★**FÖNSTRET** *Klimatsmart kaninkött* ★**NOTERAT** *Okunskap om hållbarhet* ★**SÄKERHET** *Global ny standard* ★**FÖRETAG** *Lidl KRAV-märker* ★**RECEPT** *222 sorters chili* ★**KALENDER** *Höstens mässor*

100%
Kött & Chark

GRUNDAD: 1943
2018.09.04
KOTTCHARK.SE
9
10 NR/ÅR

GES UT I SAMARBETE MED KCF, KÖTT OCH CHARKFÖRETAGEN

INNEHÅLL //DET BEHÖVS EN TYDLIG POLITISK VILJA TILL VARAKTIG FÖRÄNDRING FÖR SVENSK LIVSMEDELSPRODUKTION, INTE BARA TILLFÄLLIG LINDRING I KRIS.//

KRÖNIKA AV MAGNUS DÄRTH, VD KCF **SIDAN 50**

★FÖRETAGET

Kreativ korv hos Per i Viken

★PORTRÄTT

Familjen Sajlands kamp mot cancern

★BRANSCHEN

VAL 2018

KÖTT & CHARK STEKER VALFLÄSK I UNIK ENKÄT

Detta är ingen ”kokt skinka”.

Beställ vår broschyr – den är gratis!

För att få en gratis broschyr med matnyttig information om kvalitet, innovation, produktutbud, smaker, autenticitet och livsmedelssäkerhet, besök:

www.artisanfinemeats.be

Artisan fine meats
from Belgium

Det är något helt annat: En utsökt delikatess som skapats genom skickligt hantverk, passion och en tradition där man strävar efter att producera kött av högsta möjliga kvalitet, de mest innovativa produkterna, det bredaste sortimentet, samt absolut livsmedelssäkerhet parat med respekt för såväl miljö som djur.

Denna utsökta kokta skinka härstammar från ett land som är berömt världen över för sin öl, sin himmelska choklad, sina utsökta musslor och ... de mest hyllade charkuterimästarna. Belgien, helt enkelt.

Även dina kunder förtjänar det absolut finaste belgiska köttet.
Så välj ut det nu på www.artisanfinemeats.be

www.artisanfinemeats.be

SEPTEMBER

12 **CHARKFÖRETAGET PER I VIKEN** *utanför Höganäs lever mycket på sin lokala förankring och sina kreativa varianter av korvar. Men numera heter ägaren av företaget inte längre Per, utan Claes.*

18 ★**FOKUS:** VAL 2018
VALET 2018 ÄR NU *bara några dagar borta. Kött & Chark har grillat de åtta riksdagspartierna med ett batteri av branschfrågor som ska ge dig möjlighet att bestämma dig i sista stund.*

26 **EN NY UPPLAGA** *av den globala standarden för livsmedelssäkerhet, ISO 22000, har tagits fram genom Swedish Standard Institutes (SIS). Standarden är bättre anpassad efter dagens moderna behov.*

30 **ATT VARA AKTIV** *som politiker och samtidigt arbeta inom kött och chark är en något ovanlig kombination. Kött & Chark har träffat två personer som är engagerade både politiskt och inom sina yrken.*

32 **FÖR FAMILJEN** *Sajland från Lund har livet sedan november i fjol inte varit sig likt. Då fick de beskedet att deras då 13-årige son Oscar drabbats av en tumör på hjärnan som inte går att bota i Sverige. Hoppet står nu till en extremt dyrbar behandling i Mexiko.*

36 **BEVARA DEN** *heta sommaren med chilin.*

LÖPANDE BAND

5 Hallå där...
...Magnus Därth, vd KCF.

7 Nytt & Noterat
Högre krav vid upphandling.

10 Fönstret
Okunskap kring värdet av förpackningar.

46 Folk & Företag
Lidl satsar på KRAV-märkt.

48 Kalender
Den Stora Charkdagen: Sveriges bästa charkuterier utses i tävlingen Chark-SM som även firar 10-årsjubileum.

50 Krönika
Magnus Därth, vd KCF.

CHEFREDAKTÖR BO LINDMARK

// HELT KLART ÄR ATT FRÅGESTÄLLNINGAR OM KÖTT, CHARK OCH LIVSMEDEL ENGAGERAR

Så här i valrörelsens sista skälvande dagar börjar nog många vara tämligen mätta på alla frågor som de senaste veckorna tröskats genom det politiska landskapet. Det är inte utan att man ibland undrar om det inte börjat gå inflation i alla utfrågningar och debatter som dagens politiker måste ställa upp på. Därför känns det roligt och spännande att i detta nummer av Kött & Chark kunna ge de väljare som ännu inte bestämt vilket parti de ska rösta på en möjlighet att göra detta ur ett branschperspektiv. Blir det någon köttskatt under nästa mandatperiod? Hur mycket kött ska vi äta? Och hur ska branschen kunna få tillgång till mer utbildad personal? Detta är bara några av de läsarfrågor vi skickat ut till riksdagens åtta partier. Svaren kanske både roar och oroar, men helt klart är att frågeställningar om kött, chark och livsmedel engagerar politikerna, idag kanske mer än någonsin.

Valet i all ära, för familjen Sajland från Lund är det nog av underordnad betydelse vilka partier som vinner eller förlorar. För dem är det istället den ovissa kampen för att rädda livet på sin cancersjuke son Oscar, 14 år, som tagit över hela tillvaron (se sidan 32). Att vissa former av cancer varken kan botas i Sverige eller inom EU är beklagligt och här återstår en hel del för både forskningen och politiken att ta tag i.

bo.lindmark@kottchark.se

FOTO: SHUTTERSTOCK

Culinar

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

HUVUDSPONSOR

CHARK SM
SVENSKA CHARKMÄSTERSKAPEN

WINNER
FOOD INGREDIENTS
EXCELLENCE
AWARDS 2011

BRC FOOD CERTIFICATED

www.culinar.se / info@culinar.se / Tel. 044 – 585 00

Hallå där ...

Magnus Därth, vd för Kött och Charkföretagen

Varför är Kött och Charkföretagen på plats under Almedalsveckan?

– Det viktigaste skälet för KCF att vara i Visby är att ta del av alla konstruktiva möten och givande diskussioner och utnyttja alla kontakter som man får när politiker, myndigheter, organisationer, media och debattörer är samlade på en och samma plats. Lika viktigt är också att delta i olika former av seminarier och därigenom få en möjlighet att reagera om en diskussion bygger på olika missuppfattningar om vår bransch. KCF deltog i rundabordssamtal om antibiotika och export, workshops och bevakade mängder av seminarier.

Var det fler eller färre aktiviteter om livsmedel och kött/chark i år?

– Min bedömning är att nivån var på ungefär samma som förra året. Det var mycket fokus på svenskt, självförsörjning och hållbarhet. Beredskapsdimensionen är ny, men samtidigt sker mycket av diskussionen utifrån scenarier då vi helt skulle bli avskärmade under lång tid. Jag tycker att vi mer måste fokusera på försörjningsförmåga och även ta med goda handelsförbindelser i diskussionen. I krissituationer är det helt nödvändigt.

Almedalen har växt under flera år – hur var det i år?

– Antalet aktiviteter slog alla tidigare rekord – som vanligt. Totalt var det 4 376 evenemang under sju dagar. Jag uppfattar att det är fler korta aktiviteter på 20-30 minuter, men också de som är längre och i workshopsformat. KCF hade inga egna aktiviteter eller seminarier och det faktum att det successivt blivit svårare att reagera från publiken på seminarierna är ett problem för oss.

Hur tror du att framtiden ser ut för Almedalen?

– Jag är övertygad om att Almedalen kommer att fortsätta att vara den centrala mötesplatsen för politiska samtal och en mötesplats för politiken och näringslivet. Vi som bransch måste reflektera över hur vi kommer ut i Almedalen. Det blir en viktig diskussion inför kommande år. Jag tycker också att vi inom livsmedelsindustrin samlat måste fundera på hur vi presenteras i Almedalen. Jag ser gärna en samlad livsmedelsindustrisatsning där vi själva kan lyfta våra frågor under Almedalen 2019. //

SAMARBETE

Gemensam kamp mot matsvinn

En ny rikstäckande handlingsplan mot svinn har nu tagits fram. Målet i Sverige är att halvera matsvinnet till år 2030.

★Handlingsplanen heter ”Fler gör mer” och har gemensamt tagits fram av Livsmedelsverket, Naturvårdsverket och Jordbruksverket. Planen berör hela livsmedelskedjan: primärproduktion, producenter, handel, måltider i vården, skola och omsorg, restauranger, konsument, myndigheter samt forskning och innovation. Det var i februari 2017 som regeringen gav de tre myndigheterna i uppdrag att minska matsvinnet i Sverige.

– Namnet "Fler gör mer" speglar att det pågår många bra insatser i Sverige idag, men att vi behöver göra mycket mer för att verkligen nå fram till målet om att halvera matsvinnet till 2030. Något som Sverige åtagit sig inom det globala arbetet med Agenda 2030, säger Annica Sohlström, generaldirektör Livsmedelsverket.

I handlingsplanen är det fyra punkter som är centrala:

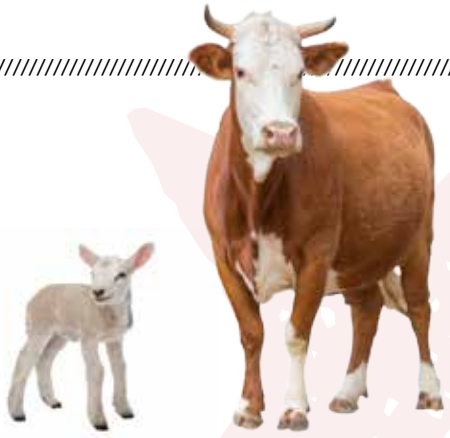
- Ett nationellt mål behövs för att ge alla verksamheter en klar styrning av insatserna.
- Samarbeten mellan branschaktörer i livsmedelskedjan behöver utvecklas så att matsvinnet minskar och inte bara skjuts till annan aktör i kedjan.
- Konsumenterna behöver förändra sitt beteende och sluta kasta mat som går att äta.
- Forskning och innovation behövs för att utveckla och stödja arbetet med att minska matsvinnet inom alla delar av livsmedelskedjan.

– Det mesta av svinnet sker i hushållen. Vi myndigheter tar initiativ till en gemensam informationssatsning gentemot konsumenter, där vi, tillsammans med andra aktörer, lyfter frågan med en gemensam röst. Samtidigt är det viktigt att branschen tar sitt ansvar för produkter och försäljning där konsumenter inte lockas att köpa mer än de behöver och till exempel förpackningsstorlekar anpassas efter behov, säger Annica Sohlström.

Myndigheterna ska även ta fram ett förslag på hur arbetet ska följas upp och hur mätningar av svinnet ska göras. //

Bo Lindmark

FOTO: SHUTTERSTOCK



Högre krav vid upphandling

★NOTERAT Många av Sveriges kommuner ställer krav på ursprungsmärkning och låg antibiotikaanvändning, men bara hälften ställer krav på djurvälfärdsprogram. Det visar en kartläggning som branschorganisationen Svenskt Kött har gjort.

Få kommuner ställer lika tuffa krav för lamm och nöt som de gör för griskött. Idag är 40–50 procent av det kött som serveras i skolor och äldreomsorg importerat.re kravställning, säger Elisabet Qvarford, vd på Svenskt Kött.

Svenskt Kötts kartläggning visar att det finns stor potential att skärpa kraven vid offentlig upphandling. Bland annat ställer nio av tio kommuner krav på förbud mot svanskupering men knappt fem av tio kommuner ställer liknande djurskyddskrav för nöt eller lamm. Därutöver ställer endast hälften av kommunerna någon typ av krav på djurvälfärdsprogram.

– Skillnaderna mellan krav på griskött å ena sidan och lamm- och nötkött å den andra kan möjligtvis förklaras av att det länge funnits en medial debatt kring grisars levnadsvillkor, såsom svanskupering och fixering. Lamm och nötdjur hamnar däremot sällan i medias strålkastare, säger Elisabet Qvarford, vd på Svenskt Kött.

Stöd för forskningsprojekt

★NOTERAT Jordbruksverket har beslutat att dela ut pengar till forskningsprojekt som syftar till att främja en konkurrenskraftig livsmedelsproduktion med förbättrad eller bibehållen god djurvälfärd. Av totalt 45 ansökningar har nu elva valts ut, totalt handlar det om åtta miljoner kronor. Urvalet har gjorts i samråd med representanter från jordbruks- och livsmedelssektorn och andra berörda aktörer på djurskyddsområdet.

– Bland de utvalda projekten finns flera olika produktionsgrenar. Tre projekt rör nötkreatur, tre gris, ett lamm, tre fjäderfän och ett fisk. Utförare är Sveriges Lantbruksuniversitet, Statens veterinärmedicinska anstalt, Växa Sverige, Gård och djurhälsan, Svenska ägg, LRF Kött samt Esplunda grisen, säger Helena Elofsson, djurskyddssamordnare på Jordbruksverket.

2019 ska ytterligare fem miljoner delas ut med samma inriktning.

”Fri från”-produkter blir tvungna att anmälas

NYTT I höst blir det obligatoriskt för företag som märker livsmedel med "fri från" att anmäla dessa produkter till Livsmedelsverket. Syftet är både att stärka kontrollen av livsmedel som riktar sig till särskilt känsliga grupper och att öka tryggheten för dem som äter produkterna. Hittills har det varit frivilligt att anmäla "fri från"-livsmedel, men detta ändras från den 15 oktober, Det fanns tidigare ett anmälningskrav för glutenfria, mjölkfria och andra "fri från"-livsmedel. Kravet togs bort 2016 i och med en EU-gemensam lagstiftning.

– Vi har fått önskemål om att återinföra den obligatoriska anmälan från både företagsoch konsumentorganisationer. Livsmedelverket godkänner inte produkterna, men vi skickar anmälan till ansvarig kontrollmyndighet, oftast en kommun, säger Ylva Sjögren Bolin, nutritionist på Livsmedelsverket.

STUDIE

Klimatsmart med kaninkött

En ny studie av kaninkött har gjorts vid Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU). Kanske är det ett köttslag för framtiden?

★Jonna Skoglund läser livsmedelsagronomprogrammet på Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) och när det blev dags för mastersarbete valde hon att studera kaninkött.

– Jag har alltid varit intresserad av livsmedelsfrågor speciellt i relation till dagens miljöproblem och vi vet att kaninkött har ett lägre klimatavtryck än fläsk och nöt, säger Jonna Skoglund.

I sin studie har hon samarbetat med Sveriges Kaninproducenter och då särskilt analyserat kaniner på Lisasgården utanför Krylbo. Där föder Malin Sundmark upp kaniner för kött och har både eget slakteri och gårdsbutik. Många tidigare utländska studier visar att kaninkött är både gott och nyttigt. Dessutom anses det vara ett klimatsmart val för den som äter kött. I Sverige råder det dock en brist på vetenskapliga studier på kaninkött vilket beror på att köttslaget än så länge är väldigt litet här till skillnad mot andra länder som Malta, Italien, Spanien, Frankrike och Kina. I Italien konsumeras cirka 5,5 kg kaninkött per person och år, motsvarande siffra i Sverige är 15-20 gram. Syftet med Jonna Skoglunds arbete var att undersöka kaninköttets kvalitet med fokus på färg, pH, koksvinn, mörhet, fettinnehåll och köttets vattenhållandeförmåga. Resultaten visade att kaninkött har liknande egenskaper som kyckling, det är ganska ljust, rikt på protein och innehåller en låg andel fett. Köttets kvalitet påverkades inte av kön utan kött från han- och hondjur var likvärdiga.

På årets Matdag i Stockholm blev kaninkött en succé under middagen! Orsakerna till att man väljer kaninkött allt oftare är allt från miljömässiga till hälsoskäl. Dessutom finns det en tydlig trend på marknaden att handla lokalproducerat kött. För att möta detta nya intresse och optimera produktionen av kaninkött är det dock viktigt att ha kunskap om de grundläggande faktorer som påverkar kaninköttets kvalitet.

– Jag tror att den svenska kaninköttsproduktionen kommer att öka i framtiden, säger Jonna Skoglund. Kaninkött har en ljus framtid i Sverige och förhoppningsvist kommer ett starkare förtroende för svenskt lokalproducerat kaninkött att byggas upp. //

GALIA ZAMARATSKAIA
SAMVERKANSLEKTOR I MATENS KVALITET VID SLU. KÖTT & CHARK

Jonna Skoglund

FOTO: SHUTTERSTOCK

Okunskap om daterad hållbarhet

★NOTERAT Var femte svensk kan inte skilja på bäst före-dag och sista förbrukningsdag, enligt en Sifo-undersökning beställd av företaget Matsmart. Vet du vad skillnaden är mellan bäst före-dag och sista förbrukningsdag”? Den frågan ställde Sifo till 1 000 svenskar, 14 procent svarade nej, medan 8 procent svarade tveksam/vet ej. Totalt uppkommer 1,3 miljoner ton matavfall varje år i Sverige, enligt Naturvårdsverket. Av detta är cirka hälften onödigt matsvinn. Produktionen av den mat som kastas varje år beräknas motsvara utsläpp på omkring 2 miljoner ton koldioxid. Samma undersökning gjordes även 2017, då var det en tredjedel som inte visste skillnaden mellan sista förbrukningsdag och bäst-före-datum, mot alltså en femtedel i år.

– Utvecklingen går åt rätt håll, men det finns fortfarande mycket kvar att göra. Vår vision är en värld utan matsvinn, då är 20 procent en alldeles för hög siffra, säger Matsmarts vd Karl Andersson.

Bäst före-datumet är en garanti från producenten att varan håller samma kvalitet som vid tillverkningstillfället. Ett paket makaroner, en flaska mineralvatten eller olivolja blir inte dåligt bara för att bäst före-datumet närmat sig eller passerats.

Ryssland återinför grisimport

NYTT Ryssland kan vara på väg att åter börja importera griskött från Brasilien. Enligt jordbruksministern där, Blairo Maggi, har länderna nu gemensamt lyckats lösa några tekniska problem som hindrat handeln sedan 2014, då embargot infördes. Rysslands import av griskött minskade med en tredjedel under det första halvåret i år jämfört med 2017.

MILJÖ

Okunskap om värdet av förpackningar

67 procent av svenskarna anser att livsmedelsförpackningar är dåliga för miljön och 57 procent tycker att de ska avvecklas. Det visar en undersökning från Livsmedelsföretagen.

★Många av de som har tillfrågades har en klart negativ inställning till förpackningar, men många är också tämligen okunniga. Hälften tror att en inplastad gurka bara håller lika länge som en gurka utan plast.

– Det borde vara självklart för alla att en inplastad gurka har längre hållbarhet. Det här visar att kunskapen om förpackningar tyvärr är alldeles för låg och här måste hela livsmedelsbranschen ta ansvar och bli bättre på att informera. Förpackningar förlänger livslängden på många färskvaror och möjliggör att en stor del av maten som produceras i Europa faktiskt når konsumenterna, säger Patrik Strömer, policyansvarig på Livsmedelsföretagen.

Innan de svarande fick information om fördelarna med förpackningar svarade bara 5 procent att livsmedelsförpackningar är bra för miljön. Efter att ha fått information ökade andelen till 20 procent. I svaren framgår att många ser livsmedelsförpackningar som något onödigt och dåligt som skräpar ner. En majoritet anser att livsmedelsförpackningar ska avvecklas på sikt och 43 procent ser felaktigt förpackningarna som ett större klimatproblem än matsvinn. Plast är det material som flest associerar till livsmedelsförpackningar och som väcker störst irritation.

– Livsmedelsförpackningar och förpackningsinnovation är en absolut förutsättning för att vi ska kunna föda tio miljarder människor år 2050 och uppnå Agenda 2030-målet om ingen hunger. Idag är brist på bra förpackningar en bidragande orsak till att mat som produceras inte når konsumenterna, framförallt i utvecklingsländer. De som förespråkar att förpackningar borde avskaffas pratar från en väldigt privilegierad position, säger Sara Sundquist, näringspolitisk expert på Livsmedelsföretagen.

Livsmedelsföretagens undersökning utfördes av Novus den 8–13 juni. Målgruppen var den svenska allmänheten 18–79 år och drygt 1 000 intervjuer genomfördes. Deltagarna rekryterades via webbintervjuer i en s.k. slumpmässig rekrytering. //

BO LINDMARK

FOTO: SHUTTERSTOCK

Framgångsföretag visar vägen

★NOTERAT Livsmedelsföretagen har tagit fram en ny rapport kallad Goda exempel där man undersökt framgångsfaktorerna bakom företag, länder och organisationer som har lyckats exceptionellt väl med sina livsmedel. Ben & Jerry's unika hållbarhetsarbete, Hollands och Nestlés världsledande livsmedelsforskning och Irlands framgångsrika livsmedelsstrategi är några exempel som lyfts fram.

- Jag har jobbat med livsmedel i över 20 år och vet vilken fantastisk potential den här industrin har. Därför är det så frustrerande att se hur företagen kämpar utan att riktigt komma någonstans, det vill vi göra någonting åt. Med rapporten vill vi visa svenska företag, politiker och myndigheter vad som är möjligt med rätt sorts satsningar, tätare samarbete och politisk uthållighet. Mycket av det som har gjorts av de goda exemplen vi lyfter fram kan vi stjäla rakt av och använda för att utveckla den svenska livsmedelsindustrin, säger Björn Hellman, vd på Livsmedelsföretagen.

Stor studie - salt är inte farligt

★NOTERAT Salt i maten kanske inte är så farligt som många tidigare trott, det visar en stor internationell studie publicerad i den vetenskapliga tidskriften The Lancet.

– Generellt behöver folk inte vara jättebekymrade över just saltet, säger Annika Rosengren, professor i medicin vid Sahlgrenska akademin, medförfattare och ansvarig för den svenska delen av studien.

En slutsats är att riskerna är låga om man som konsument håller sig under en daglig saltkonsumtion om 12,5 gram, eller två och en halv tesked (motsvarande fem gram natrium). Även för dem som får i sig mer salt visade studien att hälsoriskerna inte nödvändigtvis måste vara förhöjda. Riskerna med högt natriumintag kan i praktiken uppvägas av en förbättrad diet med mer frukt, grönsaker, mejeriprodukter, potatis och andra kaliumrika livsmedel.

VAL I VIKEN

★**HÖGANÄS** För Per i Viken Chark AB har utgången av riksdagsvalet inte så stor betydelse.
– De stora partierna är ju rätt lika idag och jag känner inte att det är något särskilt parti jag måste rösta på, säger ägaren Claes Persson.

TEXT & FOTO **BO LINDMARK**

// OM JAG TYCKER ATT EN PRODUKT BLIVIT LYCKAD SÅ SÄLJER DEN OCKSÅ OFTAST BRA. MEN JAG UPPFINNER SÄLLAN HJULET SJÄLV.

PER I VIKEN startades ursprungligen redan 1926 av Ellen Persson som öppnade en liten kött- och mjölkaffär på Bygatan i samhället Viken. 1945 tog sonen Per Edvinsson över och flyttade då affären 500 meter bort och byggde till en lokal för charktillverkning. Per gick bort 1988 och föräldrarna till dagens ägare Claes Persson, drev på den tiden livsmedelsbutiken UP-hallen på orten.

– Då dök det plötsligt upp ett rykte i byn om att UP-hallen hade köpt Per i Viken. Vi visste inte ens att det var till salu, men på det ryktet åkte vi dit och tittade och sedan blev det affär, berättar Claes Persson.

CLAES BÖRJADE JOBBA både i affären och i charktillverkningen och lade grunden till de kunskaper han använder sig av än idag. När hans mamma och pappa gick i pension 1999 övertog han själv fabriken medan hans syster blev ägare av butiken. Ett par år senare flyttades fabriken från Viken till nya lokaler i Höganäs där charkföretaget Sahlstens hade hållit till. För Claes Persson och hans medarbetare innebar den flytten några riktiga hundår i början, lokalerna var också 25 gånger större än i Viken.

– Vi hade bara sju kunder och jag jobbade i tre år utan lön innan vi fick någon fart på det hela. För egen del ledde det till en skilsmässa också.

Men successivt började affärerna att gå åt rätt håll och sedan dess har omsättningen gått från blygsamma 1,2 miljoner 1991 till dagens 46 miljoner. Claes Persson tror att han hade stor nytta av att ha jobbat i butik, han förstod vad kunderna vill ha.

– Sedan blir man också väldigt kreativ när man är tvungen. Vi var mycket ute i butikerna och demade och vi hade två produkter, Per i Parma och Grekisk lammgrillare, som blev något av dörröppnare. Vi fick in fem paket av varje produkt i olika butiker och sedan växte det bara.

CLAES PERSSON går gärna sina egna vägar och har ständigt huvudet fullt av idéer och nya infall. Det är också han som ligger bakom recepten och utvecklingen av nya produkter. Vid starten fanns 13 produkter i sortimentet, idag gör man cirka 90 varav cirka 65 är varmrökta korvar.

– Jag älskar verkligen att testa nya grejer och försöka sticka ut. Något jag märkt är också att min smak stämmer ganska väl överens med Svenssons. Om jag tycker att en produkt blivit lyckad så säljer den oftast bra. Men jag uppfinner sällan hjulet själv utan hittar ofta inspiration hos andra i min närhet, säger han.

Grunden till Per i Vikens produkter främst ligger i råvarorna och den höga kvaliteten på köttet. Merparten av produkterna består av 70 procent griskött och 30 procent nöt.

– Här i Skåne äter vi ju generellt mera fläsk. Vi gör till exempel även våra köttbullar på fläsk, de blir saftigare och mindre torra än om de görs på nöt eller kalv.

Den största råvaruleverantören är HKScan i Kristianstad, men man gör även återtag från den lokala köttproducenten Brunnby Boställe och från några styckare i Sjöbo. En helig regel är att allt kött måste vara svenskt och helst så lokalproducerat som möjligt.

Den utåtriktade verksamheten gentemot allmänheten har Claes Persson →

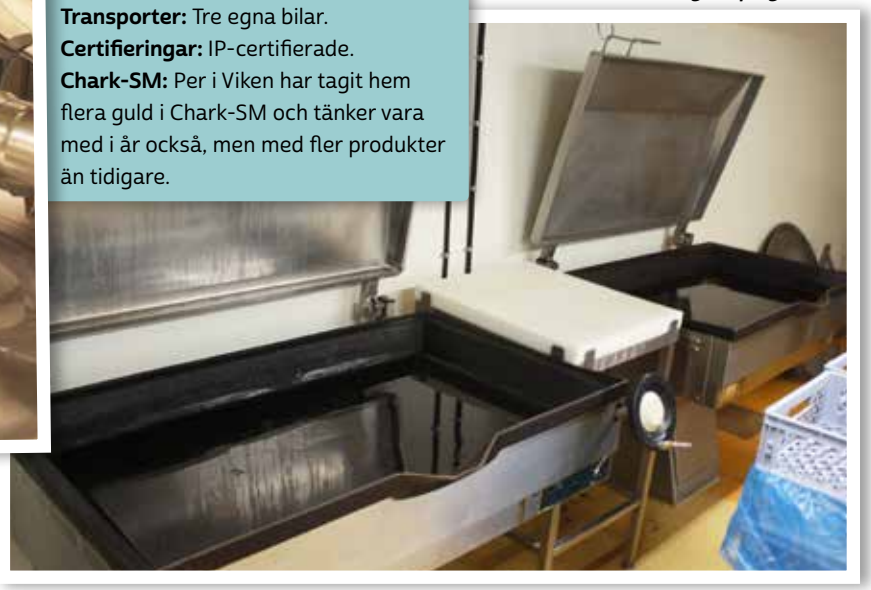
Per i Viken har idag cirka 90 korvar i sortimentet och det mesta rullas fortfarande för hand, Marie-Louise Muller är en av kvinnorna på företaget.

FAKTA PER I VIKEN CHARK AB

Ägare: Claes Persson.
Omsättning: Cirka 46 miljoner kronor.
Antal anställda: 19.
Produktion: Cirka 2,5 ton om dagen.
Kunder: Butiker hos alla kedjor, saluhallar i Göteborg och Stockholm och delibutiker. Grossister som Färskvaruhuset i Göteborg, Svensk Cater, Menigo och Björk & Magnusson.
Transporter: Tre egna bilar.
Certifieringar: IP-certifierade.
Chark-SM: Per i Viken har tagit hem flera guld i Chark-SM och tänker vara med i år också, men med fler produkter än tidigare.

Hacken har varit en trotjänare alltsedan starten. Nu funderar dock Claes Persson på att investera i en större.

Produktionen ligger på cirka 2,5 ton per dag. Här steks köttbullarna som i huvudsak görs på griskött.



// MILJÖFRÅGORNA ÄR JÄTTEVIKTIGA, MEN IBLAND KAN JAG TYCKA ATT DET GÅR FÖR FORT, MAN KAN INTE VÄNDA ALLA PROBLEM PÅ EN GÅNG FÖR DÅ GÅR FÖRETAGEN UNDER.

» alltid varit mån om att upprätthålla, bland annat så håller man korvkurser på företaget och har även rundvandringar i fabriken. Pensionärsföreningar eller skolklasser är frekventa besökare.

– En och annan kan bli förvånad när de ser att det är mera fett i korven än de kanske tänkt sig. Men jag vill ju bara visa hur det går till och inte lura någon. Och jag brukar säga: ”Det är du som väljer, men nu vet du i alla fall vad det är i den.” Men det mesta är bara positivt med besöken, det ger ringar på vattnet att folk pratar och sprider vidare hur vi jobbar.

De senaste två åren har Per i Viken haft en god lönsamhet. Maskinparken har uppgraderats efter hand, två nya förpackningslinjer har köpts in och för några år sedan gjordes en större ombyggnad i produktionsdelen.

– Vi tittar lite på en ny och större hack också. Men det är en investering på 2-3 miljoner kronor och inget man gör i en handvändning. Risken med en större hack är också att man belastar den för mycket, vi vill kunna göra små satser också och vara flexibla.

OM NÅGRA DAGAR är det riksdagsval i Sverige, men Claes Persson tror inte att utgången kommer att få någon större betydelse för företaget.

– De stora partierna är ju rätt lika idag och jag känner inte att det är något särskilt parti jag måste rösta på. Tidigare hörde man ju alltid att vissa partier är bättre för företagarna, men idag upplever jag inte att det är några större skillnader. Sedan lovar ju alla mycket, men håller lite – så där är dom ju lika också, säger Claes Persson och skrattar.

Däremot vill han inte att miljöpartiet ska få mer inflytande än idag.

– Får de bestämma ännu mer skulle allt bli mycket dyrare för oss, transporter, drivmedel etc. Miljöfrågorna är jätteviktiga, men ibland kan jag tycka att det går för fort, man kan inte vända alla problem på en gång för då går företagen under.

Claes Persson har all anledning att vara stolt över det han uträttat med sitt företag sedan han tog över det 1999. Själv har han lite svårt att stanna upp och säger att han inte tänker på det så mycket.

– Men ibland när man kommer ut i en butik och ser hur otroligt många produkter som finns i diskarna är det en härlig känsla när man ser folk som går fram och väljer just vår korv. //

Per Markusson städar lokalerna efter dagens produktion.

Kött&Chark 9
GRANSKAR VALET

HÄR GRILLAS BRANSCHENS VALFRÅGOR

Kött- och Charkföretagens branschfrågor är hetare än på länge. Här möjliggörs bland annat fler jobb i Sverige, samt klimatpåverkan. Hur kommer partierna prioritera när det verkligen gäller? Kött & Chark samlade in läsarnas frågor och skickade dem vidare till partierna i en unik enkät.

SAMMANSTÄLLT AV **BO LINDMARK OCH BJÖRN LUNDBECK** FOTO **SHUTTERSTOCK**

1 Många kött- och charkföretag i Sverige har idag svårt att hitta rätt och **utbildad personal,** vad vill ni göra för att förbättra den situationen?

MODERATERNA: Vi vill bland annat se fler platser på yrkesvux och yrkeshögskolan. Det är en av flera åtgärder som krävs för att förbättra personalförsörjningen. Vi vill även höja åldersgränsen för studiemedel och höja fribeloppet så att fler ska kunna byta bana på ett tryggt sätt.

CENTERPARTIET: Svensk livsmedels-

DENNY LORENTZEN

Jens Holm, Vänsterpartiet

Eskil Erlandsson, Centerpartiet

Maria Malmer Stenegard, Moderaterna

Runar Filper, Sverigedemokraterna

Magnus Oscarsson, Kristdemokraterna

Stina Bergström, Miljöpartiet

Said Abdu, Liberalerna

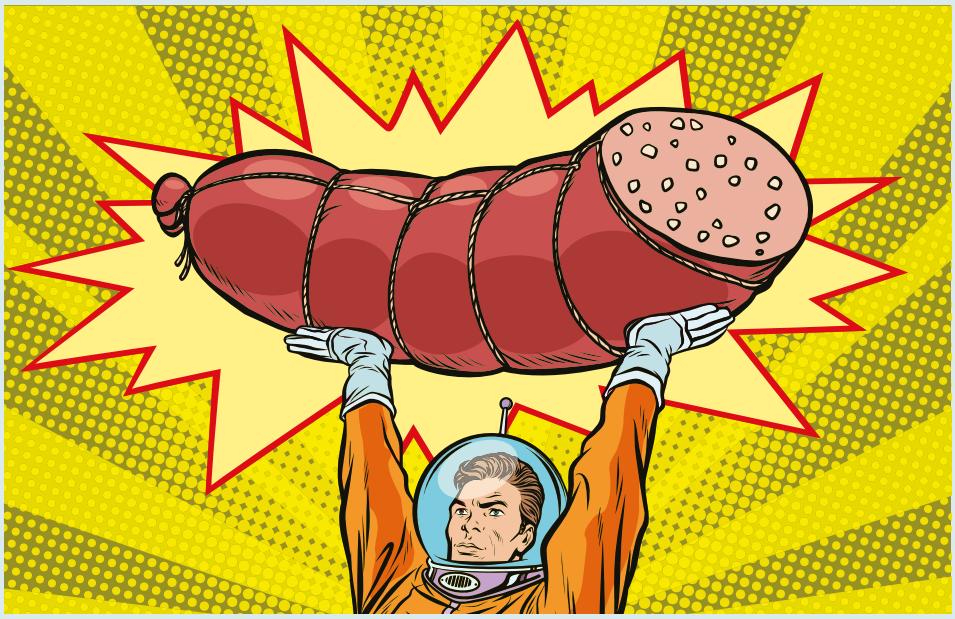
Socialdemokraterna avstår från att delta med person som svarar för frågorna.

produktion ska vara en attraktiv bransch och kompetensförsörjning måste därför vara ett prioriterat område under de kommande åren. Det behövs en bättre matchning på den svenska arbetsmarknaden så personer utbildas till yrken där det behövs personal. Yrkeshögskoleutbildningarna behöver byggas ut och gymnasiets yrkes- och lärlingsutbildningar utökas och breddas. Lärlingssystemet måste även kunna erbjudas vuxna och möjliggöra för fler att kunna byta karriär och bli lärling. Centerpartiet vill även se över möjligheterna att inrätta branschskolor.

LIBERALERNA: Yrkesutbildningen ska göras mer branschnära. Yrkesprogrammen ska vara både två- och treåriga. Den tvååriga yrkesutbildningen ska organiseras som en yrkesskola som är sökbar för alla och utbildningarna ska ha tydligt yrkesfokus. Lärlingssystemet bör omfatta fler yrken och Liberalerna vill ha en försöksverksamhet kring gymnasial lärlingsutbildning där branscher och arbetsgivare har ökat inflytande och ansvar, så kallade branschlärlingar.

KRISTDEMOKRATERNA: Vi har länge kämpat för att höja yrkesprogrammens status och de ska hålla en så hög nivå att de leder till arbete direkt efter examen. Vi vill också ha lärlingsprogram där utbildningen är mer knuten till företag genom hela studietiden. Efter lärlings- och yrkesprogram ska det vara möjligt att nå kvalificerad yrkeskunskap inom en yrkeshögskola. Idag saknas en utbildning för slaktare i Sverige och de som vill utbilda sig får göra det utomlands.

SOCIALDEMOKRATERNA: Vi gör stora satsningar på YH-utbildningar och vi tror mycket på de snabbspår som parterna tar stort ansvar för. I dagsläget finns över 30 snabbspår som vänder sig till nyanlända. Vi tror mycket på att uppvärdera de yrkesinriktade gymnasieutbildningarna, t.ex. genom att återinföra →



Hur vill ni göra för att förbättra kött- och charkföretagens villkor och konkurrenskraft?

högskolebehörigheten. Tyvärr röstade riksdagen nej till förslaget under våren.

VÄNSTERPARTIET: Vi vill förbättra kvaliteten på gymnasiets yrkesutbildningar. Vi vill också öka antalet platser på yrkesvux och i Yrkeshögskolan.

MILJÖPARTIET: Kompetensbristen är ett omfattande problem som kräver många åtgärder. En viktig förändring vi vill genomföra är att kurser som ger grundläggande behörighet till högskoleutbildning ska ingå i alla nationella yrkesprogram i gymnasieskolan. Vi vill även ge möjlighet för yrkesverksamma att vidareutbilda sig eller omskola sig mitt i arbetslivet, genom att införa ”utvecklingstid”. Reformen ger människor chansen att i upp till ett år fortbilda sig, starta företag eller att genom utbildning välja en ny väg i livet.

SVERIGEDEMOKRATERNA: Vi är inte branschspecifika i vår arbetsmarknads- och utbildningspolitik. Generellt sett är det önskvärt att det ska vara lönsamt att gå från bidrag till arbeta, samt att utbilda sig. Råder det brist på någon särskild kompetens anser vi att det är en fråga för berörd myndighet, i det här fallet Arbetsförmedlingen.

2 Hur ser ni på att införa en **särskild köttskatt**?

MODERATERNA: Vi har inga förslag om att införa köttskatt. Att äta eller inte äta kött är ett personligt val. Moderaterna vill i första hand uppmuntra till miljö- och klimatvänlig produktion av livsmedel, snarare än att begränsa svenskarnas konsumtion av vissa livsmedel.

CENTERPARTIET: Det skulle ensidigt slå mot den svenska livsmedelsproduktionen som med högre krav på djurskydd och miljöhänsyn bidrar till öppna landskap och som även är mer klimatsmart än billigt importerat kött. En köttskatt vore därför olyckligt eftersom det kan leda till en ökad konsumtion av kött från betande djur på tidigare regnskogsmark och med större klimatpåverkan, eller kött från djur som fötts upp med mycket antibiotika och sämre livsvillkor.

LIBERALERNA: Vi är emot införandet av en särskild köttskatt.

KRISTDEMOKRATERNA: har inget förslag om att införa en köttskatt.

SOCIALDEMOKRATERNA: Vi har inga sådana förslag utan ser hellre utvidgade krav på märkning av köttets ursprung och vilken klimatpåverkan som livsmedel har.

VÄNSTERPARTIET: Vi föreslår ingen särskild köttskatt. Vänsterpartiet vill minska köttkonsumtionen, som har stor klimatpåverkan, och vill verka för att det kött som konsumeras i ökad utsträckning är svenskproducerat.

MILJÖPARTIET: Vi vill införa en skatt på importerat kött där antibiotika har överanvänts i djurhållningen.

SVERIGEDEMOKRATERNA: Nej till köttskatt.

3 Frågan om att införa **ursprungsmärkning** av kött även på restauranger aktualiserades under våren, vilken är er inställning i den frågan?

MODERATERNA: Vi är positiva till en ursprungsmärkning av kött och fisk på restauranger. Det kommer göra det möjligt för konsumenter att göra mer upplysta val.

CENTERPARTIET: Ursprungsmärkning är en viktig faktor i valet av mat för att ge fler möjlighet att göra aktiva val. Det finns idag många frivilliga branschgemensamma märkningar som är effektiva och utöver de märknings- och kvalitetskrav som redan finns bör principen på nationell nivå vara frivilliga märkningar. I det offentliga köket och på restauranger behöver dock köttets ursprung synliggöras bättre.

LIBERALERNA: Vi kan tänka oss att tydliggöra ursprungsmärkning så att det blir lättare för konsumenterna att göra ett val.

KRISTDEMOKRATERNA: Vi har föreslagit detta i en riksdagsmotion, kanske blir det snart verklighet?

SOCIALDEMOKRATERNA: Vi vill ha en sådan ursprungsmärkning. Regeringen har nu också tagit fram ett förslag som tvingar restaurangerna att tala om varifrån deras kött kommer, men förslaget måste först godkännas av EU innan det kan genomföras.

VÄNSTERPARTIET: Vi har länge drivit

krav på ursprungsmärkning av allt kött, även sammansatta produkter, som vi anser bör införas i både handeln och på restauranger. Det gör det svårare att fuska och ger förutsättningar för bättre kvalitet.

MILJÖPARTIET: Vi har länge arbetat för en bättre märkning av produkter för att underlätta medvetna val. I butikerna har vi sett att många konsumenter väljer svenskt. Trenden har ökat tack vare märkningen ”Från Sverige”. Vi har drivit på frågan i regeringsställning och nu har Livsmedelsverket och Konsumentverket fått i uppdrag att undersöka hur vi kan få till en ursprungsmärkning av kött på restauranger och i storkök. Miljöpartiet vill även se ursprungsmärkning av fisk där.

SVERIGEDEMOKRATERNA: Generellt är vi positiva till ursprungsmärkning av allt kött. Och egentligen vill vi att allt importerat kött ska vara producerat och slaktat i enlighet med svensk lagstiftning.

4 Förbrukningen av gris-, nöt-, och lammkött låg 2017 på 59,1 kilo per person i Sverige, en minskning med nästan 2 kilo jämfört med 2016. Vilken **konsumtionsnivå för kött** anser ni vara rimlig?

MODERATERNA: Var och en bär ansvar för sin egen kosthållning – och hur mycket kött man vill äta. Samtidigt är det viktigt att konsumenterna har goda möjligheter att fatta medvetna beslut när de kommer till mataffären.

CENTERPARTIET: Den globala köttkonsumtionen bidrar till ökade utsläpp av växthusgaser. Vi behöver globalt sett minska vår köttkonsumtion, men framför allt se till att det kött vi äter är producerat på ett miljö- och klimatvänligt sätt. Eftersom klimatpåverkan i hög utsträckning avgörs av hur och var det kött man äter är producerat blir det fel att på politisk väg peka ut en siffra för konsumtionen. Det är viktigare att skapa förutsättningar för ökad hållbarhet i livsmedelsproduktionen och ökad konkurrenskraft för svenska livsmedelsproducenter.

LIBERALERNA: Konsumenterna måste själva få välja sin konsumtion av kött.

KRISTDEMOKRATERNA: Som parti kan vi inte säga en specifik siffra. Fokus bör vara på köttets kvalitet och hur djuren har fötts upp. Det är därför oroande att andelen svenskt kött minskat och nu är under 50 procent.

SOCIALDEMOKRATERNA: Konsumtionen ska övergripande vara hållbar. De flesta typer av kött har en större klimatpåverkan än andra växtbaserade livsmedel. Vi är dock glada över att svenskt kött vinner marknadsandelar. Om vi i minskar importen av kött och väljer mer svenskt miljövänligare kött, t.ex. naturbeteskött, så tar vi steg mot en ökad hållbar konsumtion. Vi arbetar hårt för ökad ursprungsmärkning, också på restauranger och ökad upphandling av svenskt kött.

VÄNSTERPARTIET: Den rimliga konsumtionsnivån är att vi i Sverige per invånare inte förbrukar mer än vad miljö och klimat klarar. Kött är resurskrävande och orsakar stora utsläpp av växthusgaser. Ska vi minska vår totala konsumtion till hållbar nivå måste även vår köttkonsumtion minska som är hög på internationell nivå. Vi har därför föreslagit att ett nationellt mål om att minska köttkonsumtionen med minst 25 procent till 2025, jämfört med dagens nivåer, bör införas. En större andel bör vara svenskproducerat och den importerade andelen minska.

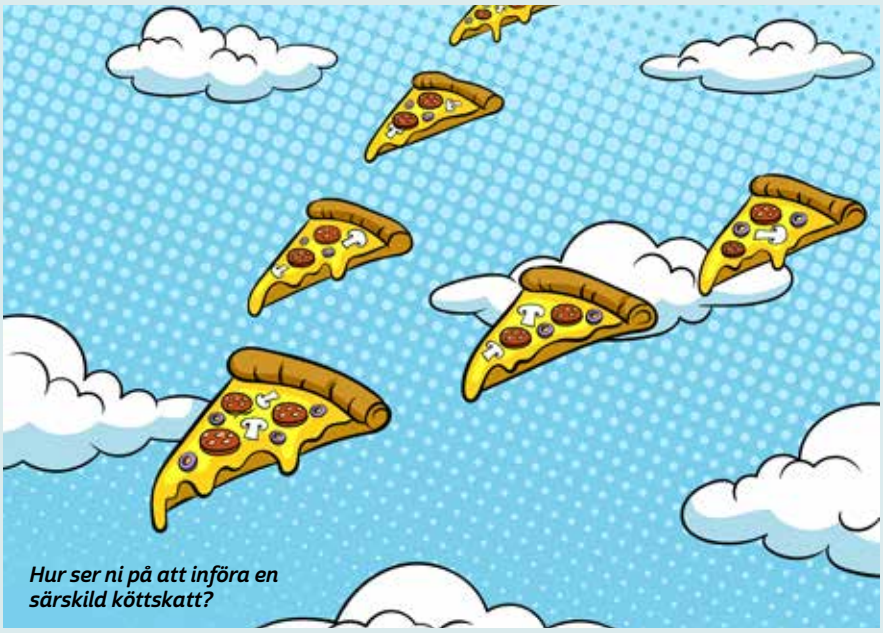
MILJÖPARTIET: Vi behöver minska vår konsumtion av kött av miljö- och hälsoskäl. Vi arbetar för att underlätta för medborgare att göra medvetna miljöval, men vi vill inte detaljstyra exakt hur mycket kött man äter.

SVERIGEDEMOKRATERNA: Vilken mat man lägger på tallriken är ingen stor politisk fråga, det är i första hand en fråga för den enskilde konsumenten. Sedan är det förstås önskvärt att människor äter hälsosamt, men vi har ingen särskild policy varken för ökad eller minskad köttkonsumtion. Däremot ser vi gärna att det kött som konsumeras i Sverige även produceras här.

5 Om ni vinner valet, vad vill ni göra för att förbättra kött- och charkföretagens **villkor** och **konkurrenskraft**?

MODERATERNA: Vi arbetar för att svenska bönder och livsmedelsföretag i Sverige i allt större utsträckning ska kunna verka under lika goda konkurrensvillkor som sina europeiska grannar. Förutsättningarna måste förbättras, genom möjligheter till ökad export, lättare regelbörda, skattesänkning av diesel samt förenklade men ändamålsenliga kontroller och administration.

CENTERPARTIET: Villkoren för svenska företagare måste förbättras generellt. Vi vill också satsa på export av livsmedel. I Sverige har vi högkvalitativa livsmedel med hög säkerhet, miljökrav och gott djurskydd. Det är mervärden som intresserar svenska konsumenter, men kan i högre utsträckning även intressera konsumenter på andra marknader. En bättre marknadsföring behövs av vår låga antibiotikaanvänd- →



Hur ser ni på att införa en särskild köttskatt?

ning i djurproduktionen i förhållande till övriga EU-länder. Det kan vara en stark konkurrensfördel som bidrar till ökad livsmedelssäkerhet. Vi har också lagt förslag om att särskilt förbättra konkurrenskraften för svenska bönder. I samband med livsmedelsstrategin presenterade vi en egen strategi med 90 förslag för att stärka Sverige som matnation, skapa fler jobb på landsbygden och ställa om till en grönare livsmedelskedja. Detta som alternativ till regeringens urvattnade förslag.

LIBERALERNA: Vi vill se tre viktiga åtgärder för att förbättra näringslivets och Sveriges konkurrenskraft:

- Sänkt skatt för att utbildning ska löna sig bättre: Sveriges höga marginalskatter på arbete bidrar till att utbildningspremien är låg och att antalet ar¬betade timmar hålls tillbaka. Därför lägger vi i denna motion förslag på att brytpunkten för statlig inkomstskatt höjs kraftigt och att värnskatten avskaffas.
- Skattereform för ökad konkurrenskraft: Om företag och deras nyckelmedarbetare beskattas hårdare i Sverige än i våra konkurrentländer är risken att investeringarna sker utomlands istället. En skattereform behöver prioritera en konkurrenskraftig bolagsskatt för att motverka arbetslöshet och utanförskap.
- Minskat krångel ska ge mindre byråkrati.

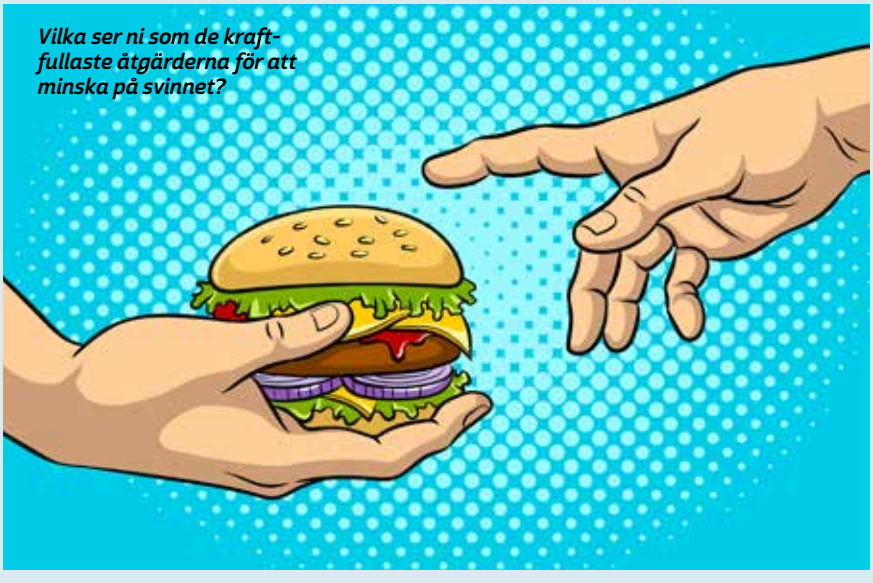
KRISTDEMOKRATERNA: För lönsamhet krävs att livsmedelsföretagen, förutom den starkt konkurrensutsatta svenska hemmamarknaden, också har goda möjligheter till export av sina produkter. Vi har mervärden såsom högt smitt- och djurskydd vilket skapar säkra livsmedel som är attraktiva på den internationella marknaden. För att underlätta och främja livsmedelsexporten vill vi förenkla för livsmedelsföretag att exportera och marknadsföra sig i andra länder. Vi vill ge Business Sweden ett tydligare uppdrag för att förenkla för livsmedelssektorn att ta sig in på nya och befintliga marknader. Livsmedelsattachéer bör placeras på strategiskt viktiga marknader för svensk livsmedelsexport. Den offentliga upphandlingen ska drivas av värden om god livsmedelskvalitet, god djurhållning och liten miljöpåverkan.

SOCIALDEMOKRATERNA: För att förverkliga målen i livsmedelsstrategin har regeringen tagit fram handlingsplaner som har till syfte att öka konkurrenskraften för svensk livsmedelsproduktion. Vi kommer att fortsätta det arbetet och tillsammans med branscherna verka för att stärka svensk livsmedelsproduktions konkurrenskraft.

VÄNSTERPARTIET: Sverige ska öka sin självförsörjningsgrad av livsmedel. Vi vill stärka förutsättningarna för ökad konsumtion av närproducerade och ekologiska livsmedel. Vi vill ytterligare höja stödet för betesmarker och stimulera utveckling för fler gårdsslakterier och mobila slakterier.

MILJÖPARTIET: Utveckla och marknadsför svenska mervärden. Vi kan inte konkurrera med lågt pris utan måste konkurrera med kvalitet. Vi behöver därför behålla höga krav på djurskydd, miljö och livsmedelssäkerhet. Satsa mer på förädling av livsmedel. Branschen bör fortsätta satsa på svenskmärkning som ”Från Sverige”. Inför ett ekonomiskt styrmedel på köttets miljöpåverkan som gynnar svenskt kött framför kött från många andra länder.

SVERIGEDEMOKRATERNA: Vi för inte en branschspecifik näringspolitik, men vill genom skatte- och arbetsmarknadspolitik underlätta för företagen i allmänhet. Vi prioriterar särskilt småföretagens villkor och föreslår sänkta arbetsgivaravgifter för de tre första anställda. Vi vill också se över företagens administrativa börda.



Vilka ser ni som de kraftfullaste åtgärderna för att minska på svinnet?

Matsvinnet är en viktig klimatfråga som kostar samhället och hushållen stora pengar varje år. Vilka ser ni som de kraftfullaste åtgärderna för att minska på svinnet?

MODERATERNA: Vi har presenterat flera åtgärder för att minska matsvinnet. Moderaterna vill se över datummärkningen av livsmedel genom att byta ut ”bäst före” till ”minst hållbar till”. Vi vill även ge Livsmedelsverket ett permanent uppdrag att sprida information för att minska matsvinnet. Det finns också ett behov av att förtydliga lagstiftningen för att säkerställa att verksamheter har möjlighet att sälja vidare avfall med värde på ett säkert sätt.

CENTERPARTIET: Vi vill införa ett nationellt mål och etappmål om minskning av matavfall och svinn. Vi vill också göra det lättare för konsumenter, butiker och livsmedelsproducenter att ta vara på svinnet. Vi vill låta mer kasserad mat komma till användning, till exempel som biogas eller som foder åt djur, utan att kvaliteten på fodret för den skull blir lidande. När mindre mat går till spillo minskar också påverkan på miljö och klimat.

LIBERALERNA: Som politiskt parti kan vi mest påverka verksamheten i den offentliga sektorn. Här är några exempel på förslag som liberala kommunpolitiker driver: Liberalerna i Oskarshamn vill införa ett digitalt system som gör det möjligt att tillaga rätt antal portioner efter anmäld sjukfrånvaro. En gemensam strategi för hur de olika vårdavdelningarna inom sjukvården i Skåne ska få bukt med matsvinnet saknas,vilket

Vilken konsumtionsnivå för kött anser ni vara rimlig?

innebär att alla avdelningar gör på olika sätt. Liberalerna har därför lämnat in ett initiativärende till Servicenämnden med en begäran om att påbörja en gemensam mätmetod som grunden för en strategi.

KRISTDEMOKRATERNA: Vi vill ge Livsmedelsverket i uppdrag att ta fram en handledningsbok till företagarna om hur de kan minska sitt matsvinn. Vi vill förtydliga livsmedelslagen så att det framgår att en butik får frysa in kylvaror. Idag törs inte handlare själva frysa in kylvaror innan de ”går ut”. I kommunerna gör olika inspektörer olika tolkningar. Genom att frysa in kylvaror kan svinnet minskas, samtidigt som kunder med låga inkomster får en större möjlighet att köpa de frysta produkterna till ett billigare pris. Vi vill också tydliggöra för handlarna att de själva får förädla sina kylvaror genom att exempelvis tillaga kyckling och köttfärs.

SOCIALDEMOKRATERNA: En del i livsmedelsstrategin var att ta fram en handlingsplan för att minska matsvinnen. Planen som utvecklats av Jordbruksverket och Naturvårdsverket är nu klar och innehåller 42 åtgärder. Nu börjar arbetet med att genomföra planen som bland annat innehåller ökat aktivt samarbete mellan aktörer i livsmedelskedjan, ett förändrat konsumentbeteende och forskning och framtagande av innovationer.

VÄNSTERPARTIET: I Frankrike får större butiker inte slänga livsmedel enligt lagstiftningen. Matprodukter som inte går till försäljning får därför istället skänkas till exempelvis välgörenhetsorganisationer. Också Sverige bör förbjuda kassering inom livsmedelshandeln och ta fram alternativ till att mat kasseras. Vi vill även intensifiera informations- och utbildningsinsatser för att minska svinnet inom tex kommuner och hushåll.

MILJÖPARTIET: Regeringen har presenterat en handlingsplan för matsvinn och vi vill arbeta vidare utifrån den. Våra viktigaste förslag är:

- Grossister, stora restauranger, mataffärer och andra som hanterar stora mängder mat ska förbjudas att slänga ätbar mat.
- Inför nationella mål för matsvinnet och för företagen
- Säkerställa att temperaturen för livsmedel optimeras – ofta genom att sänka temperaturen. Ev. genom lag.
- Satsa mer resurser på arbetet mot matsvinn.

SVERIGEDEMOKRATERNA: Det är snarare en fråga för det enskilda hushållet att inte slösa pengar på mat som sedan kasseras. Om någon är så dum att man i onödan lägger pengar på mat som kastas är det svårt att komma åt detta på politisk väg. Däremot måste frågan givetvis tas på allvar vad gäller offentligt finansierad konsumtion.

7 Vad vill ni göra för att kött- och charkföretag, och även andra livsmedelsföretag, ska kunna **anställa fler unga?**

MODERATERNA: Vi har tillsammans med Alliansen lagt fram förslag om inträdesjobb för unga utan gymnasieexamen och nyanlända. Inträdesjobben är en slags lärlingsanställning som kombinerar jobb och praktik. Inom ramen för inträdesjobben slopas arbetsgivaravgiften och på så sätt ges bättre möjligheter att anställa.

CENTERPARTIET: Unga behöver få en chans att komma in på arbetsmarknaden, men idag är det svårt för många att få sitt första jobb. Vi vill införa ett ingångsavdrag där arbetsgivaravgiften slopas under de två första årens arbete. Centerpartiet vill också införa inträdesjobb för nyanlända och unga upp till 23 år utan gymnasieexamen där ingångslönen inledningsvis är lägre och arbetsgivaravgifterna är borttagna. Det blir då möjligt att få in en fot på arbetsmarknaden och därmed fortsätta sin lönekarriär. Vi vill också göra så att fler får förmedla de lediga jobb som finns och införa en arbetsförmedlarpeng. På så sätt kan olika arbetsförmedlingar bli specialister på olika områden.

LIBERALERNA: Vi vill införa en ny »

Vad vill ni göra för att kött- och charkföretag, och även andra livsmedelsföretag, ska kunna anställa fler unga?

särskild anställningsform, inträdesjobb. De ska kunna omfatta personer upp till 23 års ålder samt nyanlända under de första fem åren efter det första beslutet om uppehållstillstånd. Denna anställning skall tillåtas under tre år, oavsett arbetsgivare, och vara befriad från arbetsgivaravgifter. I ett sådant jobb ska månadslönen vara 70 procent av rådande ingångslön i branschen, upp till ett tak om 21 000 kronor i bruttolön i månaden.

KRISTDEMOKRATERNA: Genom generellt goda företagsvillkor och god lönsamhet skapas möjligheter för företagen att anställa fler. Vi vill också förenkla för dem som står långt från arbetsmarknaden eller behöver få sitt första jobb genom inträdesjobb. Inträdesjobb riktar sig mot nyanlända under de fem första åren i Sverige samt ungdomar upp till 23 år utan fullständig gymnasieutbildning. Lönen uppgår till 70 procent av rådande ingångslön i branschen.

SOCIALDEMOKRATERNA: Se svar på fråga 1. Vi tror att det är viktigt att yrket uppvärderas. Det kräver en utvecklad branschsamverkan. Vi tror också att det är nödvändigt att företagen tar arbetsmiljön på allvar och erbjuder en bra arbetsorganisation. Socialdemokraterna har kraftigt ökat resurserna till Arbetsmiljöverket och till arbetsmiljöforskningen. Det systematiska arbetsmiljöarbetet är ett arbetsgivaransvar, men även de fackliga organisationerna fyller en viktig roll. Socialdemokraterna vill också att Företagshälsovården ska få en ökad betydelse.

VÄNSTERPARTIET: För mindre företag kan sjuklöneansvaret vara betungande. Vi vill därför att företag med upp till tio anställda helt ska slippa betala 14 dagars sjuklön.

MILJÖPARTIET: Sänkt arbetsgivaravgift för småföretag och sommarjobb och praktik som ger unga arbetslivserfarenhet är exempel på insatser vi genomfört under mandatperioden. Vi driver inga förslag om att minska lönekostnaderna för företag som anställer unga, då den tidigare regeringen kraftigt sänkte lönekostnaden för arbetsgivare som hade unga anställda utan att det gav effekt på den då skyhöga ungdomsarbetslösheten. Klyftan i sysselsättning mellan ungdomar som är inrikes födda och utrikes födda är fortsatt alltför stor. Vi vill vidare arbeta för att nå en låg arbetslöshet även bland de ungdomar som är nyanlända.

SVERIGEDEMOKRATERNA: Våra arbetsmarknadspolitiska satsningar gör ingen skillnad på ålder. Vi vill generellt underlätta för företagen att anställa så att de arbetslösa som står nära arbetsmarknaden får en extra skjuts att komma i arbete. Om man sedan är 25 eller 26 år anser vi inte spelar så stor roll.

8 I den broschyr från MSB som i våras delades ut till samtliga svenska hushåll, ”Om krisen eller kriget kommer”, uppmanas vi bland annat att förbereda oss på att maten kan ta slut i butikerna. Sveriges **självförsörjningsgrad** på nötkött är 54 procent, i Finland är den 76 procent. Hur ser ni på den jämförelsen?

MODERATERNA: Vi vill se en ökad självförsörjningsgrad av alla livsmedel. En ökad livsmedelsproduktion är viktig, bland annat eftersom det innebär minskad sårbarhet i händelse av kris. Svenskt kött och andra animalieprodukter är förstklassiga, tack vare vårt höga djurskydd, vår låga antibiotikaanvändning och stora miljö- och klimathänsyn. Det skulle vara bättre för såväl djuren och miljön om en större andel av exempelvis det kött och de mejeriprodukter som konsumeras kom från svenska gårdar.

CENTERPARTIET: Den svenska livsmedelsproduktionen behöver öka generellt. Dels för jobb och tillväxt på landsbygden., men också av säkerhetspolitiska skäl. När omvärlden blir allt mer orolig behövs en trygg livsmedelsförsörjning. Företagen i livsmedelskedjan, från lantbruk till besöksnäring,

måste ha konkurrenskraftiga villkor med sänkta kostnader och minskat regelkrångel. Utan starka och livskraftiga livsmedelsföretag kan visionen om en ökad, hållbar livsmedelsproduktion aldrig nås.

LIBERALERNA: Alliansen, Vänsterpartiet och regeringen enades förra året om en svensk livsmedelsstrategi som vi anser är högst relevant.

KRISTDEMOKRATERNA: Sveriges självförsörjningsgrad är alldeles för låg. Vi vill att Sverige ska anta nationella mål för självförsörjning. Om vi ska ha en livsmedelsproduktion i Sverige måste den vara lönsam även i fredliga tider. En anledning till att svenska bönder har svårt att få lönsamhet är att konkurrensen i Europa är grovt snedvriden på grund av ländernas olika förutsättningar att ta del av EU:s jordbruksstöd. De svenska bönderna bär på en extra regelbörda som hämmar deras konkurrenskraft i förhållande till sina europeiska kollegor.

SOCIALDEMOKRATERNA: Vi arbetar för att öka konkurrenskraften för svensk livsmedelsproduktion, öka svensk livsmedelsproduktion och därmed förbättra självförsörjningsgraden.

VÄNSTERPARTIET: Vi är mycket oroade över att det ser ur så här generellt för livsmedel när man jämför Sverige och Finlands självförsörjningsgrad på livsmedel. Vi anser att Sverige bör anta en nationell målsättning om en självförsörjningsgrad på livsmedel minst i nivå med Finlands.

MILJÖPARTIET: Sveriges självförsörjningsgrad måste öka – särskilt viktigt när det gäller kött och chark eftersom svenskt kött har mervärden som låg antibiotikaanvändning, hög livsmedelssäkerhet, låg negativ miljö och klimatpåverkan och högt djurskydd. På sikt anser vi att det både är troligt och önskvärt att konsumtionen av kött i Sverige per medborgare minskar.

SVERIGEDEMOKRATERNA: Vi har sedan lång tid tillbaka lyft Sveriges låga självförsörjningsgrad och har ett åtgärdsprogram för detta. Viktigast är sänkt skatt på diesel (till dansk nivå, 7 öre) för jordbruksändamål, en betesersättning på 1000 kronor per betande ko och år och generella förbättringar för småföretag.

Hur tycker ni att djurrättsaktivisterna bör bemötas?

9 Det förekommer idag att djuruppfödare inte vill sätta sina gårdsnamn eller adresser på butiksförpackningarna av rädsla för militanta **djurrättsaktivister.** Hur tycker ni att djurrättsaktivisterna bör bemötas?

MODERATERNA: Hoten mot djuruppfödare måste tas på allvar. Det är därför som Moderaterna, tillsammans med andra partier i riksdagen, har krävt att rättsväsendet måste prioritera denna form av brottslighet. Vi menar att det ska finnas starkare skydd för dem som utsätts för hot och skadegörelse av djurrättsaktivister. Att regeringen hittills inte har agerat är under all kritik. Moderaterna satsar på en närvarande polis i hela landet. Därför går vi till val på 10 000 fler polisanställda till år 2024.

CENTERPARTIET: I ett demokratiskt samhälle kan vi inte acceptera hot och våld mot företagare som bedriver laglig verksamhet. Idag har djurrättsrelaterad brottslighet ingen egen brottskod vilket gör att det inte ens finns någon statistik över antalet anmälda brott. För att få en bättre överblick bör polisen införa en särskild brottskod för brott som bedöms ha koppling till djurrättsrelaterad brottslighet. Vi vill inkludera bondgårdar i lagarna om hemfridsbrott och olaga intrång.

LIBERALERNA: Brottsliga handlingar från djurrättsaktivister ska beivras. Det kräver ökade polisiära resurser. Liberalerna har den mest ambitiösa satsningen på poliser av alla riksdagspartier.

KRISTDEMOKRATERNA: Aktivister som begår brottsliga handlingar ska hanteras av polis och domstolar. Kristdemokraterna vill därför stärka polisnärvaron i hela landet.

SOCIALDEMOKRATERNA: Näringsidkare måste kunna bedriva sin verksamhet utan att riskera att utsättas för hot, trakasserier, skadegörelse eller ännu grövre brott. Diskussionen om var gränserna går för en acceptabel djurhållning är en viktig debatt som vi i ett demokratiskt samhälle ska kunna föra. Där ska olika uppfattningar och åsikter kunna mötas, tankar och idéer stötas och blötas utan att det leder till hot, hat eller kränkningar. Polismyndigheten och Säkerhetspolisen har fått i uppdrag att stärka sitt arbete mot politiskt motiverad brottslighet. Dessa brott ska också prioriteras.

VÄNSTERPARTIET: På samma sätt som alla andra aktivister. Alla människor har rätt att aktivera sig men aktioner ska vara förenliga med vår lagstiftning.

MILJÖPARTIET: Vi ser det inte som ett omfattande problem och tror att vi har lagar och rättsväsende för att hantera det.

SVERIGEDEMOKRATERNA: Vi ser mycket allvarligt på all typ av militant politisk aktivism, i synnerhet när man riktar in sig på privatpersoner och/eller speciella näringar. Frågan bör prioriteras av polisen. //

BRANSCHFOLK I POLITIKEN

Hur är det att ha politikeruppdrag och samtidigt jobba i branschen. Kött & Chark frågar Sunil Jayasooriya utanför Örebro och Margareta Widell utanför Östersund.

TEXT **BO LINDMARK OCH BJÖRN LUNDBECK** FOTO **SHUTTERSTOCK OCH PRIVAT**

Politiker i branschen

SUNIL JAYASOORIYA

EGENSKAP
// JAG BRINNER VERKLIGEN FÖR ATT DRIVA OLIKA FRÅGOR //

Kött&Chark

YRKE: Ordförande för Livsfacket vid Atria Scandinavias anläggning i Sköllersta.
POLITISKT UPPDRAG: Vänsterpartiets representant i landsbygdsnämnden i Örebro. Siktar på att komma in i fullmäktige.
BOR: Odensbacken, Örebro.
FAMILJ: Fru och tre barn.

52 ÅR

TEXT BO LINDMARK

Hur länge har du varit aktiv som politiker?

– Egentligen har jag jobbat politiskt i hela mitt liv, först i mitt hemland Sri Lanka var jag som ung mycket aktiv. Men jag tvingades fly därifrån av politiska skäl och kom hit till Sverige som flykting 1992. Här var jag från början aktiv inom socialdemokraterna i Örebro, men gick efter några år ur partiet och istället med i vänsterpartiet för cirka tio år sedan. Jag tyckte att v hade en tydligare kompass när det gäller demokratin.

Hur länge har du arbetat på Atria?

– Jag började som maskinoperatör på Atria Sverige AB (Lithells) 2002, man har hela tiden samtidigt också varit fackligt aktiv. Det började med mindre uppdrag, men efterhand har det blivit mer och mer och idag är jag klubbordförande för Livs här på företaget. Jag trivs mycket bra och brinner verkligen för att driva olika frågor, här finns det också mycket att ta i eftersom det är ett stort företag med en stor klubb. Generellt är Atria en bra arbetsgivare och när det finns brister så finns ett konstruktivt och respektfullt samarbete för att lösa de frågor som uppstår.

Vilket uppdrag har du just nu inom politiken?

– Jag sitter som suppleant i landsbygdsnämnden i Örebro. Den jobbar främst med som berör landsbygden, t.ex. stöd till föreningar, bredbandsfrågor, service och olika aktiviteter. Politiken tar cirka två – tre dagar i anspråk varje månad för mig så det är inte alltför betungande.

Vilka förväntningar har du på årets val?

– Givetvis hoppas jag det ska gå bra för vänsterpartiet både på riksdagsplanet och kommunalt. Själv står jag som nummer sex på kommunlistan i Örebro och hoppas komma in i fullmäktige efter valet. Idag har partiet fyra ledamöter där, men min känsla är att vi kommer att vara större efter valet, vi har ökat medlemsantalet mycket här i Örebro. Att sitta i fullmäktige är mer krävande, men jag tror jag kan bidra ganska mycket då jag har en bred kunskap och erfarenhet från politiken. Jag vill verkligen kämpa för förändring.

Kan du ge exempel på någon fråga där du tycker att du gjort skillnad i politiken?

– Främst har jag drivit fackliga frågor de senaste åren för att få till mera rättvisa för hela LO-kollektivet. En av de viktigaste är rätten att göra avdrag för fackföreningsavgiften som infördes 1 juni i år. En annan fråga jag driver är att slopa 75-dagarsgränsen för deltidsstämpling i A-kassan.

Har du någon favorit bland kött- och charkprodukter?

– Jag äter helst korv, till viss del även kött även om jag dragit ner på det de senaste åren. //

»

Politiker i branschen

MARGARETA WIDELL

EGENSKAP
// JAG ÄR VAN VID ATT TILLÄMPA LAGSTIFTNING

YRKE: Veterinär som har gått i pension.
POLITISKA UPPDRAG: Ordinarie ledamot för liberalerna av kommunfullmäktige i Östersund. Suppleant i kommunstyrelsen och i socialnämnden. I Valet 2018 står hon som nr två på liberalernas valsedel till kommunfullmäktige.
AKTIV POLITIKER: i fem år.

70 ÅR

Kött & Chark

TEXT BJÖRN LUNDBECK

Vad har du jobbat med inom kött- och charkområdet?

– Jag var inspektör på Livsmedelsverket och även chef för besiktningsveterinärsorganisationen. Dessutom har jag varit chef för livsmedelskontrollen i Stockholm.

Har du nytta av ditt yrke även inom politiken, och i så fall på vilket sätt?

– En fördel är att jag är van vid att tillämpa lagstiftning vilket är väldigt viktigt i kommunpolitiken men tyvärr någonting som en del fritidspolitiker tar alltför lätt på. Sedan har jag givetvis nytta av min bakgrund när det gäller livsmedelsfrågor.

Driver du några särskilda frågor politiskt med koppling till kött och/eller chark?

– Jag kan ta som ett exempel en aktuell fråga just nu i Östersund. Det finns en motion som går ut på att kommunens kök ska bli tvungna att ange från vilket land alla råvaror till köttprodukter som serveras kommer ifrån. Det där låter ju bra, men jag anser att då är det redan för sent. Då är det bättre att redan i upphandlingsskedet ställa specifika krav som omfattar antibiotikaanvändning, djurskydd och hur slakten har gått till. Det är ett bättre sätt att uppnå syftet med motionen, nämligen att öka andelen svenskproducerat för att minska risken för antibiotikaresistens.

Vilka ser du som de största utmaningarna för kött- och charkbranschen i Sverige idag?

– Den största utmaningen är hur man ska kunna stärka konkurrenskraften gentemot det billigare, utländska köttet. Vi har en alldeles för låg självförsörjningsgrad som i sin tur har inneburit att många slakterier har lagts ner, det har medfört att djurtransporterna blivit allt längre.

– De svenska djuruppfödarna behöver få ekonomisk kompensation för att de har hårdare och dyrare lagstiftning att leva upp till än sina utländska kollegor. Jag tror dock inte att konsumenterna är beredda att betala fullt ut det som krävs, och jag är också tveksam till att EU-reglerna tillåter att staten står för denna kostnad. Detta är verkligen ingen enkel fråga. Men staten kan och måste se över, och så långt det går, minska regelbördan.

– Sedan jag flyttade tillbaka till Jämtland har jag dock märkt att lokalpatriotismen när det gäller livsmedel varierar mycket i Sverige. Den är väldigt stark här Jämtland medan jag inte märkte någonting alls av den i Uppsala där jag bodde tidigare.

– Däremot anser jag absolut att de offentliga köken kan bli bättre på att upphandla svenskt kött. Det gör man genom att till exempel ställa specifika krav i enlighet med den svenska djurskyddslagstiftningen.

Hur stort politiskt inflytande har liberalerna i Östersund?

– Vi har fyra mandat av totalt 61 i kommunfullmäktige och hoppas givetvis att vi ska gå framåt i årets val. Kommunen styrs av en majoritet bestående av socialdemokraterna, miljöpartiet och vänstern. Fast kommunpolitiken är lite annorlunda än rikspolitiken, här är väldigt många frågor icke partiskiljande. Därmed kan vi också ha ett större inflytande än vad de fyra mandaten egentligen ger oss.

Vad får väljarna genom att lägga sin röst på dig?

– En politiker som har bakgrundskunskaper och som är mera inriktad på att lösa sakfrågor än att i alla lägen vara ideologiskt rättrogen. Men jag står samtidigt upp för den liberala grundtanken om individens rätt att göra fria val under eget personligt ansvar.

Har du någon favorit bland kött- och charkprodukter?

– Jag älskar lammkött. //

UPPDATERA SÄKERHETEN

En ny upplaga av den globala standarden för livsmedelssäkerhet, ISO 22000, har tagits fram genom Swedish Standard Institutes (SIS). Standarden är bättre anpassad efter dagens moderna behov.

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

ISO 22000 kan användas av alla företag som hanterar livsmedel, till exempel foder- och primärproducenter, tillverkare av ingredienser och färdiga livsmedel, detaljhandeln och cateringföretag. Standarden gör det möjligt att identifiera, förebygga och minska risker genom hela kedjan.

Swedish Standards Institute (SIS) har under nästan fyra års tid tillsammans med svenska intressenter deltagit i det internationella arbetet med att ta fram den nya ISO 22000. En svensk version kommer att publiceras i oktober. Charlotte Davidson, vd för ProSanitas Certifiering har suttit som expert i den svenska SIS-kommittén.

– Det har varit spännande att vara delaktig och vi är mycket nöjda med resultatet. Ur svenskt perspektiv har det varit viktigt att förenkla och förtydliga begreppen och sambanden mellan styrbara grundförutsättningar, styrande åtgärder och kritiska styrpunkter. Det har varit en balansakt att förnya och förenkla och samtidigt hålla sig i linje med andra definitioner i branschen som regelverket Codex Alimentarius. En viktig punkt har varit antagandet av en s.k. High Level Structure (HLS), där man använder ord och termer och är gemensamma för alla ISO-ledningssystemstandarder och gör det lättare att kombinera dem, säger Charlotte Davidson.

DEN NYA ISO 22000 upphäver och ersätter upplagan från 2005. Organisationer eller företag som är certifierade enligt den äldre utgåvan har tre år på sig att övergå till den nya versionen. Några andra förändringar som finns med i den nya versionen är:

- Ett nytt riskperspektiv som skiljer mellan risker på operativ nivå och ledningsnivå.
- Starka kopplingar till regelverket Codex Alimentarius. Codex (CAC) är en mellanstatlig organisation bildad av FN-organ för att ta fram internationella standarder.

ISO 22000 kan användas små och stora livsmedelsföretag. Den är dock inte godkänd av Global Food Safety Initiative (GFSI) och accepteras därför inte av alla dagligvarukedjor i Europa. Nära besläktad med ISO 22000 är FSSC 22000. Den baseras på ISO 22000, men är godkänd enligt GFSIs krav. Enligt Charlotte Davidson har cirka 100 svenska livsmedelsföretag idag FSSC 22000 och ISO 22000 som standard, 44 av dessa är kött- och charkföretag (inklusive kycklingföretag).

KOSTNADERNA FÖR att certifiera sitt företag enligt ISO 22000 är initialt 1 200 kronor där bland annat en manual för hur man ska gå tillväga ingår. De större kostnaderna ligger sedan på de revisioner som måste göras och på det löpande, interna arbetet.

- Att införa standarder innebär alltid vissa kostnader. Samtidigt handlar det om att säkra upp sina livsmedel och produkter och det måste man ju lägga i den andra vågskålen, säger Charlotta Davidson.

– Konsekvenserna av osäkra livsmedel kan vara förödande, både för konsumenter och företag över hela världen. Med många av dagens livsmedelsprodukter som regelbundet reser över nationsgränserna är den nya upplagan av ISO 22000 viktigare än någonsin för säkerheten i den globala livsmedelsförsörjningskedjan, säger Lorena Olivares, projektledare vid SIS. //

FAKTA SIS /SWEDISH STANDARD INSTITUTE

★ SIS driver och samordnar standardiseringen i Sverige. SIS representerar även Sverige i den europeiska standardiseringsorganisationen CEN och den globala organisationen ISO. SIS är ingen myndighet.

// **UR SVENSKT PERSPEKTIV HAR DET VARIT VIKTIGT ATT FÖRENKLA OCH FÖRTYDLIGA BEGREPPEN OCH SAMBANDEN.**
Charlotte Davidson.

Oscars sjukdom har gjort att livet förändrats för hela familjen på ett dramatiskt sätt. Hans fyra syskon Gustav, Simon, Lovisa, Josefine stöttar honom i kampen mot cancern.

HOPP OM LIV

I snart tio månader har familjen Sajland levt som i en mardröm. Deras 14-årige son Oscar har drabbats av en aggressiv hjärntumör och ingen bot finns att få i Sverige. Familjen hittade själva en klinik i Mexiko som behandlar den här ovanliga formen av cancer. Göran Sajland släppte sitt jobb inom livsmedelsindustrin för att kunna vara där med sin son:

– Det är detta som är mitt jobb just nu, det finns inget viktigare i livet för mig än att Oscar ska bli frisk igen, säger han.

TEXT **BO LINDMARK** FOTO **PRIVATA**

DET VAR I SLUTET av november 2017 som Oscar Sajland, då 13 år gammal, märkte att han började se dubbelt. Hans föräldrar Göran och Cecilia trodde först att han behövde glasögon. Men efter flera besök på sjukhus kunde läkare till slut konstatera att Oscar hade drabbats av ponsgliom, en extremt ovanlig och aggressiv cancer på hjärnstammen som det inte finns någon bot för i Sverige. Oscars föräldrar fick då veta att han skulle överleva till augusti i år. Efter det grymma beskedet började Oscars mamma Cecilia att leta efter mer information på nätet om sjukdomen. Hon hittade då en klinik i den mexikanska staden Monterrey där barn som drabbats av samma sorts cancer hade

// OSCARS FÖRÄLDRAR FICK BESKEDET ATT HAN SKULLE ÖVERLEVA TILL AUGUSTI 2018.

fått behandling med lyckade resultat. Familjen tog kontakt med kliniken där man måste ansöka om behandling. Information om Oscar, röntgenbilder och filmer på hur han går, dricker och äter, funktioner som kanaliseras genom hjärnstammen skickades till kliniken. Efter ett par veckors oro plingade det mitt i natten till i Görans mobil. Det var ett svar från kliniken om att de såg Oscar som behandlingsbar.

DEN 18 FEBRUARI, två månader efter diagnos, åkte familjen Sajland så över till Monterrey och där har deras liv kretsat sedan dess. De bor i en hyrd lägenhet och en gång var tredje vecka åker de in med Oscar till sjukhuset. Själva behandlingen innebär att man går in med en kateter via ljumsken och upp till hjärnstammen för att injicera cellgifter där tumören sitter.

– Detta kombineras också på ett unikt sätt med en s.k. immunterapi som gör att kroppens eget immunförsvar bekämpar cancercellerna, berättar Göran Sajland.

Han beskriver de senaste månaderna som en otroligt svår och krokig resa, full av ovisshet. Allting komplicerades också ytterligare när Oscar i slutet av mars drabbades av flera lunginflammationer och lungkollapser i följd vilket ledde till att han var tvungen att ligga inne på sjukhuset fram till i början av juni.

– han fick på kort tid två lunginflam- »

FAKTA PONSGLIOM

★ Mellan fem till åtta barn drabbas årligen av DIPG i Sverige, och det drabbar framför allt barn mellan fem och nio år.

★ Den behandling som Oscar Sajland nu får i Mexiko kan sjukvården i Sverige och EU inte erbjuda eftersom alla nya metoder måste prövas och utvärderas under en lång forskningsprocess. I Mexiko är lagstiftningen annorlunda och sjukhuset, som har specialiserat sig på sjukdomen som heter DIPG – Diffust Pons Gliom, har kunnat testa sig fram.

// IBLAND UNDRAR JAG OM DET ÄR EN DRÖM ELLER DET ÄR VERKLIGHET. PÅ NATTEN NÄR JAG VAKNAR DÅ MÅSTE JAG PÅ RIKTIGT FUNDERA VART JAG ÄR, VARFÖR JAG ÄR HÄR, OM JAG NU ÄR DÄR JAG TROR JAG ÄR.

2018-07-16 Göran Sajlands facebooksida

mationer efter varandra som ledde till två lungkollapser och ovanpå allt annat var detta fruktansvärt arbetsamt. Han höll på att stryka med men klarade sig, vi vakade dag som natt i över två månader, säger Göran Sajland.

DET SVENSKA systemet betalar inte för vård utanför EU. På sjukhuset i Monterrey kostar varje behandling cirka 110 000 kronor (11 000 dollar) och de 24 timmarnas eftervård på kliniken kostar cirka 40 000 kr (4 000 dollar). Enligt beräkningar skulle det kosta cirka 3,7 miljoner kronor att betala för Oscars vård, resor och uppehälle under ett år. Familjen Sajland insåg tidigt att de inte hade så mycket pengar och sedan i våras har de därför bedrivit en insamling för att stödja Oscar i hans kamp mot cancern.

Göran säger att folk har ställt upp på ett fantastiskt givmilt sätt, även om donationerna under sommaren minskat en del. När Kött & Chark gjorde denna intervju per telefon med Göran Sajland i mitten av augusti hade det totalt kommit in cirka 3,9 miljoner kronor.

– Men detta med Oscars lunginflammationer hade vi inte alls räknat med. Vi har nu lagt över 1,6 miljoner kronor på lungorna istället för på tumören som vi ju egentligen kom hit för och det oroar.

För Göran, hans fru Cecilia och de fyra andra barnen i familjen så har Oscars sjukdom gjort att livet förändrats på ett dramatiskt och omvälvande sätt.

– Det har satt en enorm press på egentligen allt i vårt liv och vi lever med en konstant oro för flera olika saker parallellt: måtte Oscar inte få en ny lunginflammation igen? Hur ska vi klara ekonomin och inte minst hur utvecklas hans tumör? Ovissheten är fruktansvärd, säger Göran Sajland.

JUST NU ANDAS han och familjen dock optimism för i början av augusti visade magnetröntgenbilder att Oscars tumör krympt med mer än en tredjedel jämfört med i februari när de kom till Monterrey. Oscar har även klarat sig genom sina lunginflammationer och blir märkbart starkare för varje dag. Samtidigt är familjen Sajland väl medveten om att det inte går att ta ut några som helst segrar i förskott.

– Men efter alla bakslag vi åkt på känns det ändå skönt med positiva besked och synliga förbättringar, det är faktiskt första gången vi fått några sådana sedan allt startade, säger Oscars pappa.

Trots den utsatta situationen för familjens Sajland har livet i Monterrey samtidigt gått in i något slags vardagslunk. Monterrey är en storstad med cirka 5 miljoner invånare och Oscar vill nu trots sin kamp göra en hel del saker han tycker är roliga. Han går dagligen till en sjukgymnast och gymmet för spinning för att återfå kraft och styrka.

– Oscar kämpar enormt! Han har bestämt sig för att inte ge upp och han har framtidsplaner. Vår förhoppning i höst är att den positiva utvecklingen fortsätter och att han kan göra behandlingen med lite längre mellanrum. Då skulle vi istället kunna flytta hem och bara åka till Monterrey när det är dags för behandlingar.

Göran Sajland har under många år varit yrkesverksam inom livsmedelsindustrin i Sverige, bland annat vid Köttforskningsinstitutet, Scan Invest, styckningsföretaget Empaco och som kvalitets- och miljöchef på Procordia och Orkla Foods. Men sedan upptäckten av Oscars tumör förvärvsarbetar han inte längre utan tillbringar all tid med sin son.

– Det är detta som är mitt jobb just nu, det finns inget viktigare i livet för mig än att Oscar ska bli frisk igen, säger han. //

// TUMÖREN MINSKAR OCH OSCAR ÄR PIGG!!

2018-08-09 på bloggen www.saveoscarsajland.com

MER OM INSAMLINGEN

★Familjen Sajland är otroligt tacksamma för alla bidrag till Oscar i hans kamp. En donation gör det möjligt för honom att fortsätta sin behandling. Enklaste sättet att sätta in pengar är att Swisha till pappa Göran på 070 – 62 65 478. Donationer kan också göras via Paypal till ID ceciliagoran.sajland@outlook.com (Paypal tar dock ut en avgift på 3-10 procent beroende på summan).

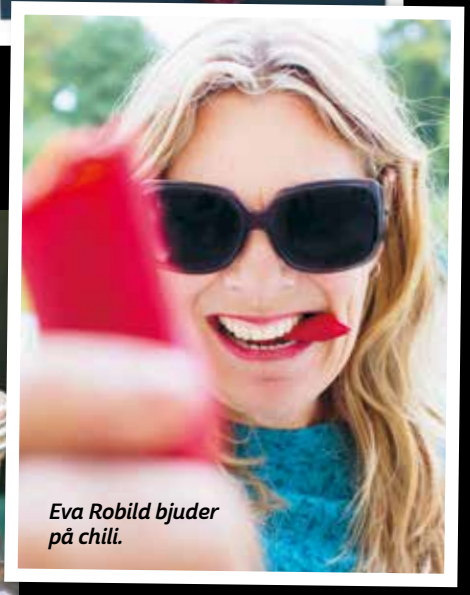
★Oscars resa går att följa: På hemsidan saveoscarsajland.com, på Görans Facebook (sök Göran Sajland på Facebook) och i Facebookgruppen #saveoscarsajland.

SKÖRD AV EN HET SOMMAR

Med passion för chili frodas den med 222 skepnader och styrkor av Eva Robild och Kerstin Rosengren i boken Chili. Lärorika tips i odlandets med- och motgångar och inspiration till en egen smakprovning.

TEXT: **EVA ROBILD** EXPERT: **KERSTIN ROSENGREN** FOTO: **PERNILLA BERGDAHL**

TITEL: **CHILI - 222 SORTER ATT ODLA OCH ÄTA** FÖRLAG: **BONNIER FAKTA**



Eva Robild bjuder på chili.

Sweet chilisås

3 chilifrukter av till exempel Golden Cayenne
eller Malawi Birdseye
1 vitlöksklyfta
1 dl äppelcidervinäger
1 dl vatten
1 dl syltsocker
1 krm salt

Gör så här ★ Kärna ur chilifrukterna om du vill, och finhacka dem. Finhacka vitlöken. Lägg alla ingredienser i en kastrull och koka upp. Låt koka i 5–10 minuter. Smaka av och tillsätt eventuellt mer chili, beroende på hur stark du vill ha såsen. Häll upp på rengjorda burkar eller flaskor. Förvara i kylskåp. Hållbar cirka 6 månader.

Sambal oelek

5 st röd Jalapeño eller annan medelhet chili
3 st Piri Piri eller Bird Chili Thai
2 tsk salt
1 dl socker
1 dl limejuice

Gör så här ★ Finhacka chilifrukterna, det är okej om en del kärnor blir kvar. Lägg hacket i en kastrull tillsammans med övriga ingredienser. Koka i 5 minuter, smaka av och tillsätt mer chili om du vill ha en hetare sås. Koka ytterligare 2–3 minuter. Låt svalna och häll upp på flaskor. Hållbar cirka 6 månader.

Tabascoliknande sås

1 dl chilifrukter, t.ex. Tabasco eller Malawi Birdseye
1 dl vit vitvinsvinäger
1 ½ tsk salt

Gör så här ★ Finhacka chilin, lägg alla ingredienser i en kastrull och låt koka upp. Sjud i cirka 5 minuter. Mixa till en slät sås. Äkta tabasco lagras i 3 år på ekfat, en hemmavariant är att lägga några ekspån i såsen och låta tabascosåsen dra minst 2 veckor i kylskåp. Sila därefter bort ekspånen och häll upp på små smala flaskor.

Harissa

3 stora milda chilifrukter, t.ex Anaheim
1 tsk torkade chiliflakes
2 färska heta chilifrukter, t.ex Piri Piri
1 vitlöksklyfta
1 tsk koriander frön
1 tsk kumminfrön
1 tsk spiskumminfrön
¾ tsk salt

Gör så här ★ Grilla de milda chilifrukterna i ugnen, ca 200 grader i 10–15 minuter. De ska bli svarta i skalen. Ta ut dem ur ugnen och lägg dem i en skål med lock eller plastfilm över i några minuter. Dra av skalet och låt svalna. Kärna ur och finhacka övriga chilifrukter, finhacka vitlöken. Mortla de olika kryddfröerna, gärna tillsammans med chiliflakes och vitlök. Mixa samtliga ingredienser och smaka av. Förvara i kylskåp. Hållbar cirka 1 år.

Texas chili

6–8 personer

Steg 1
2 kg högrev
Smör till stekning
2 msk rökt paprikapulver
400 g rotselleri
100 g palsternacka
1 stor gul lök
1 fruktig chili, t ex Rocoto eller Habanero
Ca 1 ½ liter vatten

Gör så här ★ Putsa köttet och tärna i 5 x 5 cm stora kuber. Bryn köttet i smör på alla sidor. Lägg i paprikapulvret och låt det steka med ett par minuter. Skala och dela rotselleri och palsternacka grovt. Dela löken och chilifrukten i stora klyftor. Tillsätt grönsakerna, chilin och häll på vatten så att det precis täcker. Ge allt ett uppkok och vrid sedan ner temperaturen på spisen så att vattnet bara precis sjuder. Låt stå i 3–4 timmar eller tills köttet är så mört att det nästan faller sönder.

Steg 2
1 msk olja
3 schalottenlökar
1–2 chili, t ex Rocoto eller Habanero
3 vitlöksklyftor
3 msk malen spiskummin
½ msk malen koriander
2–4 tsk anchopulver (rökt chilipulver)
1 msk torkad oregano
1 burk kidneybönor, 250 g
Buljong från koket i steg 1
Salt
Svartpeppar

Gör så här ★ Lyft upp köttet och lägg åt sidan. Mixa buljongen så att du får en tjock ”soppa”. Finhacka lök, 1 chilifrukt och vitlök. Fräs detta i oljan i en ren kastrull. Tillsätt spiskummin, koriander, anchopulver och oregano. Häll på cirka 8 dl buljong och koka i 5–10 minuter. Smaka av med salt, peppar och eventuellt mer färsk chili. Lägg i kidneybönorna och köttet, späd med mer buljong om det behövs. Låt alltihopa småputtra i 5 minuter. Chilin är bara godare dag två och tre, så det gör inget om det blir mat över. Servera med ett gott bröd, lime och finhackad chili.

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

Utbildning & Tillbehör

KÖTT & CHARK FÖRETAGEN
Swedish Meat Industry Association

Delikat
Direkt Chark
031-33 77 600
www.direktchark.se
från vår charkfabrik i Gamlestaden Göteborg

sedan 1884
HEMGÅRDEN
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

Ello i Lammhult
Tel 0472 - 487 50
Fax 0472 - 487 67
www.ello.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
Stillmansgatan 7, Malmö • 040-18 54 09
MÅN-FRE 8.30-18, LÖR 9-14

Gudruns
FAMILJETRADITION SEDAN 1925
Svenskt kött och chark. Från hage till mage.
Hallvägen 11, 121 62 Johanneshov • Box 31, 121 25 Johanneshov
Tel: 08-556 680 50 • info@gudruns.se • www.gudruns.se
- En del av Gudruns-familjen -

KÖTT & CHARK FÖRETAGEN
Swedish Meat Industry Association

Köttmästarna HELSINGBORG
Adress: Stenbrovägen 2 www.kottmastarna.se Tel: 042-29 58 50

SP CHARK
SEDAN ASMUNDTORP 1927
0418-43 24 00
www.spchark.se

Lindvalls
Riktig korv smakar mer.
0433 - 795 00
www.lindvallschark.se

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

SPECIALCHARK
08-600 16 30
STOCKHOLM AB
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

HISSAS
BASTURÖKERI
Mat från Wermland
Legotillverkning
rökning
www.hissas.se

Markos Chark!
ELISEDALS CHARK
Telefon
040-49 75 30
www.markoschark.com

KR
SIGNAL & ANDERSSON
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

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

mhk Foods AB
Lamm, Nöt, Kyckling, Chark
Grönsaker, Bakelser Fisk mm
Göteborgsvägen 3
445 57 Surte
Tel 031-707 26 82
info@mhkfoods.se
www.mhkfoods.se

Styckmästar'n
Med närhet och hantverk i fokus!
Slakthuset, 41502 Göteborg
031-21 73 80, info@styckmastarn.se
www.styckmastarn.se

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

MOAB
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 HALMSTAD
kvalitet sedan 1904
Korvpojkarna 035-19 12 00
Risbergs Chark 035-12 54 00
www.korvpojkarna.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

KR
SVEA KÖTT AB
MALMÖ
Specialité
Köttråvara till korvindustrin
Tel 040-93 01 71 • Fax 040-29 35 65
Käglingevägen 27 • 213 76 Malmö

Kronfågel
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

Dahlberg
SLAKTERI AB · ANNO 1888
BRÅLANDA
Tel 0521-57 50 50

SK
KVALITET FRÅN SKÖVDE SLAKTERI
Aspelundsvägen 541 34 Skövde
Tel 0500-44 62 80 Fax 0500-41 99 57
www.skovdeslakteri.se

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

NÄRKE KÖTT AB
LOKALPRODUCERAT FRÅN
NÄRKES SLAKTERI AB
www.narkekott.se

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

eurofins
Det naturliga valet vid livsmedels- och mjölkanalyser.
www.eurofins.se

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

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

Analys

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

Andersson & Tillman
LÖVSTA KÖTT
KÖTT & CHARK FRÅN UPPLAND
andersson-tillman.se

LÄS
Kött&Chark
ONLINE
www.kottchark.se

Ben
Blod
Fettvaror

LARS NORIN AB
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

KR
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

MEAT MACHINES SWEDEN AB
www.mmsweden.se
wahlfast@ystad.nu
Vi KÖPER, SÄLJER, BYTER
Beg charkuterimaskiner
Förpackningsmaskinner 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

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
LINPAC fresh thinking
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
FUJI MACHINERY CO.,LTD.
VARIOVAC know-how in packaging
Flowpackmaskiner med hög kapacitet och stor flexibilitet, utmärkt för charkindustrin!
NYHET! Sedan november 2009 är vi generalagent för Tyska VARIOVAC, djupdragare och trågförslutare 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 livsmedelshantering
Redskap
knivar, skärpstål, kvarndelar, handredskap, sågblad, förpackning, kryddor, m.m.
Maskiner
blandare, kvarnar, hack, disk-maskiner, tärningsmaskiner, kotletthugg, rökskåp, m.m.
Rostfritt
skänkvagnar, rökkäppar, rökvagnar, skärbord, sopställning, bordsvagnar, m.m.
Hygien & Skydd
Vikan hygiene system, NiTO, kem, rengöring, hygiensäkring, arbetskläder m.m.
Tag kontakt med våra säljare och tekniker.
CanTec AB Tel: 054-851115
Bådevindsgatan 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

OSAB
Livsmedelsmaskiner AB
Kontakta oss gärna!
www.osab.com
info@osab.com
08-760 03 70

NIMO KG
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
0479-213 33 www.protech-ab.se
Leading Scandinavian Food Machinery

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
ORIGINAL HENKELMAN vacuum systems — Vakuummaskiner
ILPRA VIGEVANO - ITALY — Trågförpackare
VARIOVAC know-how in packaging — Djupdragare
Finnvacum Sverige AB ● Tel: 08 – 600 13 50 ● info@finnvacum.se ● www.finnvacum.se
Lager/Kontor: Rökerigatan 22, Slakthusområdet, Johanneshov

SETU
Serviceföretaget för:
Rökskåp - Kokskåp
Stekskåp
Intensivkylskåp
Klimatskåp
Upptiningsskåp
Miniskåp
Reparationer
Modernisering
Kalibrering inför certifiering
Nytillverkning
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
KRYMPPÅSAR
KRYDDOR
KVALITETSEMBALLAGE FRÅN CANEB
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?
JRS
Vi löser det med fibrer!
Utan E-nummer!
Ring 042-15 55 52
E-post: jrs.sweden@jrs.eu

PROSANITAS CERTIFIERING
SÄKRA LIVSMEDEL I HELA KEDJAN
www.bmgprosanitas.se

Tarmar

Etiketter & Märkning

Sealed Air Food Care
END-TO-END
Hygiene and Packaging Solutions
FoodCare.Sweden@sealedair.com
www.sealedair.com/foodcare
CRYOVAC Diversey

Labeltec AB
Din leverantör av våg och etiketteringssystem
info@labeltec.se
031-7518700
www.labeltec.se

KÖTT & CHARK FÖRETAGEN
Swedish Meat Industry Association

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
DAT-Schaub

Kryddor Ingredienser Tillsatser

Rengöring Hygien

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.
Kontaktuppgifterna 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

Kompletta rengöringssystem för livsmedelsindustrin
LAGAFORS
Hygiene solutions that make a difference
www.lagafors.se • info@lagafors.se
Tel. 0430-781 00

SM-VETERANEN som aldrig blir mätt på vinster

1906 öppnade lantbrukaren August Larsson ett litet stånd i Saluhallen i Göteborg. Idag är Signal & Andersson femte generationens familjeföretag som producerar och levererar charkprodukter till hela Sverige och även utanför dess gränser. Men fortfarande finns man kvar som en lokal handlare i Saluhallen på Kungstorget.
TEXT: OSCAR WIKTORSSON BILD: FARAMARZ GOSHEH

Om Signal & Andersson: Familjeföretag inom charkuteri
Grundat: 1906 i Saluhallen i Göteborg
Omsättning: 400 miljoner
Huvudkontor: Västra Frölunda i Göteborg
Antal anställda: 120 personer

Att vinna Chark-SM är inte bara något att skryta med i branschen, det har för många blivit gynnsamt försäljningsmässigt då man utmärker sig genom att använda kvalitetsstämplarna i butikerna.
– Vi använder märkningarna i mycket av vår kommunikation. I foldrar vi producerar, på hemsidan och på våra förpackningar. Vi är stolta vinnare och det svetsar oss samman, hela personalen får ett gemensamt mål att jobba mot, att vinna Chark-SM, säger Carolina Larsson, marknadschef på Signal & Andersson.

– Vi arbetar ständigt med att utveckla oss och våra produkter men också med innovation för att hitta nya spännande smaker och kryddsättningar. För några år sedan var vi i USA och fick där inspiration till våra färskkorvar. Idag är färskkorv riktigt hett bland konsumenterna och att den fått en egen kategori i årets Chark-SM känns jätteroligt och mer rättvist, säger Carolina.

Signal & Andersson har deltagit i Chark-SM sedan 2002 med många fina utmärkelser och har utsetts till Svensk mästare i flera kategorier. I senaste tävlingen 2016 blev man Svensk mästare med sitt storsäljande stekfläsk.
– Det har hänt otroligt mycket med Chark-SM sedan vi började tävla. Arrangemanget är riktigt bra och viktigt för utvecklingen i branschen. Vi skulle önska att den blev ännu mer publik och uppmärksammad, fortfarande vet inte många konsumenter vad Chark-SM är och vad kvalitetsstämplarna innebär. I senaste tävlingen var det över 750 tävlande produkter i 16 kategorier. De med högsta kvalitetsnivå får guldkvalitet och en produkt blir Svensk mästare inom varje kategori. Den informationen skulle vi gärna se att fler konsumenter nåddes av, säger Carolina.

HOS VINDELNS lägger sig aldrig röken

Vindelns Rökeri i Umeå är ett bevis på att livsmedelsproduktion 2018 kan göras på samma sätt som för 100 år sedan. 2014 ställde man upp i Chark-SM för första gången och vann då silver för sin flatrökta skinka och sitt sidfläsk. 2016 blev Vindelns rökeri Svensk mästare med sin rökta fläskkarré och belönades med ytterligare fyra kvalitetsstämplar. TEXT: OSCAR WIKTORSSON BILD: FARAMARZ GOSHEH

Om Vindelns Rökeri: Producerar rökta charkuterier med hantverksmässiga traditioner
Grundat: 1917
Omsättning: 17 miljoner år 2016
Huvudkontor: Umeå
Antal anställda: 32 anställda inom moderkoncernen

– Vi har kört ganska hårt med vår kommunikation. Vi vill komma nära slutkunden och jobbar mycket ute i butikerna med sensorisk marknadsföring såsom provsmakning. Vi använder sociala medier aktivt för att få kontakt med slutkunden och även där kan vi använda Chark-SM:s stämplar. Försäljningen av vår karré tog verkligen fart efter vinsten 2016, säger Fredrik Jonsson, delägare i Vindelns Rökeri och grundare av moderbolaget Förenade Matfabrikanterna.

Produktutveckling är viktigt för alla företag och något Vindelns Rökeri naturligtvis också jobbar med.
– Vår bas är fläsk och utifrån det kan vi vidareförädla sortimentet. Vi prövar oss fram till nya varor men kan inte jobba med nya smaker och ny kryddning på samma sätt som andra charkproducenter. Vår styrka sitter i traditionen och flera av våra produkter tillverkas på samma sätt som vid starten 1917. Det bör vara ett kvitto på att man inte behöver industrialisera allt inom livsmedelsbranschen.

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

VIKTIGA DATUM CHARK-SM 2018
Sista anmälningsdag för tävlande: **12 september**
Inlämning av tävlande produkter: **3–5 oktober**
Sista anmälningsdag för banketten: **3 oktober**
Bedömningarna pågår: **9–10 oktober**
Sista anmälningsdag för konferensen: **19 oktober**
Den Stora Charkdagen: **8 november**

Missa inte sista anmälningsdag för tävlande! 12 september

DETTA UPPSLAG PRODUCERAS AV CHARK-SM
Mediepartner Kött&Chark

Arrangör RI.SE

Huvudsponsorer för Chark-SM 2018
Culinar
pcs flavour

#SvensktKött

Årets Kock avgörs på tennisarena

★FOLK Den 28-29 september avgörs finalen av tävlingen Årets Kock – SM i professionell matlagning – i Kungliga Tennishallen i Stockholm. De åtta kockar som är klara för finalen är: David Lundqvist, Grand Hôtel Saltsjöbaden, Saltsjöbaden, Ludwig Tjörnemo, Operakällaren, Stockholm, Martin Moses, SK Mat & Människor, Göteborg, Peter J Skogström, Mat & Vin Slottsparken, Malmö, Lars Niklasson, Lilla Ego, Stockholm, Jonas Alvin, Stångs magasin, Linköping, Anders Johnsson, Rejmes Restaurang, Örebro och Magnus Persson, Stureplansgruppen, Stockholm

Till viss del skiljer sig årets final mot tidigare år, dels genomförs den över två dagar, dels innehåller den många fler delmoment och bara fyra av åtta finalister går vidare till andra dagen.

Finalister Årets Kött & Charkuteriavdelning: Hemköp Hornstull, Ica Kvantum Ekängen, Ica City Knalleland Borås.

Årets finalister i dagligvaruhandeln

★FÖRETAG Dagligvaruhandelns stora och årliga event Dagligvarugalan firar i år tioårsjubileum. Efter flera månaders juryarbete har finalisterna nu utsetts i 20 kategorier och bland de nominerade finalisterna finns:

Årets Butik: Ica Kvantum Landvetter, Östenssons Skänninge, Ica Maxi Nacka

Årets Kött & Charkuteriavdelning: Hemköp Hornstull, Ica Kvantum Ekängen, Ica City Knalleland Borås.

Dagligvarugalan arrangeras av branschtidningen Fri Köpenskap. I år hålls den i Blå Hallen i Stockholms stadshus den 20 september med Sofia Wistam som konferencier. På dagligvarugalan.se presenteras alla finalister som tagits fram.

scanvaegt systems

ScanCut 225

Förmodligen den snabbaste portionscuttern ....

Med skärfrekvenser på upp till två gånger 2 170 slag per minut är nya ScanCut 225 Portion Cutter den ultimata, high-speed bitningsmaskinen för produktion av exakta, fasta viktportioner av färskt, benfri fisk, fågel och kött – och säkerställer samtidigt lågt give-away samt ett högt utbyte.

BESÖK VÅR MONTER B06:72 PÅ SCANPACK

Scanvaegt Systems AB
Box 9059 • 400 92 Göteborg • Sweden • info@scanvaegt.se • Tel: +46 (0)31-709 07 07 • www.scanvaegt.se

Mästerkock lanserar kebab

★FOLK Amir Kheirmand, Sveriges Mästerkock 2014, har lanserat en helt ny kebabserie under det egna varumärket Schysst käk. Serien innehåller förutom klassisk kebab också kycklingkebab och gyros samt tillhörande kebabsåser.

– Både ICA och Coop har valt att ta in vårt sortiment centralt. Det betyder att handlare runt om i hela landet nu kan ta hem våra produkter. Det unika med vårt kebabsortiment är att det är färskt, grillat och skuret från en kebabstock och naturligtvis gjort på svenskt kött. Kebab på riktigt helt enkelt, säger Amir Kheirmand.

Grisråvara KRAV-märkt på Lidl

★FÖRETAG Lidl har lanserat en ekologisk charkserie med enbart KRAV-märkt grisråvara.

– Det här är en storsatsning på god djurvälfärd och vi är glada över att kunna ta det här steget. Sex av tio konsumenter efterfrågar chark från grisar som har fått böka och beta, säger Cecilia Lenbäck, affärsområdeschef Livsmedel på KRAV.

– Nu kan vi erbjuda fler miljömärkta produkter till våra kunder som gör allt fler medvetna val i butik. Att vi är först ut med att sätta etiketten ”KRAV-märkt råvara” på ett helt charksortiment är stort för oss och ännu ett steg i att driva hållbar utveckling i dagligvarubranschen, säger Anna Andersson, hållbarhetskoordinator Inköp Lidl Sverige.

Det nya sortimentet består av wienerkorv, falukorv, köttbullar, rökt skinka, chorizo och kabanoss.

Starka drycker från Jokkmokk

★FÖRETAG Charkföretagaren Magnus Kvickström, ägare och vd för Jokkmokks Korv & Rökeri AB, ska börja tillverka alkoholhaltiga drycker i det nybildade företaget Jokkmokks Bränneri. Det handlar främst om vodka, gin och likör och allt ska framställas på bränneriet på Kvickströms föräldragård i Näsberg, ett par mil utanför Jokkmokk. Dryckerna ska baseras på potatis och enbär och hämtas från en egen odling. 300 kvadratmeter byggs på en befintlig byggnad för att ge plats åt pannan och den övriga utrustningen. Totalt rör det sig om en investering på cirka 7,5 miljoner. Invigningen är planerad till den 1 juli nästa år.

VÄLKOMMEN PÅ AFTERWORK!

Tidningen Kött & Chark bjuder in till en afterwork i Slakthusområdet för dig och dina medarbetare. Stanna till på vägen hem från jobbet på en fredagsöl i avslappnade former. Musik, mingel och umgänge med andra kollegor i branschen. Alla är välkomna!

★TID Fredagen den 26 oktober klockan 14–17.
★PLATS Slaktkyrkan, Slakthusområdet.

Kött&Chark I SAMARBETE MED KÖTT & CHARK FÖRETAGEN Swedish Meat Industry Association

Företag ökar inköp av svenskt kött

★FÖRETAG Martin & Servera och KLS Ugglarps har beslutat att förstärka samarbetet för att stödja Sveriges bönder genom att öka inköpen av svenskt kött. Det innebär att KLS Ugglarps kan ta emot fler djur för slakt och att Martin & Servera, från september, köper femton extra hela djur per vecka, utöver företagets ordinarie inköp av nötkött. Berörda lantbrukare får på det här sättet en möjlighet att, på grund av brist på foder, slakta fler djur och därigenom skapa utrymme för nya kalvar. På så sätt stödjer samarbetet också tillgången på svenskt nötkött på längre sikt.

– Vi har kanalerna för att skapa ökad efterfrågan. Många kunder har redan uttryckt att de vill hjälpa oss att stödja de svenska bönderna genom ökade inköp av svenskt, säger Irene Waldemarson, vd för Martin & Servera Restauranghandel.

100
nyanställda hos Danish Crown

★FÖRETAG Danish Crown nyanställer 100 personer i Danmark för att ta sig in på den japanska livsmedelsmarknaden. Nyanställningarna sker på slakteriet i byn Blans mellan Danmark och Tyskland. Tullarna på danskt griskött har förhandlats bort i ett nytt frihandelsavtal mellan EU och Japan. Avtalet är det största hittills som EU har förhandlat fram och innefattar ett handelsområde med över 600 miljoner personer.

– I synnerhet har EU:s jordbrukssektor anledning att fira tillträdet till den enorma japanska marknaden med skydd av över 200 skilda livsmedel och drycker som champagne och parmaskinka, säger Cecilia Malmström, kommissionär med ansvar för handelsfrågor.

Tullarna motsvarar en miljard euro som EU-företag betalar vid export till Japan. Avtalen för ostar och vin försvinner, liksom för bearbetat griskött, medan tullarna för färskt kött minskas kraftigt. Avtalet ska godkännas av Europaparlamentet och kan träda i kraft under nästa år.

KÄLLA: LAND LANTBRUK.

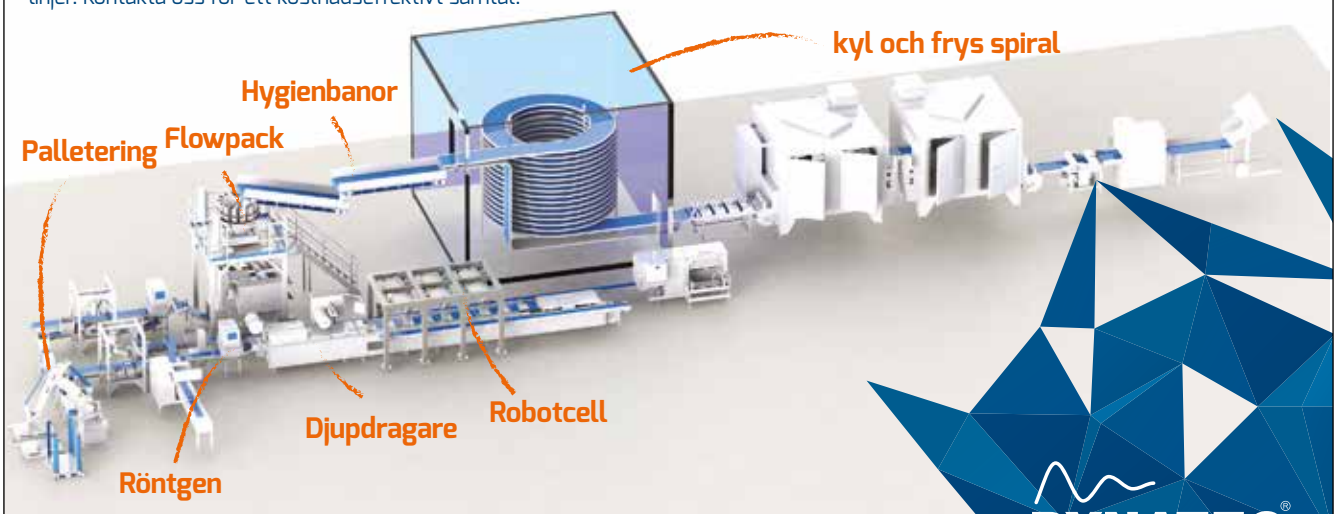
INVESTERAR DU EKONOMISKT
RÄTT FÖR FRAMTIDEN?

SCAN PACK GOTHENBURG 23-26 OCT, 2018
MONTER B01-40

Se automatisk pallager

VI I DYNATEC HAR FOKUS PÅ ATT UTVECKLA LÖSNINGAR SOM GER DIREKTA OCH MÄTBARA RESULTAT FÖR VÅRA KUNDER. VI HJÄLPER DIG MED DIN FRAMTIDA INVESTERING.

Med dedikerade produktutvecklare och samarbete med världens främsta maskintillverkare är DYNATEC en totalleverantör för livsmedelsindustrin. Vi levererar automation och lösningar för hela värdekedjan, från teknik och enstaka maskiner till kompletta linjer. Kontakta oss för ett kostnadseffektivt samtal.



DYNATEC AB, tel: 0411 557 590, e-mail: DYNATEC@DYNATEC.se, web: DYNATEC.se

DYNATEC®
- GÖR DOM BÄSTA BÄTTRE

2018

KALENDER KÖTT&CHARK

7–9 september

MAT 2018: Mötesplats för en närproducerad, småskalig och hållbar måltid. Två dagar med aktiveter, matmarkad, seminarier och tävlingar. Deltagande från experter, debattörer, politiker, producenter, odlare och matälskare.
Info: matsmaland.se

12–14 september

Livsmedelsdagarna: Konferensdagar som samlar stora delar av livsmedelsbranschen. Årets tema är Det skruvade matlandskapet - hur påverkas vårt arbete med innovation och hållbarhet?
Plats: Tylösand.
Arr: Livsmedelsföreningen

17–20 september

World Food: Rysslands ledande mässa för yrkesverksamma inom livsmedelsindustrin. Separat avdelning för kött och fågel. Cirka 1 600 utställare från cirka 60 länder deltar.
Plats: Expocenter, Moskva.
Info: world-food.ru.

27 september

Challenge workshop kring matsvinn: För aktörer i livsmedelskedjan som primärproducenter, livsmedelsförädlare, förpackningsproducenter, detaljhandeln, privat och offentlig måltidsservice m.fl. Inspirationsföreläsningar, presentationer av case kring matsvinn och workshop.
Anmälan: (senast 1 sep) sp.se/conffood
Arr: RISE Jordbruk och livsmedel.
Plats: Göteborg.

28–29 september

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

3 oktober

Retaildagen: Mötesplats för aktörer inom modeindustrin, dagligvaruhandeln och andra aktörer inom detaljhandeln. Talare med fokus på den förändrliga detaljhandeln med teman som digitaliseringen och konsumtionstrender. Företag och partners utbyter erfarenheter, kunskaper och visioner om framtiden.
Arr: Habit Sko & Mode, Dagens Handel, Fri Köpenskap.
Plats: Berns, 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. Flera mässhallar med fokus på kött och charkuterier.
Plats: Paris Nord Villepinte.

23–26 oktober

Scanpack: Norra Europas största förpackningsevent för 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

24–26 oktober

Elmia Lantbruk: Affärsarenan för ett hållbart och lönsamt lantbruk med tillväxt. Hur kan digital teknik, robotik och sensorer stärka svenskt lantbruk? På mässan visas lösningar som finns idag, men framför allt för att hitta utvecklingsmöjligheter för branschens olika delar.
Info: elmia.se/lantbruk
Plats: Elmia i Jönköping.

8 november

Den Stora Charkdagen: Sveriges bästa charkuterier utses i tävlingen Chark-SM som även firar tioårsjubileum. Heldag med konferensprogram, branschmässa, lunchmingel, föreläsningar och branschdiskussioner.
Plats: Eriksberg i Göteborg.
Info: charksm.se

9–11 november

Sthlm. Food & Wine: Nordens största konsumentmässa inom mat och dryck. Cirka 250 utställare, över 35 000 besökare och 300 mediererepresentanter.
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 & dryckesmässan i Norden. Möt leverantörer på marknaden, internationella varumärken och nya etableringar.
Plats: MalmöMässan.
Info: nordicorganicexpo.com

2019

30–31 januari

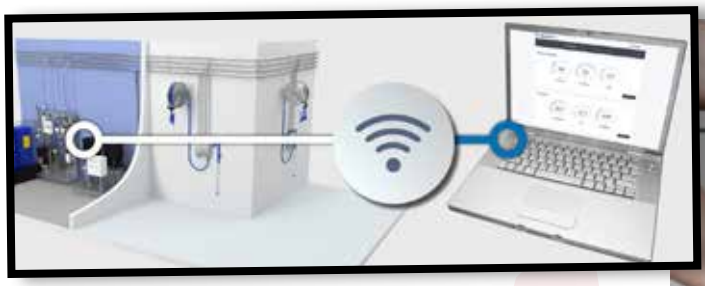
Restaurang Expo: Nordens största mötesplats för yrkesverksamma inom restaurang och café. Trender, maskiner, råvaror, seminarier och aktiviteter.
Plats: Kistamässan.

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

FOTO: LINA KONRADSTÅL

Final av Årets Kock 2018 firar 35-årsjubileum i Kungliga Tennishallen i Stockholm.



Uppdaterat loggningssystem

★TEKNIK Den andra upplagan av Lagafors loggingssystem LogTrace System (LTS) finns nu på marknaden. LTS är utvecklat för att ge livsmedelsföretag bevis på vad som faktiskt gjorts under deras rengöringsprocess. Systemet ger spårbarhet samt genererar ett antal mätbara kritiska parametrar och rapporter som visar hela rengöringshistoriken. För företagen resulterar detta i 100 procents kontroll över den totala produktionen. Hårdvaran monteras in i Lagafors VCC II-enhet och data sparas enbart på SD-kort i enheten. Via inloggning kan kunderna därefter se status och historik för en eller flera system, när och var som helst. Larmgränser kan ställas in för ett antal kritiska parametrar. Ett sms skickas då till ansvarig person när gränsvärdet passerats. Detta gör LTS till ett aktivt system där åtgärder omedelbart kan utföras.

Att kunna mäta städtid är ett annat processtyrningsverktyg som uppskattas av många kunder. Användbara områden med Lagafors LogTrace System: Loggning, spårbarhet, mätbarhet, dokumentation, larm för kritisk parameter, konsumtionsrapporter och kostnadsrapporter. KÄLLA: LAGAFORS.

Medel mot bakterier

★NYTT Efterfrågan på ett desinfektionsmedel som kan slå ut livshotande mikroorganismer som bakterier, virus och sporer ökar. Samtidigt ställer kemikaliedirektiv höga krav på tillverkare för att miljön ska skonas.

KBM Disinfection by LifeClean eliminerar allt från dödliga bakterier och virus till mögel och sporer och tar även bort dålig lukt. Medlet är färdigt att användas direkt från flaskan utan att användaren behöver ha skyddsutrustning på. Det har testats av oberoende forskningsinstitut som SP Sveriges Tekniska Forskningsinstitut och danska SSI, Produkten finns i enlitersflaska och 500 milliliters sprayflaska.

Procurator har produkter och tjänster från ledande leverantörer och egna varumärken som Worksafe, KBM och Brage. Företaget förser kunder i Norden med bland annat kläder, personlig skyddsutrustning, städprodukter och hygienartiklar.
KÄLLA: PROCURATOR

SOLSERV
SOLUTIONS & SERVICES EUROPE AB

– Vi erbjuder helhetslösningar med ett brett produktspann av semiautomatiska till helautomatiska maskiner med MAP OCH skinpack.
– Vakuumkammare, flowpack, thermoform, traysealers och emballage.

SCAN PACK® GOTHENBURG 23-26 OCT. 2018

Thermoformning T45

ReeTray 30

Reemaster 1000

Skinförpackade tråg.

SOLSERV · Företagsvägen 29 (hus 11) · 232 37 Arlöv · Tel. 010-20 90 750 · www.solserv.se

Kött&Chark
REDAKTIONEN 09

Tidskriften
Kött & Chark AB
Chefredaktör och ansvarig utgivare: Bo Lindmark
Omslagsbild: Shutterstock
Medarbetare i detta nr:
★Eva Edberg, formgivare
★Björn Lundbeck, 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 ★ Svanenmärkt papper ★ TS-kontrollerad ★ Medlem i Sveriges Tidskrifter

SVERIGES TIDSKRIFTER
MILJÖMÄRKT 341 TRYCKERI 145

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

KRÖNIKA

KRÖNIKÖR MAGNUS DÄRTH, VD KCF

// JAG MENAR ATT DENNA SLAGS FOKUSERING PÅ IMPORTEN GER ETT FELAKTIGT FOKUS I DEBATTEN, SÄRSKILT PÅ EN ÖPPEN MARKNAD SOM DEN SVENSKA.

Många har njutit av den varmaste sommaren i modern tid, andra har lidit i värmen. Framför har lantbruket drabbats hårt både här och på andra håll i världen. Många är de rubriker som talat om klimatkris och krisen för bönderna och det är nu dags att på allvar ta tag i den svenska råvaru- och livsmedelsproduktionens grundläggande förutsättningar! Det är en fråga svenska politiker i mycket stor utsträckning själva rår över och nu är det upp till bevis.

Det är vanligt att det förenklat görs gällande att det är importen som är problemet i svensk livsmedelsindustri i allmänhet och svensk kött- och charkbransch i synnerhet. Jag menar att denna fokusering ger ett felaktigt fokus i debatten, särskilt på en öppen marknad som den svenska. Den sätter ett symptom och inte orsaken i centrum.

Det är inte utländska uppfödares, slakteriers eller charktillverkares fel att det i Sverige under lång tid lagts på svenska producenter särregler av olika slag, finns hårdare regeltolkningar och orimligt höga avgifter för veterinärkontroll på slakterierna eller att vi har en regering som i mindre utsträckning än andra regeringar utnyttjar EU:s möjligheter.

För att nå en långsiktig konkurrenskraft i svensk livsmedelsindustri krävs en fokusering på de grundläggande förutsättningarna att producera livsmedel i Sverige. Vi behöver en ökad livsmedelsproduktion i landet. Vi producerar mycket bra livsmedel och har i grunden goda förutsättningar för att producera mat här. Men vi behöver utnyttja dessa möjligheter bättre och se till:

- att livsmedelsföretagen har enklare regler och möter en rimligare regeltolkning.
- att myndigheter och politiker har större förståelse för och beaktar företagens villkor.
- att kvaliteten hos den offentliga kontrollen stiger och att avgifterna för densamma sjunker väsentligt.
- att Sverige satsar mer på utbildning och forskning inom livsmedelsområdet och
- att vi har en aktivare och främjande svensk EU-politik.

Vi menar att förutsättningarna för sådan förändring finns. Kött och Charkföretagen driver aktivt på för detta i landsbygdsministerns Nationella råd för livsmedelsstrategin. Vi har som ett exempel krävt att en särskild arbetsgrupp, underställd rådet, tillsätts med uppdraget att ta fram en konkret handlingsplan för att lösa utmaningarna kring kompetensförsörjningen i livsmedelskedjan.

Nu behövs bara en tydlig politisk vilja till varaktig förändring för svensk livsmedelsproduktion med fokus på de grundläggande förutsättningarna, inte bara tillfällig lindring i kris. Den 9 september avgörs allt detta och jag hoppas att denna fråga hamnar mer i fokus i valdebatterna fram till valet. Det är den värd! //

23–26 OCT. 2018 | THE SWEDISH EXHIBITON & CONGRESS CENTRE | GOTHENBURG

SCANPACK

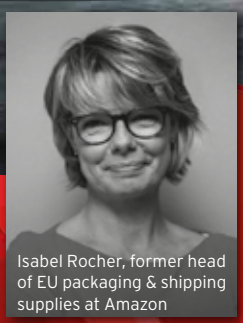
NORTHERN EUROPE'S NO. 1 PACKAGING EXHIBITION

YOUR FIRST CLASS TICKET TO **PACKAGING BRILLIANCE**

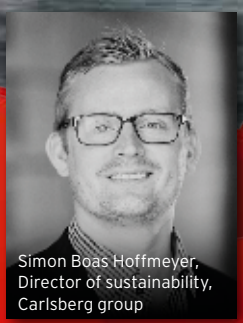
Discover the latest trends and technologies to move ahead of the curve in the packaging process. Join us at Northern Europe's No.1 Packaging Exhibition.

KEYNOTE SPEAKERS

Andrew Gibbs,
Editor in Chief, The Dieline



Isabel Rocher, former head of EU packaging & shipping supplies at Amazon



Simon Boas Hoffmeyer, Director of sustainability, Carlsberg group

YOUR_

FREE TICKET

Pack for business. Register at scanpack.se
For your free ticket use promo code
visitfree Value: SEK 175

SVENSKA MÄSSAN
THE SWEDISH EXHIBITION & CONGRESS CENTRE

SUSTAINABILITY AWARDS 2018

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.