-556 139 50
Fax 08-39 63 03
www.stockholmworld.se



Slakthuset, 415 02 Göteborg
Tel 031-712 78 00 Fax 031-712 78 99
info@jakobsdals.se
www.jakobsdals.se



Lamm, Nöt, Kyckling, Chark
Grönsaker, Bakelser Fisk mm

Göteborgsvägen 3
445 57 Surte
Tel 031-707 26 82
info@mhkfoods.se
www.mhkfoods.se



Annonser
Tel 08-662 75 00



Med närhet och hantverk i fokus!

Slakthuset, 41502 Göteborg
031-21 73 80, info@styckmastarn.se
www.styckmastarn.se



Edholmsgatan 25
593 61 Västervik
Tel 0490-103 74
Fax 0490-163 71
E-mail info@jojjen.se



692 34 KUMLA
Tel 019-58 70 70
www.moab.se

Kött ifrån finska familjegårdar



Snellman

Snellmans Köttförädling AB
Granholmsvägen 1
68600 JAKOBSTAD
infosverige@snellman.fi
www.snellman.fi/sv

KÖTT & CHARK FÖRETAGEN
Swedish Meat Industry Association

Kvalitetschark från Halmstad




Korvpojkarna Risbergs Chark
035-19 12 00 035-12 54 00

www.korvpojkarne.se
www.risbergschark.se

Mårtenssons AB

SPECIALISTEN PÅ FLÄSKKÖTT

Slakthusg. 15, 121 62 Johanneshov
08-556 680 30 Fax 08-556 680 43
forsaljning@martenssonsparti.se



Specialité

Köttråvara till korvindustrin

Tel 040-93 01 71 • Fax 040-29 35 65
Käglingevägen 27 • 213 76 Malmö



46 gårdar runt om i Sverige

Kyckling från svenska gårdar

FÖR KONTAKT:
Mattias Eliasson • 010-45 61 405 • 070-256 74 75
mattias.eliasson@kronfagel.se • www.kronfagel.se



SLAKTERI AB - ANNO 1888

BRÅLANDA
Tel 0521-57 50 50



Aspelundsvägen 541 34 Skövde
Tel 0500-44 62 80 Fax 0500-41 99 57
www.skovdeslakteri.se




Melkers Chark AB | Box 1914, 791 19 Falun | 023-77 79 00 | Fax 023-77 79 01
info@melkers.se | www.melkers.se



LOKALPRODUCERAT FRÅN
NÄRKES SLAKTERI AB
www.narkekott.se



SPECIALITÉ

Färdigstekta köttfärsprodukter såsom:

- Köttbullar
- Pannbiff
- Köttfärs samt
- Frysta hamburgare

För storhushåll och konsument
Vi utför även legoarbeten
Spettgatan 1 • 211 24 MALMÖ
Tel 040-93 20 11 • Fax 040-93 20 05



Vaggeryds Chark AB
Telefon: 0393-100 89
Fax: 0393-100 71



Det naturliga valet
vid livsmedels- och
mjölkanalyser.

www.eurofins.se



Certifiering, livsmedels-
säkerhet och ekologisk
produktion
www.valiguard.com
foodsafety.sc@saiglobal.com
08-402 84 90
SAI GLOBAL
ASSURANCE SERVICES



ÅRSTA KÖTT AB
Hallvägen 17-19
121 62 Johanneshov
Tel 08-55 66 89 50
Fax 08-55 66 89 59
Partistykning av nötkött

Analys



Annonser
Tel 08-662 75 00



Svenskt Butikskött AB

ARMÉGATAN 40, 171 71 SOLNA
TELEFON 08-448 09 10
E-MAIL: ekonomi@svensktbutikskott.se

ALcontrol
heter nu
SYNLAB

www.synlab.se

KÖTT &
CHARK
FÖRETAGEN

Swedish Meat Industry Association

Slakterier

Anderссon & Tillman

LÖVSTA
KÖTT

KÖTT & CHARK
FRÅN UPPLAND

andersson-tillman.se

LÄS

Kött & Chark

ONLINE

www.kottchark.se

**Ben
Blod
Fettvaror**



**VACUUMPÅSAR
KRYMPPÅSAR**

Neutrala och tryckta från eget lager,
film för djupdragning.
Maskiner för charkindustrin.

Gärdevägen 5 | 856 50 Sundsvall
E-post: info@lnab.nu | www.lnab.nu
Tel: +46 (0)60 15 18 90



lietpak
Kundanpassade

förpackningslösningar sedan 1991

Egen tillverkning
av förpackningsmaterial till
kött och chark industrin.
Rätt kvalitet till rätt pris,
korta leveranstider,
hög servicegrad.

www.lietpak.se Tel. +46 (0)54 53 34 90

**Maskiner
Tillbehör**

GELITA

köper
svinsvål

GELITA Sweden AB
Box 502 • 264 23 Klippan
Telefon 0435-265 00 • Fax 0435-265 90



Partner in
packaging

- Förpackningsfilmer
- Nu även stå-påsar

Stockholm 08-659 01 30
Malmö 040-19 16 00
www.wipak.com



www.mmsweden.se
wahlfast@ystad.nu

Vi KÖPER, SÄLJER, BYTER

Beg charkuterimaskiner
Förpackningsmaskiner m.m.
Allt av intresse
Tel 0411-199 00 • Fax 0411-153 85
www.mmsweden.se

Beg Maskiner

För slakt och chark
Köper Byter Säljer
Se lista hemsida
www.andersbrolin.se

Anders Brolin AB

Vårfru Kävra
745 91 Enköping
0171-41 30 48

Förpackning

Finnvacum

**Vakuumpåsar & laminatfilmer
Egen produktion sedan 1965!**

Finnvacum Sverige AB • Tel: 08 – 600 13 50 • info@finnvacum.se • www.finnvacum.se
Lager/Kontor: Rökerigatan 22, Slakthusområdet, Johanneshov



Annonser
Tel 08-662 75 00



FLEXTRUS
a member of the AR Packaging Group

**FÖRPACKNINGS-
INNOVATION NÄRA DIG!**

Tel: +46 (0)46 18 30 00
www.flextrus.com

Teampac
Ett lätt och rätt sätt att förpacka



**Vi förenklar för er med tråg, film,
vaccumpåsar, hygien och rengöring**

Kontakta oss på 08-556 565 70

Teampac AB • order@teampac.se • www.teampac.se

**KÖTT &
CHARK
FÖRETAGEN**

Swedish Meat Industry Association

Sealed Air
Food Care

END-TO-END
Hygiene and Packaging
Solutions

FoodCare.Sweden@sealedair.com
www.sealedair.com/foodcare

CRYOVAC **Diversey**

FP SERVICE AB
FERNEBRAND PACKAGING SERVICE AB



Flowpackmaskiner med hög kapacitet och
stor flexibilitet, utmärkt för charkindustrin!



NYHET! Sedan november 2009 är vi generalagent för
Tyska VARIOVAC, djupdragare och trågförlutare med
många innovativa funktioner.
Kontakta oss gärna för mer information!

FP Service AB • Åsbovägen 3 • 513 34 Fristad • Tel 033-26 95 20 • Fax 033-26 98 20
Besök gärna vår hemsida **www.fpservice.se**

CANTEC
Teknik för livsmedelshandtering

Redskap

knivar, skärpstål, kvarndelar,
handredskap, sågblad,
förpackning, kryddor, m.m.

Maskiner

blandare, kvarnar, hack, disk-
maskiner, tärningsmaskiner,
kottietthugg, rökskåp, m.m.

Rostfritt

skänkvagnar, rökkäppar,
rökvagnar, skårbord,
sopställning, bordsvagnar, m.m.

Hygien & Skydd

Vikan hygien system, NiTO,
kem, rengöring, hygienisering,
arbetskläder m.m.

Tag kontakt med våra säljare och tekniker.

CanTec AB Tel: 054-851115
Bidevindsgatan 7 Fax: 054-851111
652 21 KARLSTAD
www.cantec.se mail@cantec.se

**VAKUUMPÅSAR
KRYMPPÅSAR
LAMINATFILMER**

Rätt kvalitet för din produkt

Curevac AB

www.curevac.se

Föreningsgatan 4A tel: 031-13 32 03
S-411 27 Göteborg fax: 031-711 63 09

**LÄS
Kött&Chark
ONLINE**
www.kottchark.se

LINDMEQ

Kvarnar och Blandare
för chark och slakteri.
Egen tillverkning samt
leverantör av Palmia och
Boldt, maskiner, mm.

Tel. 0270-428809
www.lindmeq.se



Maskiner för livsmedelsindustrin
www.osab.com

OSAB Livsmedelsmaskiner AB
Veddestavägen 13
175 62 Järfälla
Tel: 08-760 03 70
E-mail: info@osab.com



Skräddarsydd hanteringsutrustning

- Lyftare & Tömmare
- Skänkvagnar
- Storbehållare



www.nimo-kg.se | 0418-44 64 40

Slakt, styckning, chark
butik, ost och fisk

LÖAB

Lars Öqvist AB

www.oqvist.se/08-392090

**KÖTT &
CHARK
FÖRETAGEN**

Swedish Meat Industry Association

Varmrökning Kokskåp
Kallrök Intensivkyl
Stekning/Fritering
Speedsmoke Disk

Protech

Leading Scandinavian Food Machinery



0479-213 33 **www.protech-ab.se**

DETEC

FOOD TECHNOLOGY

Systemlösningar, maskiner, service
och reservdelar till köttindustrin.

ATTEC ITEC

BANSS
GERMANY
MEAT TECHNOLOGIES

FREUND

**accles
& SHELVOKE**

weber

www.detec.se
info@detec.se 040-400061



GAROS

We provide a cure
for all your needs.



RED MEAT



POULTRY



FISH

www.garos.se



PROFOOD

FRÅGA OSS FÖRST.

031-33 77 100

**Skånska
Slakterimaskiner AB**

- Tillverkning och erfarenhet sedan 1978 -

- Utrustning till slakt och styckning
- Service och reparationer
- Specialkonstruktioner i rostfritt
- Projektering och teknisk rådgivning

Industrigatan 6, 273 35 Tomelilla
Tel. 0417-135 60, Fax 0417-141 44
E-post: info@ssma.se
Web: www.ssma.se

Worldwide. By your side.

› Slicing › Automation › Scanning

weber

Weber Machinery AB
Backa Bergögata 8
42246 Hisings Backa
Tel: +46 (0) 31 210 910
se@weberweb.com
www.weberweb.com

Finnvacum

HENKELMAN
vacuum systems

ILPRA
VIGEVANO - ITALY

VARIOVAC
know-how in packaging

Vakuummaskiner

Trågförpackare

Djupdragare

Finnvacum Sverige AB • Tel: 08 - 600 13 50 • info@finnvacum.se • www.finnvacum.se
Lager/Kontor: Rökerigatan 22, Slakthusområdet, Johanneshov

SETU

Serviceföretaget för:

Röskåp - Kokskåp
Stekskåp
Intensivkylskåp
Klimatskåp
Upptiningsskåp
Miniskåp

- Reparationer
- Modernisering
- Kalibrering inför certifiering
- Nyttillverkning

Tel 0451 - 490 75

www.setu.se info@setu.se

Maskiner, service och
förbrukningsartiklar
till nordiska köttbranschen



www.jarvis.se
Tel +46 40 165400



Annonser
Tel 08-662 75 00

TÖREBODA FLIS AB

med över 35 år i branschen
erbjuder följande produkter
av högsta kvalitet och
till låga priser

**ALFLIS · ALSPÅN
BOKFLIS · BOKSPÅN
RÖKKÄPPAR
I ALUMINIUM**

Telefon 0506-520 25

Komplett sortiment

KOLLAGENRING
SKALTARM
FIBERTARM
KOLLAGENTARM
NATURTARM
PLASTTARM
NÄT
KRYMPÅSAR
KRYDDOR



Caneb

Bävergatan 5 • 261 44 Landskrona
Tel 0418-250 30 • Fax 0418-180 57
E-post info@caneb.se • www.caneb.se

Mindre fett?
Vegetariskt?
Nyttigare?
Bättre textur?
Mindre steksvinn?
Bättre vattenbindning?



Vi löser det med fibrer!
Utan E-nummer!

Ring 042-15 55 52
E-post: jrs.sweden@jrs.eu



PROSANTITAS CERTIFIERING

**SÄKRA LIVSMEDEL
I HELA KEDJAN**

www.bmgprosantitas.se

Tarmar

**Etiketter
&
Märkning**

SealedAir
Food Care

END-TO-END

Hygiene and Packaging
Solutions

FoodCare.Sweden@sealedair.com
www.sealedair.com/foodcare

CRYOVAC

Diversey

Färsarm • Svintarm • Nöttarm • Skaltarm • Kollagentarm • Kollagenfilm • Fibertarm

KAL *K A Lundgren*
www.kalundgren.se
031 - 94 36 60

Gasttät plastarm • Rökbar plastarm • KP-film • Aluminiumformar • Kötttröt

Labeltec AB

Etiketter och märkningssystem

Din leverantör av
våg och
etiketteringssystem

info@labeltec.se

031-7518700

www.labeltec.se

KÖTT & CHARK FÖRETAGEN

Swedish Meat Industry Association



**Kryddor
Ingredienser
Tillsatser**

**Rengöring
Hygien**



Annonser
Tel 08-662 75 00

LEVERANTÖR TILL VÄRLDENS LIVSMEDELSINDUSTRI

Naturtarm – Konsttarm – Nät
Kollagenfolie – Biprodukter

Stockholm: 070-311 17 20
Halmstad: 070-872 29 24
Order: 040-59 21 72
www.dat-schaub.se



casmo hemsida:
www.casmo.fi

-Red Arrow rökkondensater
-Red Arrow rök- och grillaromer
-Service och reservdelar för
Tarber Smokemaster rökutrustningarna

Casmo Ab Filial, c/o Casmo Oy,
Byändavägen 4 B, FI-01750 Finland

Beställningar:

e-post: info@casmo.se
tel. direkt: +358 207 756 609

OBS! Vårt lager ligger i Göteborg.

Kontaktpuppgifterna i Sverige:

Peder Fischer (teknisk support):
mobil: +46 705 930 592
e-post: peder.fischer@tarber.se

Mattias Nilsson (service):
mobil: +46 705 270 737
e-post: mattias.nilsson@tarber.se

Stefan Björk (service):
mobil: +46 733 310 638
e-post: stefan.bjork@tarber.se

och i Finland:

Mauri Saarenketo (produktchef):
mobil: +358 40 589 0230
e-post: mauri.saarenketo@casmo.fi

**ARENA
KEMI AB**

Er totalleverantör när det gäller

- Rengöringsmedel
- Desinfektionsmedel
- Utrustning
- Hygienprogram
- Utbildning

Box 43, 312 21 Laholm
Tel 0430-165 80, Fax 0430-168 64
www.arenakemi.se

**IT
Produktsäkerhet**

GC Import Eftr

Vi erbjuder våra kunder bland annat

- **Naturtarm**
- **Plasttarm**
- **Ost**
- **Lakemedel/fosfater**
- **Kryddor**

post@gcimport.se www.gcimport.se
08-600 14 50

Kompleta rengöringssystem
för livsmedelsindustrin

LAGAFORS

Hygiene solutions that
make a difference

www.lagafors.se • info@lagafors.se
Tel. 0430-781 00



emPART

Produktsäkerhet
med spårbarhet



Vd Jan Lewén

CULINAR ÄR INBLANDADE I DET MESTA – BOKSTAVLIGT TALAT

Smakföretaget Culinar söker världen över efter spännande kryddor och ingredienser men ser just nu en trend i svenska smaker. På Chark-SM har man varit med sedan starten och är som vanligt en av huvudsponsorererna under höstens tionde upplaga.

– Det är viktigt för oss att ha en plattform där vi kan träffa kunder, producenter, konkurrenter och annat branschfolk. Den Stora charkdagen och Chark-SM bjuder också alltid på bra föreläsningar som ligger rätt i tiden och som uppmuntrar till vidare diskussion deltagare och besökare emellan, säger Jan Lewén, försäljningschef på Culinar.

Höstens jubileumsupplaga av Chark-SM bjuder på flera nyheter, bland annat utmärnelsen "Årets smakförnyare" som Culinar har varit med att ta fram. Utmärnelsen tilldelas dem som gjort en nydanande insats för smakupplevelsen av en charkprodukt.

– "Årets smakförnyare" handlar om att stimulera engagemanget och entreprenörskapet inom charkbranschen. Vi vummar för att man ska tänka utanför boxen i sin produktutveckling, utan att för den sakens skull förlora tillgängligheten och konsumenttänket, utvecklar Jan.

Vad som blir "Årets smakförnyare" under Chark-SM i höst återstår att se, men en trend som Jan ser just nu är faktiskt svenska smaker.

– Jag tror på smaksättning med en svensk touch, lingon och granskott till exempel. Smaksättare man kan ta från sin egen gård, säger Jan.

"Årets smakförnyare handlar om att stimulera engagemanget och entreprenörskapet inom charkbranschen"

Culinar är experter när det kommer till allt som rör smak och är passionerade i att sprida sin kunskap vidare. Sedan ett par år tillbaka har de skapat "skolor" som är gratis för deras kunder.

– Vi har två skolor. Den ena är vår kött- och charkskola där vi utbildar inom allt från hur man ska krydda sina produkter till lagar och förordningar och hur man tar fram innehållsförteckningar. Vårt senaste tillskott är vår kryddskola där vi visar hur kryddorna odlas och deras väg till Sverige samt hur lagar och regler ser ut kring hantering av kryddorna. Responsen på våra utbildningar har varit jättebra, det är utvecklande både för oss och våra kunder att träffas och utbyta erfarenheter, säger Jan.

För slutkonsumenten är Culinar ganska anonyma, desto mer kända och

välrenommerade är de inom branschen. Företagets produkter återfinns ofta hos pristagarna under Chark-SM.

– Det är såklart jättekul och ett fint kvitto på att vi gör något bra. När våra kunder vill testa något nytt finns vi där för att tillsammans med kunden skapa riktigt spännande charkprodukter, avslutar Jan.

Om Culinar: Svenskt livsmedelsföretag som erbjuder kunskap, produktutveckling och ett stort sortiment av ingredienser till livsmedelsindustrin på den nordiska marknaden.

Grundat: 1944

Ägare: Culinar ingår sedan 1976 i Lyckebykoncernen, som ägs av omkring 600 lantbrukare genom Sveriges Stärkelseproducenter Förening

Omsättning: Culinar omsätter omkring 600 miljoner kronor

Huvudkontor: I Fjälkinge utanför Kristianstad

Antal anställda: Cirka 155 personer

www.culinar.se



ÅRETS TEMA: KVALITET, HÄLSA OCH HÅLLBARHET

Konferensen är ett viktigt inslag under Stora Charkdagen med föredrag, debatter och diskussioner som ska ge kunskap och inspiration. I år kommer konferensen att integreras med mässan för att bidra till ännu fler spännande möten.

Temat är *Kvalitet, hälsa och hållbarhet*. En av talarna är Märta Jansdotter från Gröna Gårdar som berättar om hur de arbetar ur ett hållbart perspektiv och vikten av god kvalitet. Det kommer också bjudas på det senaste från Saltprojektet. Givetvis ska även årets utmärkelser Årets Smakförnyare och Bästa Ekologiska produkt delas ut. **Missa inte att anmäla dig! Gå in på www.charksm.se**

ÄR NI ÅRETS SMAKFÖRNYARE?



Cecilia Norman

En av årets nyheter är utmärkelserna Årets Smakförnyare. Utmärkelserna kommer gå till en produkt av hög kvalitet som är nytänkande och innovativ. Den delas ut under Stora Charkdagen av Nordic Taste & Flavour Centre och Culinar. – Det ska bli fantastiskt spännande att se vilka produkter som kommer kämpa om titeln. Vi vill lyfta och hylla ett företag som arbetat hårt och gjort något extra bra inom smak, säger Cecilia Norman, projektledare för Nordic Taste & Flavour Centre.

Nordic Taste & Flavour Centre är en mötesplats för företag och forskning inom smak och sensorik, för att uppmuntra till samverkan och kunskapsbyggande. Läs mer och bli medlem på www.nordtaste.se



Martina Avasoo-Barte



Haris Hondo

HUR KAN VI MINSKA SALTET?

Salt är ett av ämnena på årets konferens. I Saltprojektet (ReduSalt) har industrin och akademien gått samman för att tillsammans hitta innovativa lösningar på hur man kan minska salthalten, utan att tumma på säkerheten och kvaliteten.

Saltets påverkan på folkhälsan är något som diskuterats länge. I Sverige får vi i oss ungefär dubbelt så mycket salt som Livsmedelsverket och WHO rekommenderar, och cirka 75 procent av det kommer från färdiga produkter. Därför startades Saltprojektet.

Syftet är att utveckla innovativa metoder som kan hjälpa livsmedelsbranschen att minska salthalten i sina produkter. Projektet är beviljat av Vinnova och drivs av experter från RISE tillsammans med aktörer från branschorganisationer, konsumentorganisationer, myndigheter, grossister och industrin.

Kött och chark är en av fyra produktkategorier och målet är att kunna minska salthalten med 20 procent. Fokus ligger på skinka och varmkorv.

– Projektet avslutas augusti 2019 men redan under konferensen kommer vi ha spännande resultat att presentera. I steg ett har vi undersökt vad som händer när vi bara minskar saltet, hur mycket kan vi minska och vilka faktorer påverkas? Nu går vi in i fas två där vi undersöker olika tekniska lösningar. Till exempel tittar vi på högtrycksbehandling av skinka som ska göra att den behåller mer vätska och får högre upplevd salt, säger Haris Hondo, processingenjör från RISE och samordnare i Saltprojektet.

Ett av företagen som deltar i projektet är saltleverantören Salinity (Hanson & Möhring).

– Det är kanske lite unikt att som saltleverantör vara med i ett projekt om saltreduktion, men vi vill bidra med vår kunskap. Det känns som att debatten verkligen vaknat till liv och jag tror personligen att det bara är en tidsfråga innan regering eller branschen fattar någon typ av beslut kring reduktion av salt. Då är det bra att ligga steget före. Vi har själva en produkt för hållbar saltreduktion, Saltwell, med naturligt lägre natriumhalt, säger Martina Avasoo-Barte, nordisk säljare från Salinity.

Salinity kommer att ställa ut på Stora Charkdagen, vilket blir en möjlighet att lyssna in vad som sägs i branschen.

– Det ska bli spännande. Jag har själv en bakgrund inom charkbranschen så jag vet hur komplext det är att ta fram charkprodukter med mindre salt i, säger Martina.

VIKTIGA DATUM CHARK-SM 2018

Sista anmälningssdag för domare: **7 maj FRAMFLYTAD**

Sista anmälningssdag för utställare/sponsorer: **8 juni**

Sista anmälningssdag för tävlande: **12 september**

Inlämning av tävlande produkter: **3–5 oktober**

Sista anmälningssdag för banketten: **3 oktober**

Bedömningarna pågår: **9–10 oktober**

Sista anmälningssdag för konferensen: **19 oktober**

Den Stora Charkdagen: **8 november**

**SISTA
ANMÄLNINGSSLAG FÖR
DOMARE ÄR FÖRLÄNGT.**

Med andra ord är ni fortfarande välkomna att söka plats i domarjuryn eller kanske tipsa en vän eller kollega som skulle passa bra för rollen?

Kontakta
cecilia.norman@ri.se



Följ @Chark_SM på Twitter och Instagram och tagga dina inlägg med #charksm



Annika Plantoft och bröderna Hans och Magnus Pettersson.

Jakobsdals Charkuteri i ny ägo

★**FÖRETAG** Familjeföretaget Jakobsdals Charkuteri i Göteborg är på väg att genomföra förändringar av ägandet. Bolagets vd Maria Skårberg och fabrikschefen Susanne Tinér lämnar bolaget vilket innebär att Magnus Pettersson (försäljningschef), Annika Plantoft (marknadschef) och Hans Pettersson (produktutvecklare) står kvar som de tre delägarna i företaget.

– Jag och mina syskon, Hans och Annika, är väldigt glada och stolta att familjeföretaget Jakobsdals charkuteri lever vidare i samma anda tillsammans med alla våra fantastiska medarbetare, säger försäljningschefen Magnus Pettersson i en kommentar.

Jakobsdals har nu påbörjat rekrytering av både ny vd och produktionschef. Tills dess att nya vd:n är på plats tar ekonomichefen Louise Hedström över som tillförordnad vd. Jakobsdals har idag omkring 100 anställda och omsatte drygt 250 miljoner kronor enligt senaste årsredovisningen.

Chark går före styckning

★**FÖRETAG** Uddevallaföretaget Rybergs charkuterier lägger ner sin styckningsverksamhet för att istället satsa mer på charkproduktionen. Fem tjänster försvinner, men enligt vd Magnus Holmström finns ingen risk för andra nedskärningar.

– Idag köper vi hela djurkroppar som vi styckar. Istället ska vi nu bara köpa in de delar av djuren som vi behöver för

vår charkverksamhet, säger Magnus Holmström till P4Väst.

De delar av djuret som inte används till charkproduktionen, till exempel karré eller fläskfilé, säljs nu vidare till butiker. Men det är inte lönsamt och därför vill företaget sluta med det.

– Korv och övrig charkproduktion är vår huvudverksamhet och där går det bra. Därför vill vi koncentrera oss på det, säger Magnus Holmström.



Peder Sundström

Höga kusten tog hem kokboks-VM

★**FOLK** Det blev ett guld för matboken "Höga Kusten: Vår del av världen – ursprung, råvaror, smaker", när kokboks-VM, Gourmand World Cookbook Awards avgjordes i Yantai, Kina. Den var en av 200 länders bidrag och tävlade i kategorin Local Cuisine. Bakom boken står fotograferna och formgivarna Peder Sundström, Anders Lönn och Håkan Nordström, som tillsammans producerar Magasin Höga Kusten, samt författaren Steven Ekholm. Alla bor och verkar i

Höga Kusten. Tillsammans med några av regionens främsta kockar och kvalitetsinriktade lokala matproducenter plockar de fram det som definierar Höga Kusten. Här återfinns surströmming, Hernö gin och Box whisky, men även vilt, sik, lax, gädda, abborre, gös, lamm, gris, grönsaker, ost och inte minst hårt krispigt tunnbröd. Läsarna får stifta bekantskap med en mängd matproducenter, odlare, jägare, fiskare, uppfödare kring Höga Kusten.

HKScan levererar till Jureskogs

★**FÖRETAG** HKScan är huvudleverantör av kött till stjärnkrögaren Johan Jureskogs nya hamburgerrestaurang, Jureskogs. Restaurangen är den första i en kedja med upp till 60 lokaler över hela landet inom tio år. Den är den första som enbart serverar färskt nötkött från svenska mjölkkor vilket sker i samarbete med Scan.

– Vi är enormt stolta och glada att få leverera svenskt

kött till Jureskogs som via sitt koncept vill skapa en snabbmatskedja för gourmetburgare med hållbara råvaror av högsta klass till hela svenska folket, säger Maria Dundeberg, försäljningsdirektör Away From Home på HKScan Sverige.

HKScan är även huvudleverantör av svenskt kött till restaurang AG som startades 2011 av Johan Jureskog och kompanjonen Klas Ljungkvist.



StrongPoint

NK förnyar sin saluhall

★**FÖRETAG** Nordiska Kompaniet (NK) i Stockholm har inlett ett förnyelsearbete av sin saluhall i varuhusets bottenvåning. Hela saluhallen kommer att byggas om för att bereda plats för olika matentreprenörer inom kött, fisk, ost, vegetariskt, bröd och choklad.

– Vi vill skapa en gastronomisk hub i city där NK:s kunder kan hitta inspiration till både vardag och fest, där de får de bästa råvarorna och rådgivning från några av de vassaste experterna inom mat, säger Andreas Edström, varuhuschef vid NK.

Några av avtalen med matentreprenörerna är tecknade och fler är på gång. Den befintliga saluhallen stängde den 13 maj. Målet är att den ska öppna inom sex till nio månader.



Jan-Erik Carlsson

Food Diagnostics ♥ Triolab AB

★**FÖRETAG** Food Diagnostics som arbetar med livsmedelsdiagnostik, har gått samman med Triolab AB. Även Triolab jobbar med diagnostik, men har mera inriktning på forskning, hälso- och sjukvård. Företaget ägs av koncernen AddLife. Man har cirka 50 anställda i Mölndal och Solna, men finns även i övriga nordiska länder. Omsättningen låg 2017 på 270 miljoner kronor.

– Det har gått tio år sedan jag tog över Food Diagnostics. Nu är det dags för ett nytt steg. Charkindustrin är en stor kundgrupp för oss. Kontaktpersoner, produktsortiment och servicenivå kommer att vara desamma, men genom Triolab kan vi även nyttja det större företags struktur, logistik, ledning, kvalitetssystem, CSR, miljöarbete och serviceorganisation, säger Food Diagnostics ägare Jan-Erik Carlsson.

NYTT UPPDRAG

Jämtlandsgården Livsmedel AB, slakteriet i Hammerdal, har valt **Annsöfi Collin** till ny styrelseordförande. Hon efterträder **Bo Berg** som i början av bolagets tillkomst även var vd för företaget. Jämtlandsgården har haft ett antal år i uppförsbacke, men redovisade plusresultat vid det senaste bokslutet.

– Vi verkar i en tuff bransch med hård konkurrens, men vi känner stor tillförsikt. Svenskt kött tar marknadsandelar av det importerade och allt fler konsumenter får upp ögonen för svenska mervärden, säger Stefan Zetterlund, vd för Jämtlandsgården.



Perfekt är ett stort ord. För stort kanske du säger, för allt som gjorts av människan. Men, något händer när du får en korv där skinnet passar på millimetern. Något du inte behöver vara proffs för att förstå. Det är bara mänskligt att göra sitt bästa. Vi försöker göra det varje dag.



SVINTARM

PRODUCERER VI I EGNA ANLÄGGNINGAR
MED KONTROLL FRÅN RÅVARA TILL
FÄRDIG PRODUKT

Svintarm tas fram för hand. Händer separerar varje tarmset från det slaktade djuret. Händer och maskiner renar och saltar tarmarna, fyller dem med vatten, väljer dem efter storlek och mäter dem efter längd. Våra metoder kan tyckas vara gammaldags men eventuella avvikelser upptäcks direkt. När det gäller kalibrering och kontroll i tarmbearbetning slår inget ett skarpt öga och en skicklig hand.

DAT-Schaub AB: 040-59 21 72
www.dat-schaub.se



DAT-Schaub Sweden

2018

KALENDER KÖTT&CHARK

8-10 juni

EM & SM i grillning: 50 lag från Europa gör upp om vilket som är Sveriges och Europas bästa lag i barbecue och grillning.

Plats: Brösarp. Pågår under Skånes Matfestival.

Arr: Swedish Barbecue Association (SBQA)

Info: sbqa.nu

1-8 juli

Almedalsveckan i Visby: Sveriges största politiska mötesplats. Seminarier, presskonferenser och tal utgör basen i veckan. Valår med särskilt fokus på demokrati och yttrandefrihet. Almedalsveckan 2017 bjöd på närmare 4 100 evenemang av nästan 2 000 arrangörer.

26-28 augusti

The Bertebos Conference

2018: Konferens om livsmedels-säkerhet och hållbarhet på både global och lokal nivå.

Plats: Falkenberg Strandbad

Info: ksla.se

1 september

Smaka på Enköping: Ekologiska och närproducerande leverantörer inom mat och dryck. Provsmakning och försäljning av mat och dryck samt tillbehör. Restauranger varav vissa White Guide-nominerade deltar.

Plats: Enköping

12-14 september

Livsmedelsdagarna: Konferensdagarna som samlar stora delar av livsmedelsbranschen. Årets tema: Det skruvade matlandskapet - Hur påverkas vårt arbete med innovation och hållbarhet?

Plats: Tylösand.

28-29 september

Final Årets Kock: Sveriges bästa kockar gör upp om den prestigefyllda titeln. Tävligen firar 35-årsjubileum och öppnas i år upp för konsumenter som kan låta sig inspirera av de professionella matlagarna.

Plats: Stockholm.

17-18 oktober

Öppna SM i Mathantverk: Tävling för unika och nya livsmedelsprodukter där hantverket och lokala råvaror står i fokus. Öppen för mathantverkare från hela Norden.

Plats: Malmö Slagthus.

21-25 oktober

SIAL: En av världens största mässor för yrkesverksamma inom livsmedelsindustrin. Stor mässavdelning med fokus på kött och charkuterier.

Plats: Paris Nord Villepinte.

23-26 oktober

Scanpack: Norra Europas största förpackningsevent om framtidens förpackningslösningar, innovationer och smarta material. Ledande varumärken, grossister och återförsäljare samt leverantörer av de senaste innovationerna inom förpackningsdesign, material, teknik, utrustning, produktionsmetoder och logistik.

Plats: Svenska Mässan i Göteborg.

Info: scanpack.se

8 november

Den stora Charkdagen: Sveriges bästa charkuterier utses i tävlingen Chark-SM som även firar 10-årsjubileum. Heldag med konferensprogram, branschmessa, lunchmingel, föreläsningar och branschdiskussioner.

Plats: Eriksberg i Göteborg.

9-11 november

Sthlm. Food & Wine: Nordens största konsumentmässa inom mat och dryck. Cirka 250 utställare, över 35 000 besökare och 300 medierepresentanter.

Plats: Stockholmsmässan.

10-11 november

Mat för livet: Mässa som visar utbudet av produkter fria från gluten, laktos, mjölk och soja.

Plats: Kistamässan.

Arr: Celiakiföreningen i Stockholms län.

14-15 november

Nordic Organic Food (NOFF): Den enda ekologiska mat & drycksmässan i Norden. Möt ledande leverantörer på marknaden, internationella varumärken och nya etableringar.

Plats: MalmöMässan.

Info: nordicorganicexpo.com

2019

30-31 januari

Nordens största mötesplats för yrkesverksamma inom restaurang och café. Trender, maskiner, råvaror och olika lösningar visas upp. Seminarier, aktiviteter med kockar och inspiratörer.

Plats: Kistamässan.

4-5 maj

IFFA: Världens största mässa för köttindustrin. Maskiner, utrustning och lösningar som täcker hela processkedjan från slakt och industriell produktion till förpackning, märkning och etikettering. 110 000 kvadratmeter mässytor, besökare från cirka 140 länder.

Plats: Frankfurt.

Info: iffa.com

The Bertebos Conference, konferens om livsmedels-säkerhet och hållbarhet på både global och lokal nivå.



2 grillmässor blev en på Djurgården

★**FOLK** Det var fullt pådrag när Sveriges största grillfest, Grillstock/Grillmässan på Djurgården, genomfördes i dagarna tre. Hela udden intill Junibacken, Galärparken, hade förvandlats till ett eget grillområde och ut-

ställare visade upp grillsommarens hetaste nyheter, produkter, smaker och trender. Ett flertal av Sveriges grillprofiler fanns på plats för att ge inspiration, kunskaper och tips inför sommaren, till tonerna av olika

1. *Wurstmaster AB var ett av charkföretagen på Grillstock.*
2. *Tre herrar från Taylors & Jones serverade företagets välsmakande korvar.*
3. *Sebastian och Birgitta Pihlgren från GC Import Eftr AB visade upp vad som behövs för att börja göra sin egen korv.*

artister som uppträdde live från scenen. Det var femte gången som Grillmässan hölls, men första gången man slagit ihop den med Grillstock. Besökarna verkade trivas i det fantastiska försommarvädret.

NYTT UPPDRAG



Livsmedelsföretagens EU-expert **Nicklas Amelin** har blivit utsedd

till ordförande i "Food and Consumer Policy Committee" inom FoodDrinkEurope, branschorganisationen för den europeiska livsmedelsindustrin. Kommitténs arbete täcker EU:s regelverk vad gäller bland annat märkning och konsumentinformation, närings- och hälsopåståenden, livsmedelssäkerhet och allergifrågor. Nicklas Amelin har arbetat som Livsmedelsföretagens EU-expert sedan 2014 och delar sin tid mellan Bryssel och Stockholm. Han har bott i Bryssel och arbetat med EU-frågor i cirka 20 år.

scanvaegt
Labels

Välj etiketter från Scanvaegt Labels och få följande fördelar:

- Etiketter av högsta kvalitet
- Ett verkligt bra pris
- Problemfri drift
- Färrer – eller inga – driftstopp
- Lägre underhållskostnader
- Etiketter i rätt tid
- Alla etikettyper från samma leverantör

**SPARA TID
OCH PENGAR OCH
UNNDIK DRIFTSTOPP
MED ETIKETTER FRÅN
SCANVAEGT**



Scanvaegt Systems AB Box 9059 • 400 92 Göteborg • Tel. 031-709 07 07 • info@scanvaegt.se • www.scanvaegt.se

Kött & Chark

REDAKTIONEN

6

Tidskriften

Kött & Chark AB

Chefredaktör och ansvarig

utgivare: Bo Lindmark

Omslagsbild: Reco Meat,
Kristin Eriksson.

Medarbetare i detta nr:

★ Eva Edberg, formgivare

★ Björn Lundbeck, text och foto

★ Boel Ferm, text och foto

Redaktion

Adress: Kött & Chark AB

Linnégatan 22,

114 47 Stockholm

Webb: kottchark.se

Telefon: 070 - 342 65 34

E-mail: bo.lindmark@

kottchark.se

Årsprenumeration

600:- inkl moms. 10 nr/år.

Adress: fredrik@kottchark.se

Annonsering

Annonshuset AB,

Hans Flygare,

Linnégatan 22,

114 47 Stockholm

Telefon: 08-662 75 00

E-mail: hans@annonshuset

Material: info@annonshuset.se

Tryck & Märkning

Lenanders Grafiska AB, Kalmar

★ ISSN 0047-3510 ★ Svanen-

märkt papper ★ TS-kontrollerad

★ Medlem i Sveriges Tidskrifter

**SVERIGES
TIDSKRIFT**



**Har du tankar kring
Kött & Chark, dela dem med
redaktionen:
bo.lindmark@kottchark.se**

PÅ TAL OM

FORSKNING OM KLIMAT OCH MAT

UR DEBATTINLÄGG FRÅN DAGENS NYHETER



FOTO: SHUTTERSTOCK

Fördomar om industritillverkad mat

Om vi vill mätta fler munnar samtidigt som vi räddar klimatet, har vi inte råd att välja bort den storskaliga och högteknologiska matproduktionen, det menar livsmedelsforskarna Andreas Håkansson och Karolina Östbring vid Lunds universitet. Enligt de båda forskarna tror många idag att den mat som kommer från livsmedelsfabrikerna är onyttig, fylld med giftiga ämnen och förödande för klimatet. I kontrast antas nyttig och hållbar matproduktion kräva en fullständig övergång till småskaliga alternativ, där alla helst lagar sin mat från grunden. Men de här föreställningarna är oftast felaktiga och bygger på fördomar och myter.

★ Fabrikerna gör inte maten giftig. Ibland använder livsmedelsindustrin tillsatser och "e-nummer" som vi inte har hemma i köket. Inga tillsatser får användas om inte forskning visar att de är ofarliga, och om ny forskning skulle ifrågasätta tidigare resultat gallras tillsatsen bort.

★ Fabrikerna förstör inte näringen. Det ser kanske ut som att livsmedel hanteras hårdhänt i fabrikerna och förstör näringen. Men industriell bearbetning går inte hårdare åt näringen. Färska livsmedel tappar mycket av sina vitaminer naturligt när de utsätts för ljus och syre. Matfabrikerna försöker bevara näringen i samma stadium som direkt efter skörd. En ärtä som snabbfrysas i matfabrikernas högteknologiska maskiner innehåller mer näring än en färsk ärtä inköpt i en gårdsbutik, eller en egenodlad.

★ Fabrikerna är inte sämre för klimatet. Fabriksmaten har nämligen två stora klimatfördelar jämfört med det vi lagar hemma från grunden. För det första tillreder fabrikerna maten långt mer energieffektivt. För det andra kan fabrikerna laga mat på sådant vi inte kan använda hemma i köket. Quorn har betydligt lägre klimatpåverkan än kött. Den tillverkas genom industriell uppodling av svampprotein, som sedan renas och torkas med storskalig processteknik. Quorn,

**// OLYCKLIGT NÄR
MÄNNISKOR
VÄLJER BORT
MAT AV FEL SKÄL.**

precis som många andra klimatsmarta produkter, hade varit omöjlig utan denna teknik och kemi.

Alla storskaligt producerade livsmedel är inte nyttiga eller klimatsmarta. Men det är olyckligt när människor väljer bort mat av fel skäl. Att välja bort fabriksmat för att äta hälsosamt, giftfritt och klimatsmart är en misslyckad strategi. Det finns företag som tjänar gott på att underblåsa den missriktade oron mot storskaligt producerad mat. Så kallade "alternativa producenter" drar sig inte för att marknadsföra produkter med ord som "naturlig", "tillsatsofri", eller "hantverksmässig" för att locka konsumenter att köpa mat till högre pris, ofta under förespeglningen att den här maten skulle vara hälsosammare eller bättre för klimatet. //

BO LINDMARK

TACK FÖR ATT DU ÅTERVINNEN!



Visste du att pappersfibrer är så starka att de kan återvinnas upp till sju gånger? Tillsammans med dig som återvinner tidningar och trycksaker har vi i Sverige skapat en pappersåtervinning i världsklass. Varje gång du källsorterar ger du papper ett nytt liv och Papperskretsen garanterar att 100 procent av de tidningar och trycksaker du lämnar in blir till nya produkter i närbelägna svenska pappersbruk. Papperskretsen jobbar för en hållbar resursförbrukning, vi erbjuder god service till alla hushåll, oavsett hur eller var du bor, i stad eller på landet.

Tillsammans sluter vi cirkeln och skapar ett kretslopp med största möjliga miljönytta.

B**POSTTIDNING****Returadress:**

Tidskriften Kött & Chark
Linnégatan 22, 3 tr
114 47 Stockholm

Begränsad eftersändning

Vid definitiv eftersändning återsänds
försändelsen med nya adressen på
baksidan (ej adressidan).

Finnvacum

**Förpackningsmaterial, förpackningsmaskiner
och service till livsmedelsindustrin**



VARIOVAC
know-how in packaging



Finnvacum

Finnvacum Sverige AB

Lager/Kontor: Rökerigatan 22, Slakthusområdet, Johanneshov
Tel: 08 – 600 13 50 • info@finnvacum.se • www.finnvacum.se

Variovac är en tysk tillverkare av kvalitativa
djupdragare med över 40 års know-how
inom förpackningar.

Med dess patenterade **RAPIDAIRSYSTEM®** och
innovativa förpackningslösningar är Variovac det
självklara valet för alla livsmedelsproducenter.