★**HALLÅ DÄR** *Vd Anders Källman* ★**FÖNSTRET** *Höj priserna på mat* ★**NOTERAT** *Brexit oroar bönder*
★**RECEPT** *Käk för gamers* ★**FÖRETAG** *Sammanslagning i Skåne* ★**KALENDER** *En dag om märkning*

100%
Kött & Chark

INNEHÅLL //OM VI SKA KLARA DEN GLOBALA KONKURRENSEN MÅSTE FÖRETAGEN FÅ BÄTTRE FÖRUTSÄTTNINGAR I ARBETET MED KOMPETENSFÖRSÖRJNINGEN.//
BJÖRN HELLMAN, VD LIVSMEDELSFÖRETAGEN **SIDAN 10**

GES UT I SAMARBETE MED KCF, KÖTT OCH CHARKFÖRETAGEN

GRUNDAD: 1943
2018.11.09
KOTTCHARK.SE
11
10 NR/ÅR

★MARKNAD
Vägen öppnas för mer export

★FÖRETAGET
Skogen ger korvskinn

★SPECIAL
KÖTT & CHARK MED HELA VINNARLISTAN

CHARK SM 2018

Vi har örat mot rälsen!

På Eurofins Food & Feed Testing vill vi kunna erbjuda våra kunder den bästa helhetslösningen. Förutom att säkerställa att våra analyser håller hög och tillförlitlig kvalitet utvecklar vi hela tiden vårt utbud och våra analyser och strävar efter att förbättra kundvärdet.

Vi vet att tid i många fall är en viktig faktor i livsmedelsproduktion. Eurofins arbetar kontinuerligt för att ge våra kunder analysrapporten på kortare tid, vilket kan innebära stora besparingar i exempelvis lagerhållningskostnader. Kortare svarstid gör också att analyser kan vara batchfrisläppande, och därmed kan ni undvika kostsamma återkallanden och upparbetad produktionstid. Därför erbjuder Eurofins nu kortare svarstider för pesticidanalyser och allergenanalyser.

Kontakta oss så berättar vi mer om hur vi kan hjälpa er!
salj.livsmedel@eurofins.se

Skanna koden för att läsa mer om våra snabbare svarstider samt ta del av erbjudanden och nyheter.

eurofins
www.eurofins.se

NOVEMBER

FOTO: LISA BARRYD

12 **ATT GÖRA KORVSKINN** *av den svenska skogen är en process med små marginaler. Men vid Domsjö Fabriker utanför Örnsköldsvik utvinner man cellulosa av massaved och flis varav en del används till korvskinn.*

18 **I HÖTORGSHALLEN** *i Stockholm har en ny restaurang med riktiga gourmetkorvar i centrum öppnats. Kronan på verket är en variant av falukorv baserad på det exklusiva wagyuköttet.*

22 **KÖTT- OCH CHARKFÖRETAGEN** *(KCF) har startat en satsning för att få fler företag i branschen att börja med export. Business Sweden har också genomfört en omfattande analys av kött- och charksegmenten och identifierat de marknader som har störst potential.*

★**EXKLUSIVT** I KÖTT & CHARK
★ CHARK-SM:S VINNARLISTA

26 **ÅRETS STORA EVENT** *inom branchen, Chark-SM 2018, är nu avgjort. Kött & Chark presenterar i detta nummer de kompletta resultatlistorna i alla 17 klasser som det tävlats i.*

42 **RECEPT** *Mannerströms helg och Kokbok för gamers. som inte orkar*

LÖPANDE BAND

5 Hallå där...
... Anders Källman, vd för Multivac AB som ställt ut på Scanpack.

7 Nytt & Noterat
Noterat: Köttätande en klassfråga.

10 Fönstret
Akut brist på arbetskraft.

52 Folk & Företag
Nytt renslakteri i norr.

56 Kalender
Konferens om djurskydd.

58 Krönika
Ny EU-lag ska stärka producenterna.

CHEFREDAKTÖR BO LINDMARK

// FÖRETAG UTTRYCKER ATT DETTA MED EXPORT ÄR MINDRE KOMPLICERAT ÄN VAD DE HADE TROTT

Sällan har det funnits ett så bra läge för svenska kött- och charkföretag att börja exportera sina produkter till marknader utanför Sverige. Kött- och Charkföretagen (KCF) har tillsammans med Business Sweden inlett ett samarbete för att fler aktörer i branschen ska få upp ögonen för de möjligheter som finns med exporten.

Business Sweden har redan genomfört en djupanalys av potentialen för kött- och charksegmenten och även rekommenderat flera marknader där man tror att svenska produkter skulle kunna fungera. Det vore synd att nu inte haka på det här tåget när så pass mycket finns serverat och så mycket mera kunskap än tidigare finns samlad. Flera hittills intresserade företag uttrycker också att detta med export faktiskt är mindre komplicerat än vad de hade trott.

Kruxtröken efter årets upplaga av Chark-SM har just börjat skingra sig och landet har just begåvats med svenska mästare i 17 olika klasser. Än en gång har branschen bevisat vilken känsla och hantverksskicklighet som ligger bakom det man gör. Grattis, alla ni som vunnit pokaler och kvalitetsutmärkelser, se nu till att dra nytta av framgångarna i marknadsföringen framöver!

bo.lindmark@kottchark.se

// GRATTIS, ALLA NI SOM VUNNIT POKALER OCH KVALITETSUTMÄRKELSER!

Culinar

Hip Hip Hurra! för alla goda charkprodukter

Stort Grattis till alla vinnare av kvalitetsstämplar
och pokaler på Chark SM 2018.
Ett särskilt grattis säger vi till vinnaren
av vår utmärkelse ”Årets Smakförnyare”.

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...

Anders Källman, vd för Multivac AB. Ett av de ledande företagen för förpackningslösningar och som ställde ut på mässan Scanpack nyligen. Ni har fyllt 30 år i år som eget bolag i Sverige, vad har ni gjort för att uppmärksamma detta?

– Vi har egentligen firat under hela året med olika aktiviteter och kampanjer från såväl maskinsidan som service- och underhåll. Scanpack är något av höjdpunkten genom att vi här samlat alla nyheter under året. Vi har bland annat lanserat en helt egen skivningsutrustning och en djupdragare med s.k. intregrerad loader, som gör att operatören kommer ner i arbetshöjd. Vi har även tagit fram flera nyheter inom Multifresh och skinapplikationer, både för trågmaskiner och djupdragare.

Vilka trender ser du på förpackningsområdet?

– Jag har varit vd i 8,5 år och sedan dess har enormt mycket hänt. Något som exploderat de senaste tre åren är skinpack och det har även fått ett stort genomslag inom livsmedel generellt. Tillverkarna vill presentera produkten på ett snyggt sätt och samtidigt få en bra hållbarhet. Etikettering blir också allt viktigare, man vill idag visa mera än bara en naken produkt, berätta något extra och få ut ett budskap.

Debatten om att minska på plasten är intensiv, hur påverkar den er verksamhet?

– Det är självklart något vi följer mycket noga. Samtidigt är frågan komplex och man måste utgå ifrån vad som är vettigt och realistiskt. Det finns begränsningar även med alternativen till plast. Ett exempel är fibermaterial som än så länge inte är lika ogenomsläppligt som plast. Vi packar därför aldrig direkt på papper utan använder barriärer av plast över allt fibermaterial. I Sverige har vi annars kommit väldigt långt med hanteringen av plast och den nedskräpning som sker är också en konsumentfråga. Plastförpackningar som kommer från olja står för totalt 2– 4 procent av all användning av raffinerade oljeprodukter så det är en ganska liten del. Men vi håller hela tiden koll på utvecklingen på detta område och grundinställningen måste ändå vara att fortsätta minska på plasten. //

BO LINDMARK

SÄKRA LIVSMEDEL I HELA KEDJAN

DU, DINA KUNDER, DINA KUNDERS KUNDER

är viktiga för oss! En certifiering ökar tryggheten i hela kedjan. Varmt välkommen att prata ökad kundnöjdhet med oss!

VI CERTIFIERAR GENTEMOT

BRC FOOD, BRC AGENTS AND BROKERS, BRC IOP,
FSSC 22000, ISO 22000, IP LIVSMEDEL, SVENSK STANDARD
FÖR LIVSMEDELSHANTERING I BUTIK, KRAV
ISO 9001, ISO 14001, ISO 27001*, ISO 45001, AFS,
OHSAS 18001, PEFC, FSC*, MSC/ASC*.

** Tillsammans med samarbetspartner*

Varmt välkommen som kund till oss!

PROSANITAS CERTIFIERING
SÄKRA LIVSMEDEL I HELA KEDJAN

SWEDAC ACKREDITERING
Ackred. nr. 1814
Produktcertifiering
ISO/IEC 17065

BMG TRADA CERTIFIERING

SWEDAC ACKREDITERING
Ackred. nr. 1450
Certifiering av
ledningssystem
ISO/IEC 17021-1

Genomför din KRAV- och EU ekologiska-certifiering med oss.

KRAV®

Kontakta oss
för information om de nya utgåvorna av standarderna!

www.bmgprosanitas.se
info@bmgprosanitas.se
Tel: +46 (0) 31-360 70 20
Besöksadress:
Fjordvägen 45, 436 50 Hovås
Postadress:
Box 9006, 400 91 Göteborg
Sverige / Sweden

Ekonomin påverkar köttintag

★NOTERAT En ny australiensisk studie visar att socioekonomiska faktorer kan påverka hur mycket kött man äter, till exempel ekonomi, utbildningsnivå och var man bor. I studien kan forskarna se en koppling där personer med lägre socioekonomisk status äter mer kött än personer med hög status. De deltagare i studien som visade på högre socioekonomisk utsatthet var mer benägna att välja kött. Den främsta anledningen var att de upplevde att en rätt med kött gav dem högre status än en vegetarisk.

– Det finns en symbolisk koppling mellan köttätande, styrka och maskulinitet. Traditionellt sett har kött ansetts vara mat som inger hög status och något man serverar till gäster på en fest, enligt Natalina Zlatevska, en av studiens forskare.

KÄLLA: MSN LIVSSTIL

Köttbönder drabbas hårt av Brexit

★NOTERAT Brexit kan bli ett hårt slag mot det irländska lantbruket vars export till 40 procent går till Storbritannien, det visar en ny rapport från Irlands centralbank. Extra hårt drabbas nötköttsexporten, hälften av allt nötkött hamnar på den brittiska marknaden och 75 procent av exporten av levande nötkreatur. Enligt centralbankens värsta Brexit-scenario förlorar de irländska nötköttsproducenterna sin bästa exportmarknad helt och hållet, i alla fall ett tag. I det bästa utfallet tappar irländskt nötkött drygt en tredjedel av den brittiska exporten. Irland kommer genom Brexit även att tappa sitt jordbruksstöd från EU.

KÄLLA: LAND LANTBRUK

Tullfritt avtal EU och Norge

NYTT EU och Norge har slutit ett nytt handelsavtal på livsmedelsområdet. Avtalet, som innebär att vissa mindre bearbetade jordbruksprodukter helt befrias från tull vid handel mellan Norge och EU. Det gäller bland annat levande hästar, konserverad svamp, lingon-, tranbärs- och blåbärssaft samt restprodukter från potatisbearbetning till djurfoder. Genom avtalet införs eller utökas också vissa tullkvoter som ger EU-länderna ökade möjligheter att exportera kött till Norge, som visst griskött, nötkött och fjäderfäkött. Exempel på fler produkter som omfattas är ost och korv. EU å sin sida öppnar upp eller utökar tullfria tullkvoter för import från Norge av bland annat potatischips och vissa typer av djurfoder.

45% mer försäljning av svenskt kött efter åtgärder

NYTT Efter sommarens extrema torka beslutade grossisten Martin & Servera att sätta in ett antal åtgärder för att hjälpa de svenska bönderna. Bland annat genomförde man anatomiska affärsupplägg på nöt och gris med leverantören KLS Ugglarps med extra inköp av djur och kampanjer på kött- och charkprodukter med ursprung Sverige i sina kampanjkanaler och i e-handeln. September månads försäljningssiffror visar att åtgärderna också gett resultat, försäljningen av svenskt kött hos grossisten ökade med 45 procent eller 90 ton jämfört med samma månad förra året. Efter sommaren har också ytterligare 25 kommuner lagt in svenska produkter i sina avtal med Martin & Servera.

– Det är positivt att vi tillsammans med våra kunder, kan driva på för att öka efterfrågan på svenska produkter. Att stödja svensk livsmedelsproduktion och våra svenska bönder är något vi arbetar med långsiktigt, säger Joakim Sköld Östling, affärsområdeschef Färskvaror.

EKONOMI

FOTO: SHUTTERSTOCK

Industrin vill se höjda priser

Den svåra torkan har skapat en råvarubrist som driver upp råvarukostnaderna för svenska livsmedelsproducenter. Detta måste leda till ökade konsumentpriser. Det konstaterar Livsmedelsföretagens chefekonom Carl Eckerdal i sitt senaste Konjunkturbrev.

★ Sommarens torka var en katastrof för Sveriges lantbruk och nu börjar effekterna märkas även hos livsmedelsproducenterna. Livsmedelsföretagen har frågat sina medlemsföretag hur de har påverkats av torkan och hur de tror att den kommer påverka dem framöver:

- 41 procent har redan drabbats negativt av torkan
- 41 procent räknar med negativa effekter under hösten
- 37 procent kommer på grund av torkan att behöva öka leveranspriserna mycket
- 44 procent kommer på grund av torkan att behöva öka leveranspriserna en del

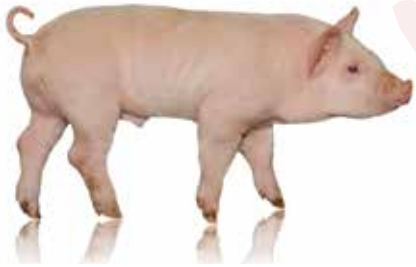
– Det är billigt att köpa mat i Sverige, men dyrt att producera den och många livsmedelsföretag kämpar med låga marginaler. För ett genomsnittligt livsmedelsföretag står råvarorna för 60 procent av omsättningen. Det säger sig självt att om råvarukostnaderna ökar så kraftigt som de nu ser ut att göra så drabbar det producenterna väldigt hårt, i synnerhet de producenter som redan är pressade lönsamhetsmässigt, säger Carl Eckerdal.

I Konjunkturbrevet jämförs även den nuvarande krisen med den globala råvarukrisen 2007–2008 som dock inte ledde till märkbart höjda konsumentpriser. Livsmedelsindustrin fick hantera de höjda kostnaderna då genom att på olika sätt effektivisera produktionen.

– En stor del av livsmedelsproducenterna har redan gjort de effektiviseringar man kan, och man kommer inte på egen hand klara av att svälja de ökade råvarukostnaderna. För att vi ska undvika en försvagning av den redan hårt pressade svenska livsmedelsindustrin måste kostnaderna fördelas i hela livsmedelskedjan och nå ända ut till konsumenten. Det är kanske uppenbart men tål att sägas ändå; utan svenska livsmedelsproducenter blir det inga svenska livsmedel, säger Carl Eckerdal. //

BO LINDMARK

// ÖKA KONSUMENTPRISERNA, ANNARS KOMMER EN STOR DEL AV LIVSMEDELSINDUSTRIN TAPPA SITT REDAN MINIMALA EKONOMISKA UTRYMME.



2,3% ökning av grisar

★NOTERAT Mellan juni 2017 och juni 2018 ökade antalet grisar och nötkreatur medan antalet får minskade, andelen mjölkkor minskade också. Det visar den statistiska undersökning om lantbruksdjur i Sverige som Jordbruksverket gör årligen. Antalet nötkreatur ökade med drygt 5 000 djur under perioden, trots att antalet mjölkkor minskade med 2 600 djur. Framför allt ökade antalet am- och dikor, men det fanns även något fler kalvar i juni 2018 än vid samma tidpunkt 2017. Antalet får var drygt 3 procent lägre i juni 2018 än året innan och även antalet jordbruk som har får minskade. Antalet grisar har ökat med uppskattningsvis 2,3 procent mellan 2017 och 2018. Främst är det slaktgrisar som ökar medan suggor och smågrisar minskar. Sedan 2010 var trenden fram till 2016 att antalet grisar minskade, sammanlagt med 10,9 procent för att de sista två åren öka med 2,9 procent

Britterna vill ha nya korvar

★NOTERAT Intresset för korvar från andra länder tycks just nu vara större än någonsin i Storbritannien, det visar en undersökning som kryddleverantören EHL Ingredients genomfört.

– Olika smakprofiler för korvar har vuxit starkt under de senaste fem, sex åren. Konsumenterna vill ha större variationer och väljer gärna korvar från länder som Italien, Grekland, Spanien och Turkiet och då med kryddor som rökt paprika, kummin, oregano, söt chili och olika kryddblandningar, säger Tasneem Backhouse, vd för EHL Ingredients till Global Meat News.

I England hölls nyligen den årliga så kallade Korvveckan där årets nyheter presenterades.

SLU startar ny ledarskapskurs

NYTT SLU:s startar i januari en ny kurs för företagsledare. Ökad kunskap inom marknad, ledarskap, medarbetarskap, organisation, produktion och produktionsmanagement samt strategisk utveckling är något av det som finns på programmet. Kursen riktar sig till yrkesverksamma i de gröna näringarna i hela landet, från jordbruk och trädgård till turism och landsbygdsföretagande. Kursen är även öppen för rådgivare och branschverksamma som vill få ett bra grepp om helheten och utmaningarna i företagsledning. Sista anmälningsdag är 6 december.

ARBETSMARKNAD

Brist på 30 000 arbetare med rätt erfarenhet

Fyra av fem livsmedelsföretag har svårt att hitta den arbetskraft de behöver och med rätt erfarenhet. De kommande tolv månaderna bedömer företagen att de behöver rekrytera mer än 25 000 medarbetare och inom fem år ytterligare 7 000.

★Livsmedelsföretagen i Sverige sysselsätter närmare 49 000 personer och omsätter ca 177 miljarder kronor. Livsmedelsproduktionen är den sektor som är i störst behov av att rekrytera, men att man har svårt att öka produktionen utan att anställa mer arbetskraft.

– Sveriges livsmedelsföretag står inför en komplex utmaning med ett stort behov av att rekrytera samtidigt som företagen vittnar om hur svårt det är att hitta rätt personer. Om vi ska klara att möta den globala konkurrensen måste de få bättre förutsättningar och mer stöd i arbetet med kompetensförsörjning, både på kort och lång sikt, säger Björn Hellman, vd på Livsmedelsföretagen.

Drygt vartannat företag i livsmedelssektorn har avstått från att rekrytera på grund av svårigheter att hitta rätt person, vilket är en väsentligt högre andel än snittet för samtliga branscher i rapporten. Under samma tid har företagen avstått ifrån att rekrytera drygt 4 600 personer på grund av att de inte hittat rätt kompetens. Drygt sex av tio företag har fått sänka kraven på yrkeserfarenhet vid personalrekrytering.

– Vi måste hitta fler vägar in för dem som vill jobba i livsmedelsbranschen och många saker måste göras samtidigt. Vi behöver fler unga som ser en framtid inom livsmedelsbranschen och det behövs omställningsutbildningar för dem som vill byta karriär. Utmaningen blir nu att få igång och hålla igång båda de här spåren samtidigt, säger Joel Andersson, projektansvarig inom kompetensförsörjning på Livsmedelsföretagen.

Läget om kompetensförsörjning presenteras i rapporten ”Arbetskrafts- och kompetensstudie inom livsmedelssektorn 2018” som är ett samarbete mellan Livsmedelsföretagen, LRF och Arbetsförmedlingen. Tanken är att samarbetet ska fördjupas och resultera i ett treårigt projekt. Projektet har finansierats med medel från LRF och branscherna samt Europeiska socialfonden, ESF, med 2 miljoner kronor. //

BO LINDMARK

FOTO: SHUTTERSTOCK

// VI MÅSTE HITTA FLER VÄGAR IN FÖR DEM SOM VILL JOBBA I LIVSMEDELSBRANSCHEN.

Kedja byter ut plasten

NYTT Garant, Axfoods eget varumärke, byter ut förpackningarna på köttprodukter med målet att plastmängden ska minskas med 70 procent, ge ökad hållbarhet och därmed minskat svinn. De nya förpackningarna består av en platta av FSC-märkt papp som försluts med en tunn vaccad plastfilm. I ett första skede handlar det om en serie med Garants färska korvar.

– På sikt kommer fler och fler förpackningar att bytas ut till de nya trågen, säger Hans Bax, chef för egna affärer på Axfood där kött ingår.

Målet för Axfood är att alla plastförpackningar ska vara återvinningsbara år 2022 och av bioplast år 2030. Enligt ett EU-direktiv ska Sverige också minska sitt användande av plastbärkassar till 40 tunna plastbärkassar per person och år senast 2025.

UTMÄRKT URSPRUNG!

Märket Kött från Sverige gör det enklare för dina kunder att göra ett medvetet val i butiken. Ursprungsmärkningen betyder att djuret är fött och uppfött i Sverige och att varan är förädlad, förpackad och kontrollerad här.

Läs mer på
frånsverige.se

RENT SKOGS KORV SKINN

Att göra korvskinn av den svenska skogen är en process med små marginaler. Ett exempel är Domsjö Fabriker som lyckats höja renhetsgraden på sin cellulosa från 92 till 93 procent. Detta innebär att korvskinnstillverkande kunder inte längre behöver komplettera cellulosan från Domsjö med en renare variant.

TEXT & FOTO **BJÖRN LUNDBECK**

FOTO: SHUTTERSTOCK

Några varianter av de korvskinn som används för produktion av skinnfria korvar, och som är baserade på den nya, renare cellulosan.

I fabriken i Domsjö spottas cellulosan fram i form av vita ark som sedan förpackas och levereras i balar om 200 kilo. Den korvskinnstillverkande kunden löser upp arken till en sirapsliknande lösning som sedan kan formas till en tub anpassad för korv. Magnus Lundmark, försäljningschef för cellulosa på Domsjö Fabriker.

DOMSJÖ FABRIKER strax utanför Örnsköldsvik har mer än 100 år på nacken och ägs idag av världens största fibertillverkare, indiska Aditya Birla. Produktionen i Domsjö består i korthet av att man ur råvaran massaved och sågverksflis utvinner cellulosa, som är den stora produkten, men även lignin och bioetanol. Det mesta av cellulosan används av kunderna för vidare framställning av textilier för olika ändamål.

Men en liten andel av, cirka 5 procent eller 8 000–10 000 ton, säljs till ett par företag som tillverkar korvskinn, varav ett är spanska Viscofan. Korvskinnstillverkning är en tekniskt komplicerad process som ställer väldigt höga krav på cellulosans renhet. Domsjö har under många år levererat cellulosa till korvskinnstillverkare. Ett problem har dock varit att man inte har nått upp till den renhetsgrad på cellulosan som de bästa i branschen kan prestera. Medan Domsjö tidigare legat på 92 procents renhet når de allra bästa upp till 98 procent.

I den nya produkten Domsjö Cellulose Ultra har emellertid Domsjö lyckats öka cellulosahalten från 92 till 93 procent, en ynka procent som har visat sig ha en avgörande betydelse för de korvskinnstillverkande kunderna. Magnus Lundmark, försäljningschef för cellulosa, förklarar:

– Köparna av dessa produkter vill normalt ha så hög renhet som möjligt, men det kostar också mer om du ska ha den allra bästa kvaliteten. Men vi har nu lyckats förbättra oss tillräckligt för att våra kunder ska kunna använda vår produkt till 100 procent i sin produktion. Tidigare har man alltid varit tvungen att blanda upp den med en bättre cellulosakvalitet. Vi har helt enkelt blivit konkurrenskraftiga genom en kombination av pris och kvalitet.

CELLULOSAN LEVERERAS till korvskinnstillverkarna i form av vita ark förpackade i balar om 200 kilo. Där löses arken upp till en sirapsliknande lösning som sedan kan omformas till en tub anpassad för att innehålla korv. De cellulosabaserade korvskinnen används uteslutande för produktion av skinnfria korvar.

Världens totala produktion av cellulosa är cirka 7 miljoner ton. Domsjö svarar för 220 000 ton. 8 000–10 000 ton av den nya produkten Ultra, avsedd för korvskinnstillverkning. Enligt Magnus Lundmark är det en växande marknad, även om tillväxten är ganska måttlig för närvarande.

Strävar ni nu mot att ytterligare förbättra renheten i Ultra-cellulosan?

– Det gör vi givetvis, men det finns begränsningar för oss. Vi har nått dit vi är nu genom att optimera processen precis så mycket som möjligt, ett projekt som pågått i två år där vi jobbat tillsammans med våra kunder. Vi har optimerat på vår sida och kunderna har justerat sina processer för att kunna använda produkten.

– Utmärkande för den här branschen är att alla cellulosamaterial är olika, det ställer krav på att användaren trimmar in sin process. Det innebär också att om man försöker komma in hos en ny kund så kan det krävas flera års arbete för oss.

Domsjö har en uttalad strategi att

Domsjö Fabriker ägs av indiska Aditya Birla, världens största fibertillverkare. Utsläppen från skorstenarna i Domsjö består uteslutande av vattenånga. Här förädlas massaved och sågverksflis till cellulosa, som är den stora produkten, men även till lignin och etanol.

växa på nischade områden och då bland annat inom cellulosa för korvskinn, berättar Magnus Lundmark.

– Vi ser en potential här och genom att vi är inne i dessa nischade områden så lär vi oss att bli bättre även på våra mera normala produkter. Att ha mer krävande kunder utvecklar oss anställda och vässar hela fabriken. //

DEN STÖRSTA svenska korvskinnsleverantören, K A Lundgren i Göteborg, har mycket goda erfarenheter av cellulosabaserade korvskinn.

– De är väldigt bra skinn, säger vd Patrik Lundgren och betonar att det är den äldsta typen av konstgjorda korvskinn samtidigt som det är mycket miljövänligt.

Det cellulosabaserade korvskinnet har funnits ända sedan 1930-talet och är därmed det äldsta konstgjorda skinnet, dessutom är det miljövänligt och komposterbart. Att de cellulosabaserade skinnen är så lite kända bland konsumenter beror sannolikt mest på att användningsområdet enbart är produktion av skinnfria korvar, menar Patrik Lundgren.

– De flesta tror att man använder sig av formar när man tillverkar skinnfria korvar. Men faktum är att 99 procent av alla skinnfria korvar görs med cellulosabaserat skinn. Av vår totala skinnförsäljning på cirka 130 miljoner meter utgörs 65 – 70 miljoner meter av den cellulosabaserade varianten.

Bland fördelarna, förutom de allmänt miljövänliga egenskaperna, kan nämnas att cellulosaskinnen inte är täta, vilket gör att de fungerar utmärkt på korv som ska rökas. Röken släpps igenom och går in i korven. Patrik Lundgren konstaterar att det på senare tid också kommit plastalternativ till cellulosaskinnen. Plastvariantens konkurrensfördel består i att den är billigare.

// 99 PROCENT AV ALLA SKINNFRIA KORVAR GÖRS MED CELLULOSABASERAT SKINN.

Patrik Lundgren, KA Lundgren

SKOGSRÅVARAN ska idag räcka till alltmer; bostäder, fordonsbränsle, kläder, förpackningar, rekreation och friluftsliv och även livsmedel. Men räcker verkligen våra skogar till för att fylla alla de behov vi har idag och hela tiden skaffar oss?

Lars Winter, vd på bioraffinaderiet Domsjö Fabriker, påpekar att den svenska skogen växer med en volym av 130 miljoner kubikmeter per år, samtidigt som den årliga avverkningen ligger på cirka 90 miljoner kubikmeter. Tillväxten är således rejält mycket större än vad vi tar ut.

– En stor del av vår konsumtion är baserad på fossila bränslen. Ambitionen är att fasa ut dessa och ersätta med förnyelsebara alternativ. Vår cellulosa i korvskinn ersätter andra produkter, det enda förnyelsebara alternativet till cellulosa i det fallet är djurtarm.

Lars Winter menar att vi, trots den till synes goda tillgången på skogsråvara, bör tillåta ett större uttag ur skogarna, vilket i sin tur kräver politiska beslut. Men detta måste ske med en fortsatt stor miljöhänsyn och det är en viktig framtidsfråga att prioritera vad skogsråvaran ska användas till. Han nämner ett antal kritiska frågor.

– Att använda skogsråvara som råvara i byggnationer är självklart, men i vilken omfattning kan ny teknik ersätta användningen av tryck- och skrivpapper, kartong och förpackningar?

– Vi måste fundera över konsumtionen och vad vi ska producera. En konsumtion baserad på förnyelsebara råvaror ska styras till produkter som har det största värdet för människor. Och då handlar det främst om boende, kläder och mat.

Starka miljöintressen strävar idag efter att skydda större arealer av skog genom att bilda reservat. Här höjer dock Lars Winter ett varningens finger.

– Den skogen skulle i så fall bli obrukbar. Om vi inte får använda oss av skogens resurser, hur ska vi då minska behovet av olja? //

// **VÅR CELLULOSA I KORVSKINN ERSÄTTER ANDRA PRODUKTER.** Lars Winter, vd för Domsjö Fabriker

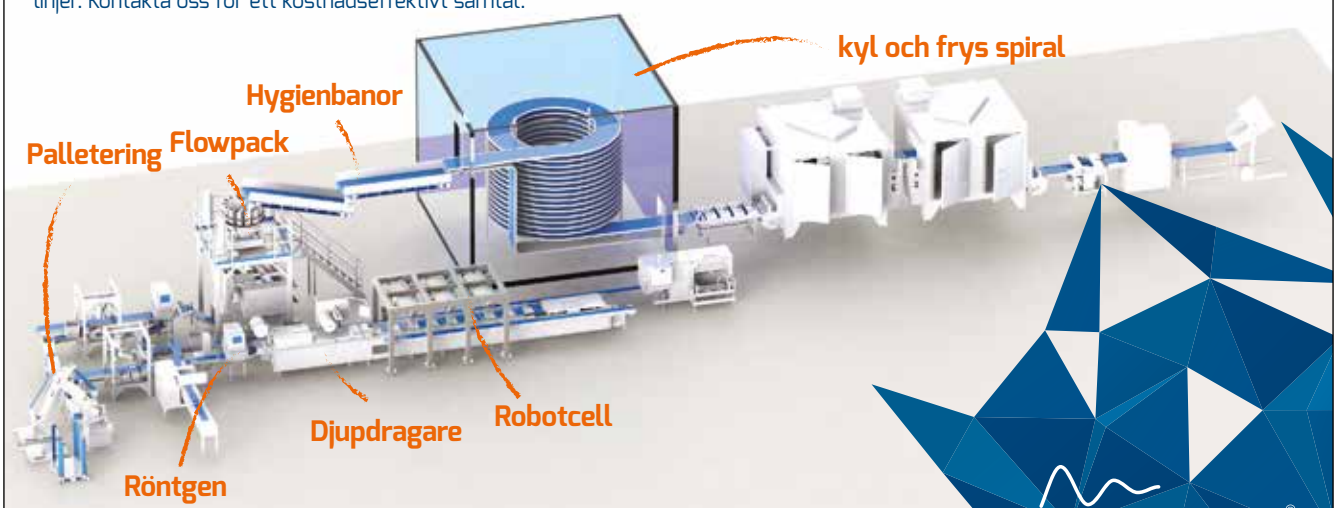
INVESTERAR DU EKONOMISKT
RÄTT FÖR FRAMTIDEN?

Se automatisk pallager

DYNATEC SERVICE

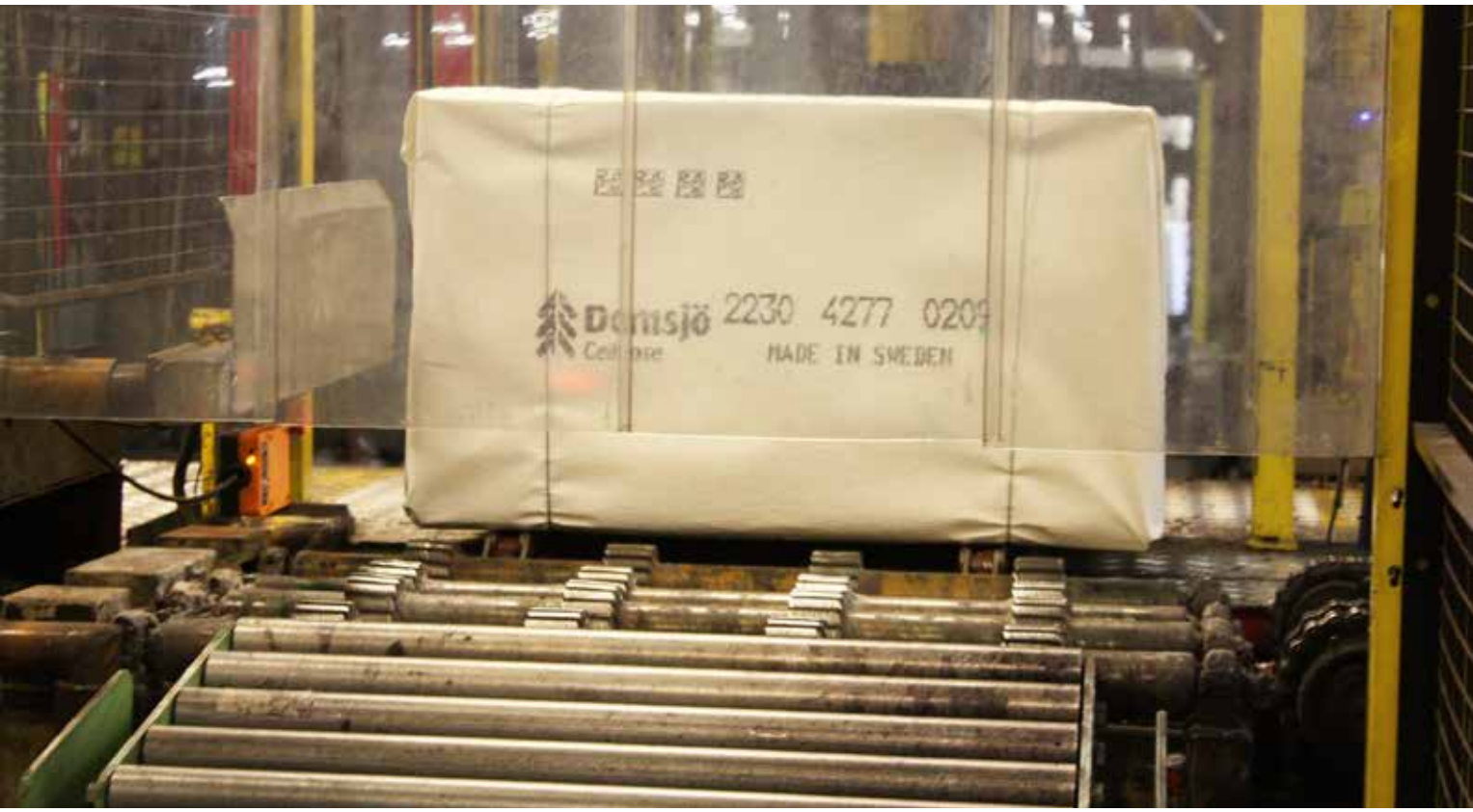
VI I DYNATEC HAR FOKUS PÅ ATT UTVECKLA LÖSNINGAR SOM GER DIREKTA OCH MÄTBARA RESULTAT FÖR VÅRA KUNDER. VI HJÄLPER DIG MED DIN FRAMTIDA INVESTERING.

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



En 200-kilosbal av cellulosa är klar för leverans till korvskinnstillverkare. Domsjö producerar årligen 8 000–10 000 ton av den nya, renare cellulosan, benämnd Ultra.

LESS IS MORE

SALTWELL – ett havssalt med naturligt lägre natriumhalt

Saltwell är ett unikt havssalt som bara återfinns i ett miljoner år gammalt hav under Atacamaöknen i Chile. Dess unika korn innehåller, helt naturligt, 65% natrium och 35% kalium – i varje korn! Detta ger ett salt med bibehållen smak och funktionalitet för de flesta applikationer.
Har vi väckt din nyfikenhet? Häng på i vår strävan efter hälsosammare livsmedel!

- **Ett korn - överlägsen smak & funktion**
- **Ersätt vanligt salt 1:1**
- **35% lägre Natriumnivå**
- **Deklareras som havssalt - clean label**

SALTWELL™

www.saltwellsalt.com • www.salinity.com

Då och nu: ÅRETS KOCK KORVKULTUR

★STOCKHOLM I Hötorgshallen går det numera att hitta gourmetkorvar och korv gjord på waguykött. Hjärnan bakom konceptet är stjärnkocken och korventusiasten Roland Persson.
– Det finns egentligen inga begränsningar för vad man kan göra med korv, säger han.

TEXT OCH FOTO **BO LINDMARK**

Roland Persson

DET VAR I SOMRAS som Roland Persson tillsammans med tre andra delägare öppnade den lilla restaurangen Korvkultur på nedervåningen i Hötorgshallen. Och som namnet antyder serveras här ingen vanlig korv med bröd utan ambitionerna är högre ställda än så. Cirka 30 olika korvar finns i sortimentet, ett tiotal är gjorda på Roland Perssons egna recept och de övriga kommer från andra korvtillverkare i Sverige som han själv valt ut. Här finns korvar med kryddningar som prästost, mejram och senapsfrö eller parmesan, citron och rosmarin, fritt komponerade av kocken själv och där smaken kommer i främsta rummet.

– Jag gillar verkligen att ta fram nya kompositioner och smaker och att göra korvar som inte redan finns, säger Roland Persson som sedan 15 år tillbaka även är ledamot av Korvakademien.

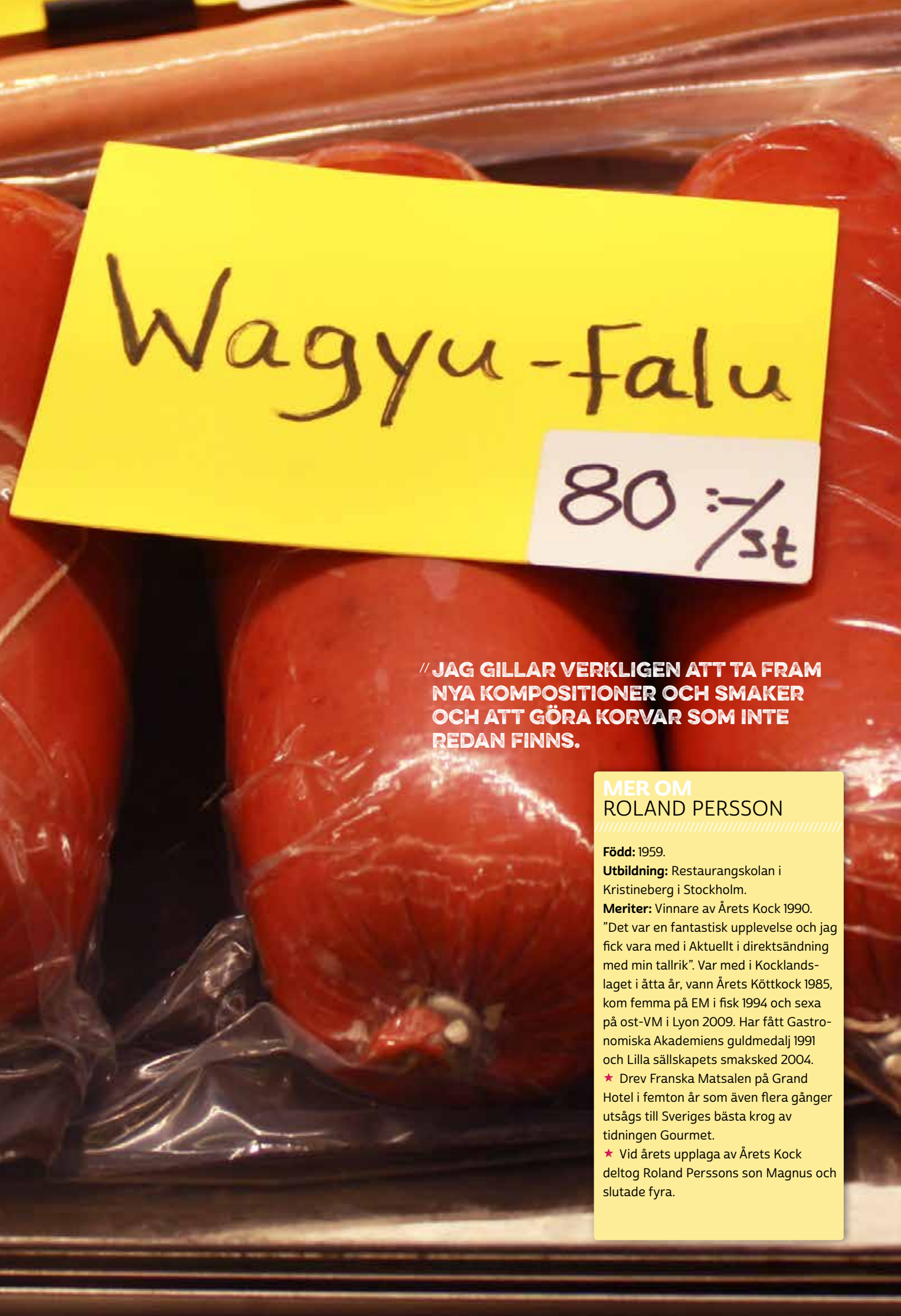
De korvar som pryder Korvkulturs kyldisk är varken tjocka eller särskilt matiga utan snarare smala och ganska små, detta är dock ingen slump.

– Tanken är att korvarna ska avnjutas tillsammans med alla tillbehören och ge en korvupplevelse. Det ska vara ett annat sätt att äta korv och är man flera som äter tillsammans blir det också mera av en social grej.

RÅVARORNA TILL Roland Perssons egna korvar är främst gjorda på griskött från gården Böja Stommen Lantbruk norr om Skövde, som han samarbetat med i några år.

– Ägaren Magnus Lindström där är väldigt duktig och lyhörd. Han var nog lite skeptisk till konceptet i början, men för honom har detta blivit ett nytt sätt att göra korv.

Men den korv som sticker ut mest i sortimentet är den som kallas för Wagyufalu, Korven innehåller till 70 procent wagyukött från Chile och priset ligger på 80 kronor för en förpackning. »



// **JAG GILLAR VERKLIGEN ATT TA FRAM NYA KOMPOSITIONER OCH SMAKER OCH ATT GÖRA KORVAR SOM INTE REDAN FINNS.**

MER OM ROLAND PERSSON

Född: 1959.
Utbildning: Restaurangskolan i Kristineberg i Stockholm.
Meriter: Vinnare av Årets Kock 1990. ”Det var en fantastisk upplevelse och jag fick vara med i Aktuellt i direktsändning med min tallrik”. Var med i Kocklandslaget i åtta år, vann Årets Köttkock 1985, kom femma på EM i fisk 1994 och sexa på ost-VM i Lyon 2009. Har fått Gastronomiska Akademiens guldmedalj 1991 och Lilla sällskapets smaksked 2004.

★ Drev Franska Matsalen på Grand Hotel i femton år som även flera gånger utsågs till Sveriges bästa krog av tidningen Gourmet.

★ Vid årets upplaga av Årets Kock deltog Roland Perssons son Magnus och slutade fyra.

Roland Persson har även ett matlabb på källarplanet i Hötorgshallen där han själv gör tillbehör och andra specialiteter som terriner, patéer och blodpudding.

– Den är egentligen gjord lite med glimten i ögat, men faktum är att den sålt riktigt bra. Det är något av en konst att laga till den, korven ska stekas medium och i tjocka skivor, ungefär som en tournedos, och det behövs inget fett eftersom wagyuköttet redan innehåller så mycket av det.

Roland Persson har även ett matlabb på källarplanet i Hötorgshallen där han själv gör tillbehör och andra specialiteter som terriner, patéer och blodpudding.

INOM DEN svenska kockvärlden är Roland Persson något av en legend och under årens lopp har han rönt stora framgångar med sin matlagningskonst. 1991 vann han Årets Kock och i cirka 15 år drev han Franska Matsalen på Grand Hotel som ett år även utsågs till Sveriges bästa krog. Passionen för matlagning har han haft med sig sedan han var tolv år.

– Min största inspirationskälla var en matglad mormor i Mora, hon lärde mig otroligt mycket om råvaror, hemlagad mat och inte minst vad matglädje betyder.

Han säger att det hela tiden poppar upp nya tankar och idéer i huvudet både kring mat och korv.

– Inte sällan är det lite galna sådana och då vill man ju gärna testa dom. Efter många år i yrket har jag fått ganska bra koll på vilka smakkombinationer som funkar.

Roland Persson har en hel del synpunkter kring dagens charkindustri och säger att han gärna kan tänka sig att fungera som en inspiratör till branschen.

– Industrin är generellt ganska trög när det gäller att utvecklas och stannar lätt kvar i traditioner och system som inte går att rucka på. Det är i och för sig inget fel i det, men vill man komma vidare måste man hitta nya vägar och här tror jag det finns en hel del att göra. Industrin skulle behöva fler personer som mig som kan gå utanför ramarna och se på saker från ett annat håll, jag kommer ju heller inte från charkvärlden.

HAN TROR ÄVEN att det skulle gå att locka fler unga till att bli charkuterister om produktutveckling mera ingick som en naturlig del av yrket.

– Det är svårt få ungdomar idag att stå i en industri och göra samma sak. Men kan man lyfta fram att korvtillverkning är ett kreativt hantverk och något mer än bara det traditionella kan den bilden förändras. Sedan handlar det ju också om att det finns en sådan ådra och öppenhet hos producenterna.

TILL KORVKULTUR har besökarna strömmat till sedan starten i somras och Roland Persson tycker att Hötorgshallen varit idealisk för en pilotrestaurang som denna.

– Det ger en väldigt bra inramning genom att så många andra livsmedelsföretag också håller till här. Till Hötorgshallen kommer alla slags kunder och från hela landet och inte bara de som har gott om pengar.

Ett tecken på att konceptet fungerar är att det redan finns planer på att öppna ett ställe till i Farsta centrum och eventuellt ett i Täby, kanske är en ny fastfoodkedja på väg att se dagens ljus...? //

CleanSmoke™
•Bättre för miljön •Mer kostnadseffektivt
•Konsekvent kvalitet •Äkta smak •Säkrare produkt
Trä, värme, vatten, filtrering. 100% naturlig och helt kemisk fri.

CASMO

RED ARROW

KLASSPONSOR för

CHARK SM

SVENSKA CHARKMÄSTERSKAPEN

Göteborg 8 nov 2018 www.charksm.se

Fyra marknader är särskilt intressanta för kött- och charkföretagen, Tyskland, Nederländerna, Frankrike och Hongkong.

SATSNING SKA VIDGA GRÄNSER

Kött och Charkföretagen (KCF) har inlett en satsning för att öka exporten av förädlat kött och charkuterier tillsammans med Business Sweden.
– Det finns en stor outnyttjad potential på marknader utanför Sverige för våra medlemmar och målet är att fler ska våga realisera sina exportidéer, säger Magnus Därth, vd för Kött och Charkföretagen (KCF).

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

BUSINESS SWEDEN har inom ramen för regeringens livsmedelsstrategi nyligen genomfört en analys av exportpotentialen för Sveriges tolv viktigaste exportsegment inom livsmedel, kött och chark är ett av dessa. Den 10 oktober genomförde KCF tillsammans med livsmedelsansvariga personer på Business Sweden ett seminarium kring de lokala förutsättningarna och möjligheterna för de utvalda marknaderna, där diskuterades även vilka frågor företagen bör tänka på i samband med en internationell expansion.

// IDAG EXPORTERAS CIRKA 30 PROCENT AV DE LIVSMEDEL SOM PRODUCERAS I SVERIGE OCH MÅLET FÖR LIVSMEDELSSTRATEGIN ÄR ATT DEN ANDELEN SKA BLI 50 PROCENT ÅR 2030.

– Tanken från vår sida är att göra någon exklusivt för just er bransch och att få fler att börja tänka i banor av export, sa Maria Warnauskas, affärsutvecklare inom livsmedel på Business Sweden.

IDAG EXPORTERAS cirka 30 procent av de livsmedel som produceras i Sverige och målet för livsmedelsstrategin är att den andelen ska bli 50 procent år 2030. När det gäller kött- och charkföretagen har Business Sweden identifierat fyra marknader som särskilt intressanta för export: Tyskland, Nederländerna, Frankrike och Hongkong.

– För att vi ska nå ett mål i Sverige om en fördubblad livsmedelsexport till 2030 är det viktigt att alla delar i exportprocessen, från marknadstillträde via marknadsanalys och andra förberedelser är väl kända hos alla livsmedelsföretag med tankar på export. Vi hoppas att vår satsning ska göra att fler, framför allt små och medelstora kött- och charkföretag, vågar satsa på export, säger Magnus Därth.

Ett av de företag som deltog vid KCFs →

FAKTA BUSINESS SWEDENS ANALYS:

Några slutsatser:

★ Svensk livsmedelsindustri har potential då styrkorna är i linje med globala trender som hållbarhet, livsmedelssäkerhet och innovativa nischprodukter samt sina snabbfotade företag.

★ Potentialen är störst för flest segment i Kanada, Storbritannien, Tyskland, Japan och Hongkong.

★ För kött och chark är Japan, Hongkong och Tyskland (ekologiskt) de marknader som har störst potential. Ökad konsumtion och efterfrågan på premium och västerländska produkter samt möjligheter för biprodukter gör Asien intressant.

★ Svensk industris övergripande styrka finns i kvalitet längs hela värdekedjan, från utsäde till förpackning/marknadsföring, vilket kan användas i kommunikationen på utlandsmarknader.

och Business Swedens exportmöte var Ola Janheim var korvproducenten Specialchark, som håller till i Stockholms Slakthusområde. Vd Ola Janheim tycker att mötet var givande och att det rätade ut en del frågetecken kring hur man ska gå tillväga för att börja exportera.

– Sedan måste man ju alltid sätta in allting i det egna företagets kontext – hur kan vi som korvtillverkare hitta vår nisch på en exportmarknad. Men tidigare har man ju nästan varit skrämd av hur komplicerat det verkat med export, men i själva verket är det inte riktigt lika svårt. Dessutom finns det idag, i och med det här projektet, också bättre möjligheter att få rådgivning och ekonomiskt stöd, säger Ola Janheim.

IDAG HAR SPECIALCHARK ingen export alls, men nyligen har man fått förfrågan från en importör i USA som vill introducera företagets korvar till några snabbmatsställen i New York.

– Det vore givetvis otroligt häftigt att komma in där, men tyvärr så verkar USA just nu vara ett av de svåraste länderna att få tillstånd till, bland annat så måste en delegation därifrån först komma hit till Sverige.

Ola Janheim tror annars på idén att

FAKTA BUSINESS SWEDEN

★ Business Sweden bildades den 1 januari 2013 genom en sammanslagning av Exportrådet och Invest Sweden. Business Sweden ägs av staten och näringslivet.

BERENDSEN
PART OF elis

FoodSafety

Berendsen har koll på standarder och krav inom livsmedelsindustrin. Vi hjälper er att utveckla en klädkod för verksamheten som matchar den funktionalitet och hygiennivå som ni eftersträvar.

Vår livsmedelskollektion uppfyller DIN 10524 och är anpassad för IFS, TESCO, BRC och HACCP.

www.berendsen.se

// IDAG HAR VI ETT MINDRE SORTIMENT VILTKORVAR, MEN DET KAN VI UTÖKA. DET VORE SPÄNNANDE ATT KOMMA IN PÅ EN HELT NY MARKNAD.

Ola Janheim, vd för Specialchark

profilera sig på det som är unikt för Sverige och han ser viltprodukter som ett segment med goda möjligheter, inte minst i Europa.

– Idag har vi ett mindre sortiment viltkorvar, men det kan vi utöka om vi skulle vilja. Det vore spännande at komma in på en helt ny marknad med våra produkter, kanske börja i mindre skala och sedan jobba sig upp.

Övriga företag som var med på seminariet var Qibbla Halal, Nybergs Deli, Wurstmaster, Gudruns (Mårtenssons) och Atria. //

Så går exportarbetet vidare

• KCF kommer att fortsätta exportarbetet genom att bilda en särskild charkexportgrupp med företag från branschen. Gruppen kommer att delta i dialogen med Business Sweden och ha fokus på förädlat kött och chark.

• Business Sweden har även satt igång ett arbete med att kartlägga vilka länder som importerar mest kött och köttprodukter inom EU och mer specifikt hur det ser ut på marknaderna Frankrike, Nederländerna, Tyskland och Hongkong. Därefter ska man titta vidare på hur starka preferenserna för inhemskt kött är både inom retail och foodservice på dessa marknader. En specifik fördjupning är redan igång för food service i Frankrike.

• KCF ska också titta vidare på certifieringen av kvalitetsstandarder (QS) i Tyskland och se i vilka delar den är ekvivalent med certifieringar i Sverige och hur det enkelt det går att skaffa ett sådant certifikat.

• Tillsammans med Business Sweden ska KCF se till att det också finns mer material om kött och köttprodukter på sajten TrySwedish.com. //

2018 CHARK SM

Chark-SM, det tionde i ordningen, står redo med ett resultat. Juryn har smakat, diskuterat, bedömt och valt ut de charkuterier som är de allra bästa i Sverige. Alla deltagare, 55 företag och cirka 700 produkter, bidrar till den svenska charkens utveckling och nu är det dags att lyfta fram medaljörerna. Som enda tidning presenterar Kött & Chark exklusivt resultaten i samtliga 17 klasser som det tävlats i.

TEXT **BO LINDMARK** FOTO **LISA BARRYD, BO LINDMARK OCH SHUTTERSTOCK**

Juryns motivering

FALUKORV (NAMNSKYDDAD)

★**Nordchark i Luleå:** Falukorv Basturökt

"I en klass med mycket hög och jämn kvalitet utmärkte sig denna klassiska falukorv med en genuin smak – en falukorv som smakar som en falukorv ska smaka."

KÖTTBULLAR OCH HAMBURGARE

★**Nacka Köttprodukter:** Högrevs-hamburgare e-c kappa

"En välsmakande högrevsburgare med stuns och perfekt form och tjocklek."

JULSKINKA

★**Björk & Co:** Julskinka, kokt

"En vackert utskuren skinka. God traditionell julskinksmak. Bra balans sälta-sötma. Perfekt konsistens – som alla vill ha på julbordet."

KOKTA HELKÖTTSPRODUKTER

★**Jokkmokks Korv & Rökeri:** Lavkokt skinka

"En välformad skinka med fräsch rosaröd snittyta. En mild kryddton som inte tar överhanden över skinkans egen smak. Den äter vi gärna till frukost och helgens charkbricka."

RÖKTA HELKÖTTSPRODUKTER

★**Vindelns Rökeri:** Vindelnrökt Fläskkarré

"Vågar man så vinner man. En produkt med extra allt med en fin marmorering. Kraftiga smaker i balans – rök och salt."

LUFTTORKADE/KALLRÖKTA HELA KÖTTPRODUKTER

★**Jokkmokks Korv & Rökeri:** Bresaola

"En produkt med utsökt kryddsättning i fin harmoni med sältan. Mycket vacker både hel och uppskivad. En bresaola att vara stolt över."

KLASSISKT KRYDDADE KORVAR

★**Helmut Walch Charkuteri:** Frankfurter

"En elegant klassiker med alla önskade kvaliteter på plats. Smaklig både varm och kall. En fröjd både för öga och gom."

MILT KRYDDADE KORVAR

★**Lindvalls Chark:** Viltkorv med prästost

"En fint gjord korv med vacker yta som omsluter vilda välsignade toner av vildsvin och prästost!"

STARKT KRYDDADE KORVAR

★**KLS Ugglarps/Charkprodukter:** Charkprodukter Jalapeno/cheddarkorv

"Jalapenocheddarkorven är en läcker korv. Fin rökfärg, smäcker form och bra bite. En balanserad smakexplosion, både het och mild på samma gång."

GRILLKORV, SKINNFRI

★**Lindvalls Chark:** Högrevskorv

"En god grillkorv som når nya höjder tack vare balanserad smak, noggrann kryddning och en spännande textur med inslag av högrev."

ISTERBAND

★**Atria Sverige:** Charkdelikatesser Gammaldags Isterband

"Produkten håller vad den lovar. Välrökt med hög kötthalt och balanserad syra. Juryn är lycklig!"

KALLRÖKT, TORKAD KORV

★**Jokkmokks Korv & Rökeri:** Salami fänkål

"Ett vackert hantverk med fina bitar av speck och kött. En fin mogen eftersmak med god fänkålssmak."

RÖKT PÅLÄGGSKORV

★**HKScan:** Läckökorv

"Vacker produkt, balanserade smaker, bra yrkesskicklighet och passar både mackan och charkbrickan."

PASTEJ OCH SYLTA

★**Per i Viken Chark:** Leverpastej

"En mycket snygg pastej med härlig krämighet och bra leversmak."

TRADITIONELL CHARK

★**Vaggeryds Chark:** Pölsa

"Fantastisk balans i kryddning som framkallar en symfoni av smaker. Traditionell gammal rätt som borde ligga i tiden."

BACON OCH RÖKT SIDFLÄSK

★**Signal & Andersson Charkuterifabrik:** Bacon

"Ett komplett bacon, bra sälta och lagom rökt. Funkar till ALLT!"

FÄRSKKORV

★**J. Pettersons Chark:** Färskkorv Västerbottensost

"Med en hantverksmässig perfektion. Ett vackert inre & yttre, där man möts av smakupplevelser från hela Sverige i perfekt balans."

HEDERSUTMÄRKELSE EKOLOGISKA PRODUKTER

★**HK Scan:** Kallrökt Korv Ekologisk

"En vacker korv med god, syrlig smak som växer."

HEDERSUTMÄRKELSE ÅRETS SMAKFÖRNYARE

★**Nyhléns Hugosons Chark:** NH Grovmald grillkorv Lingon & Granskott

"Vältillverkad grovmald grillkorv där man tagit intryck från det nordiska skafferiet. Det är karaktäristiska smaker som väl harmonierar med produkten."

Jurymedlemmen Hans underhöll med lite ukelele och sång i pauserna.

VINNARE ÄR...

1 FALUKORV

(namnskyddad*)
Sponsor: Caneb

1. SVENSK MÄSTARE

★ **Nordchark i Luleå:** Falukorv Basturökt

1. GULD

FÖRETAG/PRODUKT

Jokkmokks Korv & Rökeri: Jokkmokks Korv Original
Lidl Sverige: Falukorv
Lindvalls Chark: Falukorv
Rybergs Charkuteri: Bohusfalu
Specialchark Stockholm: Falukorv
Vaggeryds Chark: Falukorv

1. SILVER

FÖRETAG/PRODUKT

Andersson & Tillman: Falukorv
Hemgården: Värmlandsfalukorv
HKScan: Scan Deli Falukorv
HKScan: Scan Jägarfalukorv
J. Pettersons Chark: Mager falukorv 18 %
Jokkmokks Korv & Rökeri: Jokkmokks Korv Original Deli
Jokkmokks Korv & Rökeri: Jokkmokks Korv Basturökt
Jokkmokks Korv & Rökeri: Jokkmokks Korv Basturökt Deli
MälarChark: Falukorv
Nyhléns Hugosons Chark: NH Norrlands-falukorv
Rybergs Charkuteri: Falukorv
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Falukorv ring
Siljans Chark: Falukorv extra prima
SP Chark: Falukorv 550gr

1. BRONS

FÖRETAG/PRODUKT

Bergströms Rökeri: Falukorv 72 %
Gudruns: Falukorv 72 % kötthalt
Helmut Walch Charkuteri: Falukorv
HKScan: Scan Falukorv
KLS Ugglarps/Charkprodukter: Smålandskött falukorv 500 g halvböj
Korvdelikatessen i Göteborg: Falukorv, ring
Korvdelikatessen i Göteborg: Falukorv
Per i Viken Chark: Falukorv
Stens Chark Åseda: Falukorv
Stensåkra Chark & Deli: Deli Falu
Åkes Hemchark: Falukorv

2 KÖTTBULLAR OCH HAMBURGARE

Sponsor: RISE

2. SVENSK MÄSTARE

★ **Nacka Köttprodukter:** Högrevs-hamburgare e-c kappa

2. GULD

FÖRETAG/PRODUKT

HKScan: Högrevsburgare
Per i Viken Chark: Farmors köttbullar

2. SILVER

FÖRETAG/PRODUKT

Gudruns: Hamburgare färska
Siljans Chark: Högrevsburgare

2. BRONS

FÖRETAG/PRODUKT

Familjen Hansen Charkuterier: Högrevs-burgare med Vindelnrökt sidfläsk
Gudruns: Högrevsburgare
Ingelsta Kalkon: Ingelsta Kalkon Kalkonburgare

3 JULSKINKA

Sponsor: CLRcon

3. SVENSK MÄSTARE

★ **Björk & Co:** Julskinka, kokt

3. GULD

FÖRETAG/PRODUKT

HKScan: Gourmet Julskinka
Jakobsdals Charkuteri: Mor Matildas Kokta julskinka
Kronfågel: Kycklingjulskinka

3. SILVER

FÖRETAG/PRODUKT

Allmans: Glögg-griljerad julskinka, färdigkokt
Gudruns: Julskinka kokt griljerad
Helmut Walch Charkuteri: Kokt Julskinka
HKScan: Griljerad Julskinka av Rapsgris, hel och skivad
Jakobsdals Charkuteri: Charkuteriets Senapsgriljerade julskinka
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Julskinka kokt

3. BRONS

FÖRETAG/PRODUKT

Andersson & Tillman: Julskinka
Gudruns: Julskinka kokt Gudruns
HKScan: Rapsgris Julskinka
HKScan: Lättrökt Julskinka
HKScan: Scan Piggham julskinka
Jakobsdals Charkuteri: Bror Jakobs Lättrökta julskinka
KLS Ugglarps/Charkprodukter: Chark-produkter rimmade kokta julskinka

FOTO: LISA BARRYD

Cirka 40 utvalda domare genomförde juryarbetet under två intensiva dagar.

KLS Ugglarps/Charkprodukter: KLS kokt rimmad julskinka utan svål
Nordchark i Luleå: Julskinka benfri
Nyhléns Hugosons Chark: Alviksgården Kokt Julskinka

4 KOKTA HELKÖTTS-PRODUKTER

Sponsor: Salinity

4. SVENSK MÄSTARE

Jokkmokks Korv & Rökeri: Lavkokt skinka

4. GULD

FÖRETAG/PRODUKT
Jakobsdals Charkuteri: Mor Matildas Örtskinka
Jakobsdals Charkuteri: Mor Matildas Grillade rostbiff
Kronfågel: Gott & Grillat BBQ Kycklingben
Kronfågel: Minutkyckling Caesar Stekt & Skivad
Kronfågel: Minutkyckling Peppar & Paprika
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Grillad rostbiff
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Fläsksida sous-vide neutral utan svål

4. SILVER

FÖRETAG/PRODUKT
DennFood: Rostbiff grillad av innanlår
Gudruns: Gudruns Deliskinka Ångkokt
HKScan: Kokt Oxbringa sous vide, hel och skivad
HKScan: Scan svenska gårdar Kokt skinka, skivad
HKScan: Kokt Saltrulle, skivad
HKScan: Grillad Kyckling, skivad
HKScan: Kokt Delikatess skinka
Jakobsdals Charkuteri: Mor Matildas Kokta skinka
Jakobsdals Charkuteri: Mor Matildas Gallerkokta skinka
Kronfågel: Minutkyckling Classic Stekt & Skivad
Kronfågel: Minutkyckling BBQ Stekt & Tärnad
Kronfågel: Gott & Grillat BBQ Kyckling-klubba
Meet I Linköping: Grillad & Skuren Kebab
Meet I Linköping: Grillad & Skuren Gyros

4. BRONS

FÖRETAG/PRODUKT
Familjen Hansen Charkuterier: Hansens kokta skinka
Jakobsdals Charkuteri: Mor Matildas Kokta saltrulle
Jakobsdals Charkuteri: Mor Matildas Grillade rostbiff
Jakobsdals Charkuteri: Charkuteriets Grillade rostbiff
Jakobsdals Charkuteri: Chimichurryskinka
Ludvig Sörensen: Lönneberga, Marianne-lunds Rostbiff
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Saluhallsskinka kokt rund

5 RÖKTA HELKÖTTS-PRODUKTER

Sponsor: Lietpak

5. SVENSK MÄSTARE

★**Vindelns Rökeri:** Vindelnrökt Fläskkarré

5. GULD

FÖRETAG/PRODUKT
Bergströms Rökeri: Rökt Lammklubba
Björk & Co: Rökt älginnanlår
Jakobsdals Charkuteri: Bror Jakobs Flatrökta skinka
Jakobsdals Charkuteri: Bror Jakobs Mörkrostade gallerskinka med sotade flarn
Jakobsdals Charkuteri: Bror Jakobs Mörkrostade gallerskinka med lönnsirap
Jakobsdals Charkuteri: Bror Jakobs Svartrökta gallerskinka
Jakobsdals Charkuteri: Charkuteriets Grillade pastrami
Jakobsdals Charkuteri: Charkuteriets Rökta bog
Jokkmokks Korv & Rökeri: Samiskt rökt skinka
Ludvig Sörensen: Svartrökt Bog
Nordchark i Luleå: Flatrökt Skinka
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Saluhallskinka rökt
Siljans Chark: Flatrökt hel skinka
SP Chark: Sotarkotlett

5. SILVER

FÖRETAG/PRODUKT
Gudruns: Gudruns Gästrikeskinka Rökt
Gudruns: Gudruns Deliskinka Rökt
Hemgården: Hemgårdsskinka
HKScan: Rökt Emilskinka, skivad
Jakobsdals: Bror Jakobs Rosenkubb
Jakobsdals: Varmrökt nötkött
Korvpojkarna: Nötrulle varmrökt
Mostorps Gård: Gallerrökt karré
Rybergs Charkuteri: Valters Bohusrökta Skinka
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Kassler
Siljans Chark: Kassler
Vindelns Rökeri: Vindelnrökt skinka, flatrökt

5. BRONS

FÖRETAG/PRODUKT
Allmans: Rökt fläskytterfilé pastrami

Efter 50 års äktenskap pratar vi äntligen med varandra.

Dessa fantastiska maskiner har äntligen börjat kommunicera på riktigt. Inte bara hälsningsfraser utan kontinuerliga meningsfulla samtal. Nu är de, Handtmanns korvspruta från VF 800-serien och clipsmaskinen från Poly-clip, det perfekta paret.

www.charksupporten.se

SVENSK CHARKSUPPORT AB

STURM & DRANG

- **Andersson & Tillman:** Lövstaskinka
HKScan: Källarrökt Nötytterlår
HKScan: Basturökt Emilskinka, skivad
HKScan: Rökt Emilkalkon, skivad
HKScan: Scan svenska gårdar Rökt skinka, skivad
HKScan: Scan svenska gårdar Basturökt skinka skivad
Jakobsdals Charkuteri: Bror Jakobs Whiskyskinka
Jakobsdals Charkuteri: Bror Jakobs Svartvinbärsskinka
Jakobsdals Charkuteri: Bror Jakobs Svartrökta skinka
Jakobsdals Charkuteri: Bror Jakobs Rökta nötrulle
Jakobsdals Charkuteri: Bror Jakobs Pepparkubb
Jakobsdals Charkuteri: Bror Jakobs Rökta skinka
Jakobsdals Charkuteri: Bror Jakobs Äpple & kanelskinka
Jakobsdals Charkuteri: Bror Jakobs Gallerrökta skinka
Korvpojkarna: Varmrökt skinkinnanlår
Rybergs Charkuteri: Valters Rökta Skinka
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Kalkon rökt
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Svartrökt kotlett
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Skinka svartrökt
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Fläskpastrami
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Kyckling pålägg rökt
Vaggeryds Chark: Rökt bog

6 LUFTTORKADE/ KALLRÖKTA HELA KÖTTPRODUKTER

Sponsor: Prosanitas

6. SVENSK MÄSTARE

★ **Jokkmokks Korv & Rökeri:** Bresaola

6. GULD

FÖRETAG/PRODUKT

Carnex Kött & Chark: Kallrökt Benfri Kotlett
Eldsberga Chark: Rökt nötkött
Grilstad: Paereskinka
Grilstad: Lufttorkad skinka
HKScan: Lufttorkad skinka Gårdsmärkt
Jokkmokks Korv & Rökeri: Pancetta
Jokkmokks Korv & Rökeri: Speck

6. SILVER

FÖRETAG/PRODUKT

Carnex Kött & Chark: Kallrökt Sidfläsk
Eldsberga Chark: Fläskkotlett
Familjen Hansen Charkuterier: Lufttorkad Stöcksjöskinka
Familjen Hansen Charkuterier: Lufttorkad Fläskkarré
Jokkmokks Korv & Rökeri: Coppa från Jokkmokk
KLS Ugglarps/Charkprodukter: KLS Svensk reservaskinka
Nyhléns Hugosons Chark: NH Lufttorkad Skinka
Västerslät: Västersläts lufttorkade karré

6. BRONS

FÖRETAG/PRODUKT

Jokkmokks Korv & Rökeri: Chorizo picante
Mostorps Gård: Lufttorkad Lagerblad Panchetta

// DET ÄR KUL MED PRODUCENTER SOM VÅGAR TA UT SVÄNGARNA PÅ ETT OVÄNTAT SÄTT.

Ur juryarbetet Chark-SM 2018

// **DETTA ÄR ABSOLUT EN KANDIDAT TILL ATT BLI SVENSK MÄSTARE, DET KAN JAG SÄGA REDAN NU.**

Ur juryarbetet Chark-SM 2018

FOTO: LISA BARRYD

« Att smaka, känna och lukta på produkterna är ett måste för att kunna göra en allsidig bedömning.

Alla delar som bedöms skrivs ned och protokollförs av juryn löpande. »

7 KLASSISKT KRYDDADE KORVAR

Sponsor: Casmo

7. SVENSK MÄSTARE

★ **Helmut Walch Charkuteri:** Frankfurter

7. GULD

FÖRETAG/PRODUKT

Gudruns: Varmkorv naturskinn
Korvdelikatessen i Göteborg: E-nummerfri Wienerkorv
Korvdelikatessen i Göteborg: E-nummerfri Prinskorv
Korvdelikatessen i Göteborg: Wienerkorv 85 % kötthalt
Korvdelikatessen i Göteborg: Wienerkorv 75 % kötthalt
Korvdelikatessen i Göteborg: Prinskorv
Lidl Sverige: Wienerkorv
Lindvalls Chark: Bamse Gourmet
Lindvalls Chark: Wienerkorv pl
Lindvalls Chark: Wienerkorv
Lindvalls Chark: Coin offer
Rybergs Charkuteri: Prinskorv
Rybergs Charkuteri: Wienerkorv
Siljans Chark: Knäppare
Siljans Chark: Kurbitzo
Vaggeryds Chark: Wienerkorv
Vaggeryds Chark: Prinskorv

7. SILVER

FÖRETAG/PRODUKT

Andersson & Tillman: Prinskorv
Atria Sverige: Lithells Prinskorv
Atria Sverige: Oskar Lithells Finaste Wienerkorv
Carnex Kött & Chark: Wienerkorv
Delins Charkuteri: Prinskorv
Familjen Hansen Charkuterier: Prinskorv lamm
Fläsk & Co: Wienerkorv
Gudruns: Prinskorv
Gudruns: Wienerkorv
Hemgården: Wienerkorv
HKScan: Deli Grillkorv
HKScan: Deli Prinskorv
Korvpojkarna: Wienerkorv
Lidl Sverige: Wienerkorv
Lindvalls Chark: Frukostkorv
Lindvalls Chark: Wienerkorv extra
Lindvalls Chark: Gourmet Grill
MälarChark: Prinskorv
Nyhléns Hugosons Chark: NH Prinskorv Naturtarm
Närproducerat i Skåne: Prinskorv
Per i Viken Chark: Wienerkorv
Rybergs Charkuteri: Varmkorv
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Wienerkorv
SP Chark: Prinskorv
Specialchark Stockholm: Wienerkorv Premium
Vaggeryds Chark: Varmkorv
Vaggeryds Chark: Tjock Grillkorv
Åkes Hemchark: Prinskorv

7. BRONS

FÖRETAG/PRODUKT

Carnex Kött & Chark: Lunchkorv
DennFood: Wienerkorv
Ello i Lammhult: Lammhults prinskorv
Fläsk & Co: Prinskorv
Fläsk & Co: Bamsegrillkorv
Fläsk & Co: Grillkorv
HKScan: Grillkorv tunt skinn
HKScan: Deli Frukostkorv
Korvdelikatessen i Göteborg: Frankfurter
Korvpojkarna: Prinskorv
Kronfågel: Kycklinggrillkorv Klassisk
Kronfågel: Kycklingwienerkorv
Kronfågel: Kycklingprinskorv
Lidl Sverige: Delikatessprinskorv
Lindvalls Chark: Prinskorv extra
Lindvalls Chark: Wienerkorv Baconlindad »

Lindvalls Chark: Prinskorv
Lindvalls Chark: Frankfurter premium
MälarChark: Ekologisk kycklingwienerkorv
Nyhléns Hugosons Chark: NH Varmkorv Bokspånsrökt
Närproducerat i Skåne: Wienerkorv
Per i Viken Chark: Prinskorv
Per i Viken Chark: Frukostkorv
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Prinskorv
Siljans Chark: Varmkorv
Siljans Chark: Prinskorv
Stens Chark Åseda: Varmkorv
Stensåkra Chark & Deli: Wienerkorv
Vaggeryds Chark: Wienergrill

8 MILT KRYDDADE KORVAR
Sponsor: Dat-Schaub

8. SVENSK MÄSTARE

★ **Lindvalls Chark:** Viltkorv med prästost

8. GULD

FÖRETAG/PRODUKT
Andersson & Tillman: Lammkorv
Carlströms Kött & Chark: Gyroskorv
Fläsk & Co: Ost & Paprika korv
Gudruns: Gourmetgrillare
HKScan: Grillkorv Ost och Bacon
Jokkmokks Korv & Rökeri: Jokkmokks Ostgrillare
Jokkmokks Korv & Rökeri: Jokkmokks Entrecôtegrillare
KLS Ugglarps/Charkprodukter: Chark-produkter ramslökskorv
Korvdelikatessen i Göteborg: Ostkorv
Korvdelikatessen i Göteborg: Thuringer
Lindvalls Chark: Rishultskorv
Lindvalls Chark: Ostkorv med Prästost
Lindvalls Chark: Högrevskorv
Lindvalls Chark: Wild Boar
Lindvalls Chark: Ost och Bacon
Lindvalls Chark: Medisterpölse
Lindvalls Chark: Ostepölse
Lindvalls Chark: Drivers Dog
Ludvig Sörensen: Vrigstad Ostgrillare
MälarChark: Smégrillare
Nyhléns Hugosons Chark: NH Grovmald Grillkorv Lingon & Granskott
Per i Viken Chark: Intence cheese
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Lammkorv Merquez
Siljans Chark: Jägargrill
Siljans Chark: Trapper
Specialchark Stockholm: Cacao & Chili
Svenskt Butikskött: Smak av Gotland Lammkorv
Vaggeryds Chark: Bamsegrill
Vaggeryds Chark: Frukostkorv
Vaggeryds Chark: Ost & baconkorv
Vaggeryds Chark: Brathwurst
Vaggeryds Chark: Lyxgrillare

8. SILVER

FÖRETAG/PRODUKT
Carlströms Kött & Chark: Ramslökskorv
Carlströms Kött & Chark: Ost och baconkorv
DennFood: Käsewurst med timjan
Ello i Lammhult: Lammhults Grillkorv
Gudruns: Stockholmare
Helmut Walch Charkuteri: Käsekrainer
Hemgården: Vitlöksgrill
Hemgården: Cheddar/Bacon
Korvpojkarna: Ostgrillare
Korvpojkarna: Tomat och timjan
Kronfågel: Kycklinggrillkorv Ost & Kycklingbacon
Lindvalls Chark: Bratwurst
Lindvalls Chark: Bratwurst kockens val
Lindvalls Chark: Norrlänning
Närproducerat i Skåne: Grillkorv
Närproducerat i Skåne: Ost & Kyckling-baconkorv
Per i Viken Chark: Grillkorv
Per i Viken Chark: Ramslökskorv
Per i Viken Chark: Per i Parma

// **DET ÄR FÖRSTA GÅNGEN JAG ÄR MED SOM DOMARE OCH DET ÄR VERKLIGEN BÅDE ROLIGT OCH LÄRORIKT.**

Ur juryarbetet Chark-SM 2018

« Produkternas yta och utseende är viktiga aspekter som inte får underskattas.

För första gången fanns klassen Färskkorv med i Chark-SM. Korvarna värmdes upp minuterna innan det var dags för juryn att sätta tänderna i dem. »

Per i Viken Chark: Lammwiener
Rybergs Charkuteri: Lammkorv
Rybergs Charkuteri: Högrevskorv
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Ost & Bacon korv
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Bratwurst Gourmet
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Frukostkorv
Siljans Chark: Fjällgrill
Stens Chark Åseda: Wienergrill
Stens Chark Åseda: Tjock grillkorv
Stens Chark Åseda: Paprikawurst
Svenskt Butikskött: Smak av Gotland Ramslök & Timjan kryddkorv
Vaggeryds Chark: Ostkorv
WurstMaster: Texas BBQ

8. BRONS

FÖRETAG/PRODUKT

Andersson & Tillman: Aroskorv
Familjen Hansen Charkuterier: Grillkorv med Grevéost
Fläsk & Co: Korv med Karljohan svamp och parmesan
Korvdelikatessen i Göteborg: Bratwurst
Stens Chark Åseda: Småländsk knackekorv
WurstMaster: Lammkorv Provencale
Åkes Hemchark: Kronobergare

9 STARKT KRYDDADE KORVAR

Sponsor: Lagafors

9. SVENSK MÄSTARE

★ **KLS Ugglarps/Charkprodukter:** Charkprodukter Jalapeno/cheddarkorv

9. GULD

FÖRETAG/PRODUKT

Atria Sverige: Sibylla Kabanoss Rullgrill
Atria Sverige: Sibylla Chilikorv Rullgrill
Fläsk & Co: Grillkorv med Ramslök
Helmut Walch Charkuteri: Höllenwurst
HKScan: Choritzo de pimenton
KLS Ugglarps/Charkprodukter: Charkprodukter Anjou/Honey
KLS Ugglarps/Charkprodukter: Charkprodukter Spicy-Pustakorv
Korvdelikatessen i Göteborg: Chili Cheese
Korvdelikatessen i Göteborg: Trollkorv
Korvdelikatessen i Göteborg: Nötknäpparen
Korvpojkarna: Cabanossy
Lindvalls Chark: Het rökt paprikakorv
Lindvalls Chark: Jalapeno kockens val
Lindvalls Chark: Jalapeno
MälarChark: Eko chorizo
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Chorizo Gourmet
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Kabanoss Gourmet
Stens Chark Åseda: Kabanoss

9. SILVER

FÖRETAG/PRODUKT

Carnex Kött & Chark: Kranjska
Carnex Kött & Chark: Sremska Stark
Carnex Kött & Chark: Pustabratwurst
Carnex Kött & Chark: Chorizo
Ello i Lammhult: Lammhults kryddkorv Tex-Mex
Fläsk & Co: Chilikorv
Hemgården: Grymming
HKScan: Chorizo
HKScan: Bratwurst
HKScan: Green Chorizo
Kronfågel: Kycklinggrillkorv Chorizo
Lindvalls Chark: Chorizo
Lindvalls Chark: Kabanoss kockens val
Nyhléns Hugosons Chark: NH Chorizo-parisare
Närproducerat i Skåne: Habanerokorv
Närproducerat i Skåne: Italian Style korv
Rybergs Charkuteri: Chorizo

»

FOTO: LISA BARRYD

Snart dags att provsmaka nästa korv.

Rybergs Charkuteri: Tjörnizo
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Nötchorizo
Vaggeryds Chark: Chorizo
WurstMaster: Kimchikorven

9. BRONS

FÖRETAG/PRODUKT

DennFood: Bacon och Jalapeño korv
Lidl Sverige: Ekologisk Chorizo
Närproducerat i Skåne: Provencalekorv
Närproducerat i Skåne: Ost & Jalapenokorv

10 GRILLKORV, SKINNFRI

Sponsor: B Engelhardt

10. SVENSK MÄSTARE

★ **Lindvalls Chark:** Högrevskorv

10. GULD

FÖRETAG/PRODUKT

Allmans: Grillkorv Magnum
Gudruns: Godingar Ost & Bacon
Gudruns: Godingar Ramslök
Lindvalls Chark: Chorizo
Lindvalls Chark: Grillkorv extra
Lindvalls Chark: Ost och bacon
Lindvalls Chark: Baconlindad grillkorv
Lindvalls Chark: Prinskorv
Lindvalls Chark: Kycklingkorv
Lindvalls Chark: Grillkorv
Lindvalls Chark: Grillkorv extra fin
Lindvalls Chark: Baconlindad ostkorv
Nordchark i Luleå: Ost & Bacongrillare
Rybergs Charkuteri: Uddevallare

10. SILVER

FÖRETAG/PRODUKT

Andersson & Tillman: Öregrundare
Andersson & Tillman: Roslagsgrill
Delins charkuteri: Grillkorv
Gudruns: Godingar Hot Chili
Gudruns: Godingar Kabanoss
Hemgården: Grillisar
Lindvalls Chark: Rösti hot dog med ost
Lindvalls Chark: Frankfurter pork
Lindvalls Chark: El Diablo
Närproducerat i Skåne: Hot Dog
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Prinskorv skinnfri
Siljans Chark: Grillkorv
SP Chark: Kalasgrillare
Specialchark Stockholm: Grillkorv Ekologisk
Specialchark Stockholm: Grillkorv Premium
Vaggeryds Chark: Skinnfri Grillkorv

10. BRONS

FÖRETAG/PRODUKT

Lindvalls Chark: Ostkorv
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Kyckling grillkorv

// DENNA KORV HAR EN JÄTTETREVLIG HETTA PÅ SLUTET.

Ur juryarbetet Chark-SM 2018

11 ISTERBAND

Sponsor: Diversey

11. SVENSK MÄSTARE

★ **Atria Sverige:** Charkdelikatesser Gammaldags Isterband

11. GULD

FÖRETAG/PRODUKT

Ello i Lammhult: Lammhults Fin Isterband
Korvpojkarna: Isterband
Lindvalls Chark: Isterband
MälarChark: Isterband
Stens Chark Åseda: Grillisterband

11. SILVER

FÖRETAG/PRODUKT

Ello i Lammhult: Lammhults Kalas Isterband
Ello i Lammhult: Lammhults syrliga Isterband
Familjen Hansen Charkuterier: Isterband
Gudruns: Isterband
KLS Ugglarps/Charkprodukter: Smålands-kött småländska isterband
Lidl Sverige: Isterband
Lindvalls Chark: Isterband små
Stens Chark Åseda: Rökta isterband
Wiktor Olssons: Kallrökta Isterband

11. BRONS

FÖRETAG/PRODUKT

Andersson & Tillman: Isterband

SMAK-SM

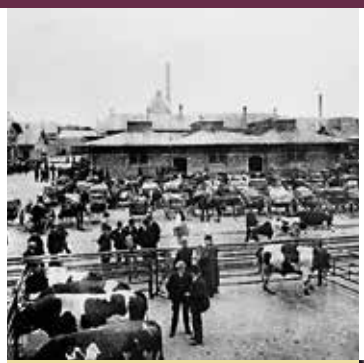
GOD SMAK I GÖTEBORG.

Vinnarna i **Chark-SM** är utsedda, priserna är utdelade. Gemensamt för dem alla är deras goda **smak**.

Goda råvaror är grunden. Sedan kommer maskiner och utrustning – har de hög kvalitet och säkerhet märks det i produkten. Sist, och kanske avgörande, är **kryddor**.

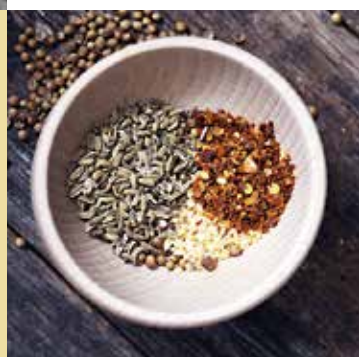
Vi på Profood gratulerar alla vinnare. Och påminner branschen om att vi levererar **hela kedjan** – vi är den kompletta leverantören till svensk charkindustri.

Fråga alltid oss först.



CHARK SM
SVENSKA CHARKMÄSTERSKAPEN

PROFOOD
FRÅGA OSS FÖRST



Korvdelikatessen i Göteborg: Isterband
Lindvalls Chark: Isterband med risgryn
Per i Viken Chark: Isterband
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Isterband
Stens Chark Åseda: Torkade isterband
Vaggeryds Chark: Isterband
Åkes Hemchark: Isterband

12 KALLRÖKT, TORKAD KORV

Sponsor: Profood

12. SVENSK MÄSTARE

Jokkmokks Korv & Rökeri: Salami fänkål

12. GULD

FÖRETAG/PRODUKT

Grilstad: Antons Cabanossy
Grilstad: Pepperoni
Grilstad: Italiensk salami hel 220 g
Grilstad: Pepperoni hel 220 g
Grilstad: Fresh Garlic Snack
Grilstad: Spicy Pepperoni Snack
Grilstad: Red Hot Chili Snack
Jakobsdals Charkuteri: Haga-Petters Salami
Jakobsdals Charkuteri: Haga-Petters Lime & Pepparsalami

// **DETTA BACON ÄR OTROLIGT VÄLRÖKT, MEN HAR KANSKE LITE FÖR MYCKET SÄLTA.** Ur juryarbetet Chark-SM 2018

Jakobsdals Charkuteri: Haga-Petters Salami vitlök
Jakobsdals Charkuteri: Haga-Petters Tryffelsalami
Jakobsdals Charkuteri: Haga-Petters Grönpepparsalami
Jakobsdals Charkuteri: Haga-Petters Pilsnerpinnar
Jokkmokks Korv & Rökeri: Salami perugino
Korvdelikatessen i Göteborg: Ölkorv
Nyhléns Hugosons Chark: NH Ölkorv Original
Per i Viken Chark: Ramslökssalami
Per i Viken Chark: Fänkålssalami
Per i Viken Chark: Hot Jambo

12. SILVER

FÖRETAG/PRODUKT

Eldsberga Chark: Bosnisk sudzuk fläsk
Familjen Hansen Charkuterier: Ölkorv Transporter
Familjen Hansen Charkuterier: Ölkorv Tryffel
Grilstad: Antons Original
Grilstad: Antons Sicilia
Grilstad: Familjesalami
Grilstad: EKO Guldsalami
Grilstad: Chorizo hel 220 g
Grilstad: Black Pepper Snack
Hemgården: Rolands djävlar
Hemgården: Rolands skogstokiga
Jakobsdals Charkuteri: Haga-Petters Chilisalami
Mostorps Gård: Vesterhavs snacks
Nyhléns Hugosons Chark: NH Ölkorv Chili
Nyhléns Hugosons Chark: NH Minisalami

12. BRONS

FÖRETAG/PRODUKT

Atria Sverige: Onsala Mini Chorizo Fänkål
Carnex Kött & Chark: Bondekorv
Familjen Hansen Charkuterier: Pepparsalami
Familjen Hansen Charkuterier: Chorizosalami
Grilstad: Guldsalami
Grilstad: Jubelsalami
Grilstad: Pepparsalami
Grilstad: Chilisalami
Grilstad: Salami Rödvin hel 220 g
J. Pettersons Chark: Petterssons ölkorv
Nyhléns Hugosons Chark: NH Ölkorv Älg
Per i Viken Chark: Barca

// **DET KÄNNS BRA ATT FÄRSKA KORVAR FÅTT EN EGEN KLASS I ÅR, DET MÄRKS ATT DE BARA BLIR FLER OCH FLER PÅ MARKNADEN.**

Ur juryarbetet Chark-SM 2018

FOTO: LISA BARRYD

I år var tionde gången Chark-SM genomfördes. Det tävlades i 17 klasser och cirka 700 produkter hade skickats in från 55 företag.

I klassen Bacon och rökt sidfläsk deltog många bidrag som både var en fröjd för ögat och för juryns smaklökar.

13 RÖKT PÅLÄGGSKORV

Sponsor: Protech

13. SVENSK MÄSTARE

★ **HKScan:** Läckökorv

13. GULD

FÖRETAG/PRODUKT

Carlströms Kött & Chark: Jack Black
HKScan: Kallrökt Korv Ekologisk
HKScan: Cognacsmedwurst
HKScan: Delikatessmedwurst
Korvpojkarna: Lökkorv
Korvpojkarna: Cognacsmedvurst
Korvpojkarna: Hushållsmedvurst
Kullans Lycka: Får & lammkorv Ramslök
Kullans Lycka: Får & lammkorv Chili
Vaggeryds Chark: Hushållsmedwurst

13. SILVER

FÖRETAG/PRODUKT

Bergströms Rökeri: Rensalami
Bergströms Rökeri: Älgkorv
Bergströms Rökeri: Skivad Renstek
Bergströms Rökeri: Skivad Älgstek
Bergströms Rökeri: Skivad Hjortstek
Björk & Co: Forbondekorv
Ello i Lammhult: Lammhults Cognacs-medvurst
Gudruns: Munsökorv
HKScan: Småländsk Lökkorv
HKScan: Gammeldags Enrisrökt korv
Jakobsdals Charkuteri: Haga-Petters Rökta korv
Jakobsdals Charkuteri: Haga-Petters Rökta korv Ekologisk
Korvpojkarna: Salami
Korvpojkarna: Grönpeppar salami
Korvpojkarna: Lökkorv
Korvpojkarna: Salami Paprika
Per i Viken Chark: Grönpepparkorv
Åkes Hemchark: Älgmedwurst

13. BRONS

FÖRETAG/PRODUKT

Ello i Lammhult: Lammhults Lökkorv
HKScan: Pärsons Cognacsmedwurst
Ingelsta Kalkon: Ingelsta Kalkon Kallrökt Lökkorv
KLS Ugglarps/Charkprodukter: Chark-produkter Skånsk lökkorv
KLS Ugglarps/Charkprodukter: Chark-produkter Söderåskorv
Korvdelikatessen i Göteborg: Julmed-wurst
Per i Viken Chark: Enewurst
Rybergs Charkuteri: Dalslandskorv
Vaggeryds Chark: Rökt Lantkorv
Vaggeryds Chark: Salami

14 PASTEJ OCH SYLTA

Sponsor: Eurofins

14. SVENSK MÄSTARE

★ **Per i Viken Chark:** Leverpastej

14. GULD

FÖRETAG/PRODUKT

Andersson & Tillman: Pressylta
Andersson & Tillman: Kalvsylta
Andersson & Tillman: Leverpastej
Atria Sverige: Lindbergs Gräddpastej
Ello i Lammhult: Lammhults Sylta
Gudruns: Leverpastej bakad
KLS Ugglarps/Charkprodukter: Små-ländska gårdar bakad leverpastej
Lidl Sverige: Kalvsylta
Ludvig Sörensen: Lulles kokta skivbara leverpastej
SP Chark: Fläskrullad
Vaggeryds Chark: Pressylta

14. SILVER

FÖRETAG/PRODUKT

HKScan: Kalvsylta
HKScan: Gräddleverpastej
HKScan: Ugnsbakad Leverpastej

Jurymedlemmen Per-Åke demonstrerade för sina kollegor i gruppen hur ett riktigt sidfläsk ska se ut.

KLS Ugglarps/Charkprodukter: Chark-produkter skånsk bakad leverpastej
Ludvig Sörensen: Lulles bredbara pastej
Mostorps Gård: Grov Pastej
Per i Viken Chark: Pressylta
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Rullsylta
Vaggeryds Chark: Bakad pastej
Vaggeryds Chark: Kokt pastej med tryffelersättning

14. BRONS

FÖRETAG/PRODUKT

Ello i Lammhult: Lammhults Leverpastej
Familjen Hansen Charkuterier: Hansens leverpastej
Gudruns: Leverpastej skivbar
HKScan: Skåneleverpastej
Jakobsdals Charkuteri: Charkuteriets Handlagda pressylta
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Pressylta
Vaggeryds Chark: Kokt pastej
Vaggeryds Chark: Kalvsylta
Wiktor Olssons: Handlagd Pressylta

15 TRADITIONELL CHARK

Sponsor: Praxair

15. SVENSK MÄSTARE

★ **Vaggeryds Chark:** Pölsa

15. GULD

FÖRETAG/PRODUKT

Björk & Co: Sidfläsk rimmat, skivat
KLS Ugglarps/Charkprodukter: Chark-produkter Blodkorv
Kronfågel: Kycklingmiddagskorv
Mostorps Gård: Gravad Fransyska
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Kokt Köttkorv

15. SILVER

FÖRETAG/PRODUKT

Närproducerat i Skåne: Middagskorv
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Stekfläsk

15. BRONS

FÖRETAG/PRODUKT

Ello i Lammhult: Lammhults Nötkorv
HKScan: Kokt Medwurst
Kronfågel: Ekologisk Middagskorv (strimlad)
Per i Viken Chark: Blodkorv
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Skivat stekfläsk gourmet
Vaggeryds Chark: Blodpudding

16 BACON OCH RÖKT SIDFLÄSK

Sponsor: Cantec

16. SVENSK MÄSTARE

★ **Signal & Andersson Charkuterifabrik:** Bacon

16. GULD

FÖRETAG/PRODUKT

Bergströms Rökeri: Bacon No 1 Skivad
Björk & Co: Rökt Sidfläsk
Hemgården: Alvedsrökt Bacon
Nyhléns Hugosons Chark: NH Alspånsrökt Bacon
Vindelns Rökeri: Vindelnrökt sidfläsk med svål
Vindelns Rökeri: Vindelnrökt delisida, svålfri

16. SILVER

FÖRETAG/PRODUKT

Andersson & Tillman: Bacon
Carnex Kött & Chark: Varmrökt Sidfläsk
Delins charkuteri: Rökt sida
Helmut Walch Charkuteri: Restaurangbacon
Mostorps Gård: Varmrökt sidfläsk
Närproducerat i Skåne: Bacon
Rybergs Charkuteri: Bohusbacon Flisrökt

16. BRONS

FÖRETAG/PRODUKT

Kronfågel: Kycklingbacon (skivad)
Siljans Chark: Rökt sidfläsk

17 FÄRSKKORV

Sponsor: KA Lundgren

17. SVENSK MÄSTARE

★ **J. Pettersons Chark:** Färskkorv Västerbottensost

17. GULD

FÖRETAG/PRODUKT

Andersson & Tillman: Piri piri färskkorv

HEDERSUTMÄRKELSE

ÅRETS SMAKFÖRNYARE

★ **Nyhléns Hugosons Chark:** NH Grovmald grillkorv Lingon & Granskott

BÄSTA EKOLOGISKA PRODUKT

★ **HKScan:** Kallrökt Korv Ekologisk

Sponsorer: Matlust Södertälje (Ekologisk produkt). Culinar (Årets Smakförnyare)

Björk & Co: Salciccia Råkorv
HKScan: Råkorv Salsiccia
KLS Ugglarps/Charkprodukter: Chark-produkter färskkorv Chorizo
KLS Ugglarps/Charkprodukter: Chark-produkter Salsiccia
Per i Viken Chark: Salsiccia
Per i Viken Chark: Chorizo
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Färskkorv med smak av äpple & fänkål
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Spansk chorizo

17. SILVER

FÖRETAG/PRODUKT

Andersson & Tillman: Citrus färskkorv
DennFood: Råkorv smaksatt med bacon, vitlök och färsk bladpersilja
DennFood: Lammkorv med ramslök
HKScan: Råkorv Chorizo
HKScan: Råkorv Kolbasz
Per i Viken Chark: Färsk lammkorv
Per i Viken Chark: Färsk Parma
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Färskkorv med julsmak
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Italiensk Salsiccia
Taylors and Jones of Sweden: New York Salsiccia

17. BRONS

FÖRETAG/PRODUKT

Andersson & Tillman: Fänkål färskkorv
DennFood: Råkorv med jalapeno och västerbottenost
Familjen Hansen Charkuterier: Salsiccia Vindelnrökt
Signal & Andersson Charkuterifabrik: Chorizo anchochili lättrökt

HELG MED LEIF

Husmanskost och helg, det är Leif Mannerströms kombo och som numera tillbringar tid på landet med barn och barnbarn. Kött & Chark inspireras av skarp matkunskap i senaste kokboken Mannerströms helg.

FOTO: **CHARLOTTE GAWELL OCH TOMAS YEH** FÖRLAG: **NORSTEDT**

Bräserade fläskben

4 portioner

Ingredienser

2 kg köttiga fläskben
1 gul lök
1 palsternacka
1 äpple
smör till stekning
2 dl färsk äppeljuice
5 dl vatten
2 köttbuljong-tärningar
2 lagerblad
1 kvist timjan
2 dl vispgrädde
smör till stekning
salt och peppar

Serveringsförslag

kokt mjölig potatis
inlagd kryddgurka
pressgurka
syltade tomater
vinbärsgelé
rödlöksmarmelad

Dryck

Äppelmust från Österlen eller torr, fyllig äppelcider

Gör så här: ★ Skala och skär lök och palsternacka i grova bitar. Kärna ur och skär äpplet i grova bitar. Salta och peppra köttet väl. Bryn bitarna ordentligt runtom i smör i en stekgryta. Ta upp dem och bryn grönsakerna. Lägg tillbaka köttet och slå över äppel juice och vatten. Smula ner buljongtärningarna och lägg i lagerblad och timjan. Låt grytan puttra under lock ca 1 timme. ★ Ta upp fläskbenen när köttet börjar släppa från benen. Håll dem varma i ugnen. Sila ner buljongen i en kastrull och koka ihop till hälften. Häll i grädden och sjud tills såsen ser simmig och fin ut. Smaka av om det behövs mer salt eller peppar. ★ Lägg upp köttet på ett varmt fat. Häll över såsen. Servera med kokt, mjölig potatis och skålar med diverse inläggningar, geléer eller nykokta kompotter, t.ex. rödlöksmarmelad.

Klassisk råbiff

4 portioner som förätt

Ingredienser
400 g finmald nötfärs av oxfilé eller innanlår
några stänk worcestershiresås
några droppar tabasco
1 skvätt konjak
1 tsk olivolja
salt och peppar

Garnityr
4 sardeller
persilja

Till servering
2–3 rädisor
smörstekt toast eller danskt rågbröd i tunna skivor
1 msk tärnade inlagda rödbetor
2 msk finhackad schalottenlök
4 äggulor
1 msk kapris
några kaprisbär
2–3 tsk dijonsenap

Gör så här: ★ Blanda färsen med worcestershiresås, tabasco, konjak och olivolja. Krydda med salt och peppar och forma till 4 biffar. ★ Skiva rädisorna tunt. Lägg biffarna på ett vackert fat och lägg en äggula på varje. Placera alla tillbehör i små grupper runt om. ★ Dela sardellerna på längden. Garnera med sardeller och persilja och bjud bröd till.

// VI ÄTER ALLDELES FÖR LITE LEVER I SVERIGE. DET MÅSTE VI ÄNDRA PÅ, DET ÄR BÅDE GOTT OCH NYTTIGT!

Kalvleverpastej med champinjoner och bacon

4 portioner

Ingredienser
500 g kalvlever eller svinlever
3–4 dl mjölk
300 g fett fläsk
6 ansjovisfiléer
1 gul lök
smör till stekning och form
1 msk ansjovisspad
1 msk vetemjöl
2 dl vispgrädde
2 ägg
1 msk konc. kalvfond
½ tsk torkad timjan
1 tsk torkad mejram
½ tsk mald ingefära
1 msk kikkomansoja
salt och peppar
till servering
100 g champinjoner
1 pkt bacon
smör till stekning
rostat knäckebröd*
några kvistar timjan
ättiksgurka

Gör så här: ★ Ta bort hinnor och artärer ur levern. Skär den i ca 2 cm stora bitar. Häll över mjölk och ställ kallt i 4–5 timmar, helst över natten. ★ Sätt ugnen på 175° och ställ in ett vattenbad. ★ Skär fläsket i bitar. Mal lever och fläsk med ansjovisen. ★ Skala och finhacka löken och stek hälften i lite smör i en panna. Blanda ihop den stekta löken med den råa och resten av ingredi ens erna till en jämn, slät smet. Provstek gärna lite färs och smaka av kryddningen. ★ Häll smeten i en välsmord 2-liters pastej- eller teflonform. Täck med oljat smörpapper eller aluminiumfolie och baka pastejen i ca 1 timme i vattenbadet. Känn efter med en sticka så att pastejen är klar, det är den när stickan inte blir smetig. Ta av smörpapperet de sista 20 minuterna för en välgräddad yta på pastejen. ★ Skiva champinjonerna och skär baconet i bitar. Bryn i smör i en panna tills det börjar se frasigt ut. Sila bort överflödigt fett. ★ Servera pastejen varm eller kall på rostat knäckebröd med champinjoner, bacon, timjan och ättiksgurka.

* Man kan rosta knäckebröd i en brödrost eller i ugnen, på svag värme. Sätt ugnen på 175° och grill, Rosta brödet högst ett par minuter på varje sida.

BOM MED 1337

Läraren och numera tränings- och hälsocoachen Karin Tuvell har skrivit den Publishingpris-nominerade Kokbok för gamers som inte orkar 2.0. Lekfull, lättläst med humor som ger ny energi IRL (In real life).

RECEPT OCH FOTO: **KARIN TUVELL** FÖRLAG: **IDUS FÖRLAG**

Rebelliska köttbullar

4 gamers

Gadgets
500 g nötfärs
½ tsk salt
½ tsk Creole Seasoning
1 tsk finmalen vitpeppar
½ riven gul lök
5 droppar tabasco
1 dl fint riven morot
½ dl havregryn, ströbröd eller smulat vitt bröd
1 dl vispgrädde eller iMat
2 tsk potatismjöl
1 ägg
smör eller olja till stekning

Gör så här ★ Blanda allt i en bunke. ★ Forma köttbullar och lägg på ett bakplåtspapper. Stek köttbullarna, kanske i tre omgångar – det beror på hur stor stekpanna du har, på medelhög värme. ★ Efter varje omgång du stekt, häll i ½-1 dl H2O i stekpannan och vispa runt. Det här kallas för sky. Häll skyn genom en sil ner i en kastrull. Den är jättegod som grunden till en sås som du reder av och tillsätter lite grädde eller iMat. ★ Orkar du inte krångla med sås kan du göra mos eller makaroner till köttbullarna. ★ Har du gjort jättestora köttbullar får du nog låta dem eftersteka i en form i ugnen. 150° ca 10-20 min. Du kan också låta köttbullarna puttra* klart i en kastrull. Då häller du över lite iMat eller grädde och de får puttra tills de är klara.

Finger food

4 gamers

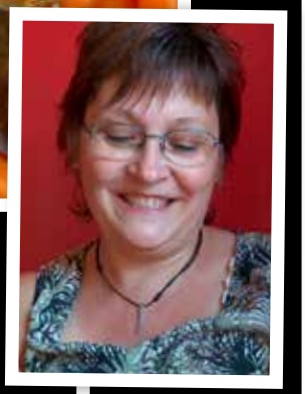
Gadgets
6 grillpinnar av trä
400 g nötfärs
2 tsk spiskummin, mald
1 tsk oregano
2 tsk paprikapulver, gärna rökt paprika
½ tsk malt svartpeppar
½ tsk salt
1 ägg

Gör så här ★ Blötlägg grillpinnarna i vatten ca 30 minuter innan du behöver dem. ★ Sätt ugnen på 200°. ★ Blanda samman alla ingredienserna. Blöt gärna händerna i kallt vatten så går det lättare att bearbeta. ★ Dela smeten i 6 lika stora delar. Forma, med blöta händer, till avlånga korvar och trä på grillpinnarna. ★ Lägg dem på plåt, gärna med bakplåtspapper på så behöver du inte diska plåten. Pensla dem med lite matolja. ★ Tillaga i ungen i ca 15 min. Servera med till exempel stavar av gurka, morot och paprika. På bilden finns champinjoner och blomkål också.

Gamers språklära

- **1337** Elit
- **AOE** Area of Effects – (smak)område för effekter
- **B4** Before – före
- **BAF** Bring a Friend – ta med en vän / bjuder in en vän
- **BOM** Blessing of Might – välsignad med styrka
- **BOW** Blessing of Wisdom – välsignad med visdom

**Puttra betyder småkoka.*



KOKBOK
FÖR GAMERS SOM INTE ORKAR 2.0

KARIN TUVELL

IDUS FÖRLAG

Pizzabullar

4 gamers

Gadgets Sconesdeg
5 dl vetemjöl
1 msk bakpulver
½ tsk salt
2,5-3 dl fil, det blir fluffigast och godast, men det går även bra med mjölk
50 g rumsvarmt smör, margarin eller 0,5 dl matolja

Gadgets till fyllningen
200 g skinka/kassler, mixad/strimlad
2 dl riven ost
1,5 dl chilisås
oregano

Gör så här ★ Sätt ugnen på 225°. ★ Blanda ihop alla torra ingredienser i sconesdegen. Smula ner margarinet/smöret eller häll i oljan. Häll i filen och rör om. Ser det för torrt ut – det vill säga om allt inte blandar sig ordentligt – tillsätt lite mer fil. Är det för kletigt häller du i lite mer mjöl. Det ska bli en fin deg som du kan platta ut utan att du fastnar i den. ★ Kavla ut sconesdegen till en rektangulär platta, ca 40x50 cm. Stor som en ugnsplåt ungefär. ★ Bred över chilisåsen på degen och strö över först skinkan sen osten. ★ Smula över örtkryddan. Rulla ihop som en rulltårta. ★ Skär i skivor, ca 1,5-2 cm tjocka. Det blir ca 35 st. Lägg på plåt med snittytan upp/ner. ★ Grädda i ca 15 min.

Pizzabullar är bra att ha med på LAN, tipsar Karin Tuvell.

Ett bra mått på hur mycket du ska äta är dina händer.

Kött och fisk: lika mycket som din handflata är stor, räkna inte med fingrar och tumme.

Pasta, potatis och ris: lika mycket som din knutna näve är stor.

Grönsaker: lika mycket som ryms i dina kupade händer tillsammans.

11

PIZZABULLAR
fint mellanmål.

Gadgets:
✔ en sats **sconesdeg** utan havregryn och solroskärnor, recept på sid 36

Gadgets till fyllningen:
✔ 200 g skinka/kassler, mixad/strimlad
✔ 2 dl riven ost
✔ 1,5 dl chilisås
✔ oregano

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Kavla ut sconesdegen till en rektangulär platta, ca 40x50 cm. Stor som en ugnsplåt ungefär.
3. Bred över chilisåsen på degen och strö över först skinkan sen osten.
4. Smula över örtkryddan. Rulla ihop som en rulltårta.
5. Skär i skivor, ca 1,5-2 cm tjocka. Det blir ca 35 st. Lägg på plåt med snittytan upp/ner. Grädda i ca 15 min.

Gott, smart och enkelt. Bra att ha med sig på lan.

Är du riktigt slö lägger du ut färdigskivad skinka över och hyvlar osten över.

Snittytan är mot den sida du skurit.

83

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 1864
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

ETABL. 1900
Allmans
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
KVALITET SKÖVDE SLAKTERI
Mårtenssons AB

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
KONSUMENTFÖRPACKAT KÖTT SEDAN 1973
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

Analys

VALIGUARD
Certifiering, livsmedels-säkerhet 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

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

Svenskt Butikskött AB
Armégatan 40, 171 71 Solna
telefon 08-448 09 10
E-mail: ekonomi@svensktbutikskott.se

Transporter

Slakterier

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

Vi erbjuder förstklassiga livsmedelstransporter och budkörningar
Tel: +46 – (0) 417 – 140 90 Mail: info@gaerikssons.se

Ben
Blod
Fettvaror

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
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

KÖTT & CHARK FÖRETAGEN
Swedish Meat Industry Association

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

VAKUUMPÅSAR
KRYMPPÅSAR
LAMINATFILMER
Rätt kvalitet för din produkt
Curevac AB
www.curevac.se
Föreningsgatan 4A tel: 031-13 32 03
S-411 27 Göteborg fax: 031-711 63 09

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

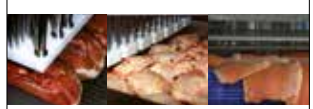
Slakt, styckning, chark butik, ost och fisk
LÖAB
Lars Öqvist AB
www.oqvist.se/08-392090

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

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

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

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

Tarmar

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

Komplett sortiment

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

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

PLAST-, SKAL- OCH NATURTARMAR FÖR ALLA ÄNDAMÅL

08 / 652 28 60
WWW.BERKOS.SE

Kryddor Ingredienser Tillsatser

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

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

Etiketter & Märkning

Labeltec AB

Etikettpapper · Etikettskrivare · Programvara

Din leverantör av väg och etiketteringssystem

info@labeltec.se
031-7518700
www.labeltec.se

Rengöring Hygien

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

Kompletta rengöringssystem för livsmedelsindustrin

LAGAFORS

Hygiene solutions that make a difference

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

PROSANITAS CERTIFIERING

SÄKRA LIVSMEDEL I HELA KEDJAN

www.bmgprosanitas.se

IT Produktsäkerhet

LÄS
Kött&Chark
ONLINE
www.kottchark.se

NYTT JOBB

Tove Larsson blir från 1 december ny näringspolitisk chef på Livsmedelsföretagen. Hon arbetar idag i Bryssel som hållbarhetsansvarig på den europeiska branschorganisationen FoodDrinkEurope. Som näringspolitisk chef ska Tove Larsson ansvara för att utveckla och leda Livsmedelsföretagens public affairs-arbete.

– En viktig fråga för Livsmedelsföretagen framöver är att fokusera på hållbar utveckling och tillväxt samt innovation i hela livsmedelskedjan, och därmed bidra till att göra den svenska livsmedelsindustrin ännu mer globalt konkurrenskraftig, säger Tove Larsson.

Nygammalt renslakteri öppnas

★FÖRETAG Arvidsjaur Renslakt har återinvigt sitt slakteri efter att ha investerat i större kapacitet. Längre slaktlina, fler hängkylar, större förädlingslokal och personalutrymmen, fler kontor, ny butik och större utlastning är något av det som utbyggnaden omfattar. Investeringen görs för att möta en ökande efterfrågan på renprodukter. Arvisjaur Renslakt var ett av de företag som fanns med bland tidningen Veckans Affärers Superföretag 2017. Företaget hade då en tillväxt på 34 procent och en vinst på 2,5 miljoner (7 procent). Arvidsjaur Renslakt ägs av sju samebyar.

Mer kycklingråvara i korv

★FÖRETAG KLS Ugglarps ska från årsskiftet inleda ett samarbete med Kronfågel för att utveckla fler svenska kycklingcharkprodukter. Kronfågel ska ansvara för produktinnovation, försäljning och marknadsföring medan KLS Ugglarps står för produktionen.

– Vi ser en tillväxt på över 10 procent inom charksegmentet och allt pekar mot att konsumenttrenden är en beteendeförändring. Kan vi erbjuda riktigt bra alternativ till de traditionella charkuterierna blir det mer av en rutin för människor att välja produkter baserade på kycklingråvara, säger Magnus Lagergren, vd Kronfågel AB.

– På det här viset så gifter vi ihop Kronfågels innovationshöjd med vår effektiva produktionsprocess och långa erfarenhet och hantverk inom chark. Detta kommer att skapa en solid grund för gemensam tillväxt i en för oss ny kategori, sägerJonas Tunestål, vd på KLS Ugglarps.

Samarbetet påbörjas i januari 2019.

Din middag är en framtid

★FÖRETAG HKScan lanserar en butikskampanj för att lyfta fram svenskt kött och konsekvenserna av sommarens torka för svenska bönder.

– Vi vill slå ett slag för svenska bönder och svensk köttproduktion och att det finns många anledningar till att välja svenskt kött förutom sommarens torka, till exempel att vi har djur som betar bidrar till ett naturligt kretslopp med biologisk mångfald, öppna landskap och fler arbetstillfällen i Sverige, säger Robert Lundgren, Marketing manager på HKScan.

Butikskampanjen har fått namnet ”Din middag, min framtid” och kommer att finnas i ICAs, Coops och Axfoods butiker.

När Chark ger mer

★FÖRETAG "Klara räddar pappa med korvmackan" är en ny bilderbok om samma Klara som finns i kapitelboken "Det ordnar sig det ordnar sig". De är skrivna för barn och av Kött & Charks formgivare Eva Edberg. Hon växte upp i familjehem, precis som Klara i böckerna.

– Jag ville rädda min pappa, säger Eva Edberg. Jag växte upp i en tystnadskultur och vi pratade inte om situationen, vilket man gör idag i olika stödgrupper för barn. En bok öppnar upp för viktiga samtal.

Kött & Chark lottar ut två av Eva Edbergs böcker. Vinnaren får en bok och ger dessutom en bok till Bris.

– På bokreleasen köpte vänner in böcker till stödgrupper för barn som Bris, Trygga Barnen och Rädda Barnen, vilket uppskattades enormt. Till jul kan därför företag köpa julklappsböcker till barn i stödgrupper eller barn i familjehem.

För mer information evaedberg.se

NYTT JOBB

Dan Jacobson blir ny vd på Urban Deli, han var tidigare varit affärsområdeschef för färskvaror på ICA och dessförinnan haft ett antal vd-tjänster inom frukt- och gröntbranschen.

– Det är med glädje jag hälsar Dan välkommen till Urban Deli. Med honom får vi in en strategisk ledare med mycket stor erfarenhet från dagligvarubranschen och mat- och måltider, säger Nicholas Pettersson, styrelseordförande på Urban Deli och vd för Dagab.

Dan Jacobson efterträder Jesper Weidlitz, nuvarande vd och en av grundarna, som istället ska fokusera mer på utvecklingsfrågor och innovationer.

Afterwork med Kött & Chark

★FOLK Kött & Chark bjöd den 26 oktober in branschen till en Afterwork i den nya Slaktkyrkan i Stockholms Slakthusområde. Upp-slutningen och stämningen var god och gästerna fick här möjlighet att i avslappnade former umgås och mingla med branschkollegor samt lyssna till aktuell information från företagen Berkos (förpack-ningsmaterial/maskiner), Berendsen (arbetskläder) och Handtec (infektionskontroll). En uppskattad kväll som gav mersmak både för arrangörer och besökare.

scanvaegt systems

FÖRBÄTTRAR PRODUKTKVALITETEN, LÖNSAMHETEN OCH DITT VARUMÄRKE

Scanvaegt ProCheck SC500 Checkvåg

Exakt, driftsäker och mångsidig checkvåg för viktkontroll, sortering, e-vägning och metalldetektering.

ProCheck SC500 ger unika fördelar som:

- Användarvänlig operatörspanel
- Säker rapportering
- Intelligent reject control
- Öppen, rengöringsvänlig design
- Enkel bandhantering – utan verktyg

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

Uppfödarna som fick Exceptionell råvara. Fr.v. Maria Ekholm, Blekslättens Gård, Erika Buskas-Wulff, Närsjö Gård, Markus Lindström Stommens Lantbruk, Maria & Björn Olsson, Viking Fägel, Hans Erik Holmqvist, Reco Meat, Märta Jansdotter, Gröna Gårdar.

FAKTA EXCEPTIONELL RÅVARA

★ Exceptionell Råvara kan närmast liknas vid ett SM i köttkvalitet. Det som bedöms är köttets utseende, mörhet, saftighet, konsistens och smak. Målet för uppfödarna är att nå minst 35 poäng och får då klassningen ”Exceptionell råvara”. 10–15 av landets främsta kockar utgör jury och smakdomare av ett 30-tal råvaror av fågel-, gris- och nötkött och poängsätter varje köttbit individuellt.

De är bäst på köttråvara

Sex uppfödare har belönats med kvalitetsintyget Exceptionell Råvara. En av dem var Markus Lindström med sitt kött från en 114 månader gammal mjölkko av rasen SRB.

★– Jätteroligt, säger han. Det här är ett kvitto på att vi gjort rätt. Det skapar arbetsglädje och ger oss ytterligare motivation att fortsätta jobba med SRB-kor och köttkvalitet, säger Markus Lindström som driver Böja Stommen Lantbruk norr om Skövde tillsammans med sin familj.

Den mjölkko som Markus tävlade med hade fött fyra kalvar, levererat 61 000 kilo mjölk under sin levnad och slutgöddes under 14 månader.

Ytterligare en leverantör av nötkött fick två biffstockar klassade som Exceptionell Råvara. Det var Reco Meat som bland annat står bakom nordisk Wagyu, företaget fick den allra högsta poängen för två korsningar mellan japansk Wagyu och Angus. En av uppfödarna är Jan Karlsson, grundare av Gröna Gårdar, som fött upp korsningsdjuret på sin gård utanför Uddevalla. Hans dotter Märta Jansdotter tog emot priset.

Även två grisuppfödare kammade hem utmärkelsen, Erika Buskas-Wulff på Närsjö gård i Sörmland med sin renrasiga Mangalitza kastrat och Maria Ekholm på Blekslättens gård i Dalsland med en renrasig sugga av samma ras. Mangalitza är en ullig grisras med mycket insprängt fett i musklerna som bidrar till de höga smakerna. Maria Ekholm har sex gånger tidigare nått högsta kvalitetsklassen:

– Det är väldigt roligt att få utmärkelsen. Men det bästa med den är nog det nätverk av stjärnkockar, uppköpare och kollegor som de här smakmötena ger, säger hon. //

David Lundqvist Årets kock

★FOLK David Lundqvist tog hem titeln Årets Kock 2018 och är ny svensk mästare i professionell matlagning. Han tog emot Gastronomiska Akademiens mejerimedalj i guld av H.K.H. Prins Carl Philip samt en prischeck på 250 000 kronor. Finalen pågick i två dagar i Kungliga Tennishallen och finalisterna tävlade i tio delmoment. Fredagens uppgifter var att laga sin tränade rätt med hel kyckling, en vegetarisk rätt från hemlig råvarukorg, öppna tio pilgrimsmusslor och slå en majonnäs med bra konsistens på minst en liter olja. Lördagens uppgifter var att stycka ett lamm och ta ut sju detaljer, laga en rätt på valfri del av lammet, laga en rätt med pilgrimsmusslorna som öppnades på fredagen samt laga en rätt på hummer och majonnäsen från fredagen.

– Det känns som ett kvitto på att hårt jobb under lång tid lönar sig. Underbart att stå högst på pallen med tanke på konkurrensen. Ändå tyckte jag det gick lite knackigt, jag pushade på lite för hårt och fick inte rätta känsla, sade segraren David Lundqvist, som kommer från Orust och är verksam på Grand Hotel i Saltsjöbaden.

Hälsingestintan utökar

★FÖRETAG Hälsingestintan utökar sitt rikstäckande sortiment av kött med konceptet Frilandsgris från Solgården i Nävlinge utanför Kristianstad. Genom att lansera färs och styckdetaljer från grisar som går ute året om vill Hälsingestintan bredda sitt sortiment med ytterligare ett köttslag.

– Med all den positiva respons vi får från uppfödare och konsumenter för vårt nötkött har vi sett en efterfrågan på fler köttslag med samma kvalitet och omsorg för djuren. När vi kom i kontakt med Solgården såg vi att deras synsätt på köttproduktion stämde väl överens med våra värderingar och krav, säger Mats Markgren, vd för Hälsingestintan.

Uppfödning av Frilandsgris sker på öppen betesmark där grisarna föds upp med tillgång till hyddor för utegrisning där grisarna går fritt. Utegrisning innebär en större manuell arbetsinsats jämfört med konventionell grisuppfödning och en högre kostnad för djurhållning.

Sveriges miljövänligaste skaltarm
100% plastfri

Visste du att världens första konstgjorda korvskinn också är miljövänligt? Vår cellulosatarm, eller skaltarm som man säger i branschen, är tillverkad av träråvara som till största delen kommer från de svenska skogarna!

- Tillverkad av förnyelsebara råvaror
- Helt komposterbar
- Överlägset rökresultat
- Skalbar efter varmrök

Visko Teepak
031 - 94 36 60
www.kalundgren.se
KA Lundgren
EST.1902

Claes Persson, Per i Viken

Skåneföretag går samman

★FÖRETAG Per i Viken AB i skånska Höganäs slås från årsskiftet samman med Alex Charkuteri i Bräcke, båda kommer att ligga under varumärket Per i Viken. Alex Charkuteri startades 2015 av Alex Boström, grundidén var förädla grisen som man gjorde förr, men med moderna och säkra metoder. Produktionen har varit småskalig och bland annat bestått av handgjorda köttiga korvar, lufttorkade skinkor och lufttorkad salami gjord på lokalt griskött.

– Min tanke med denna sammanslagning är att fortsätta med manhantverket och få ut det i hela Sverige, tidigare har jag varit begränsad till Skåne. Tillsammans med Per i Viken ska vi jobba mycket med raser och gårdar och inte bara hålla på med ”gris”. Folk ska veta att till exempel just den sortens coppa kommer alltid från en viss ras/gård, säger Alex Boström.

– Alex verksamhets framtid var oklar på grund av begränsningar i livsmedelsregler som gjorde att han bara kunde sälja sina produkter regionalt. Samtidigt visste jag att Alex är extremt duktig och jobbar med väldigt fina produkter och jag såg möjligheten att lära av varandra, säger Per i Vikens Claes Persson.

KLS Ugglarps söker:

* *Produktutvecklare förädlade artiklar*
* *Produktadministratör/ Produktutvecklare*
* *Kvalitetstekniker med produktutvecklingsarbete*

KLS UGGLARPS DALSJÖFORS
Svenskt kött från utvalda gårdar

KÖTT FRÅN SVERIGE

Läs mer om tjänsterna och ansök på klsugglarps.se

DIGITAL ETIKETTHANTERING

SENSATIONELLA NYHETER

Vi har gjort sensationella förbättringar i den digitala etikettprocessen! Förutom att göra allt mer transparent för kunden har vi nu tagit systemet till nya höjder genom att automatisera delar av etikettflödet.

Upptäck de nya möjligheterna för sleeves!

Stansformatet är inte längre vad det har varit.

DATAFÅNGST. RFID. RETAIL. PRODUKTMÄRKNING. ETIKETTER. MJUKVARULÖSNINGAR.

LEXIT GROUP SWEDEN AB / Konstruktionsvägen 3 / S-435 33 Mölnlycke / Phone: +47 (0)31-734 41 00 / E-post: info@lexit.se / www.lexit.se

Kött&Chark
REDAKTIONEN 11

Tidskriften
Kött & Chark AB
Chefredaktör och ansvarig utgivare: Bo Lindmark
Omslagsbild: Chark-SM 2018, foto Bo Lindmark
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

DEBATT

DEBATT BO LINDMARK

EU-förslag påverkar konkurrensen

EU-parlamentet har röstat igenom ett nytt lagförslag från Kommissionen som ska underlätta för livsmedelsproducenter och bönder att hävda sig gentemot dagligvaruhandeln. Det gäller bland annat villkor kring sena betalningar, att producenterna får betala för svinn som äger rum i köparens lokaler, men inte är deras och övervältring av kostnader för kampanjer och reklam.

Förslaget väcker blandade reaktioner hos olika aktörer inom livsmedelskedjan. LRF är positiva och tror att det kommer att stärka böndernas position i livsmedelskedjan och även ge dem bättre betalt. Livsmedelsföretagen stöder EU-kommissionens förslag och menar att även deras medlemmar drabbas av handelns affärsmetoder och att detta kan leda till förändring. Livsmedelsföretagen ser det också som en möjlighet att få Konkurrensverket i Sverige att bli mer aktiva i frågan.

Svensk Dagligvaruhandel, Svensk Handel och flera djurrättsorganisationer vill dock stoppa lagförslaget, som de bland annat menar hotar djurskyddet, svenska mervärden och den svenska modellen för dagligvarubranschen. Svensk Dagligvaruhandel anser att relationen mellan handel och industri fungerar väl idag och är baserad på frivilliga principer. Konkurrensverket har också i flera rapporter konstaterat att konkurrenssituationen i Sverige fungerar bra och en krånglig lagstiftning tenderar alltid att driva kostnader, menar organisationen.

I EU-parlamentet röstades förslaget igenom med med 428 mot 170 röster till fördel för producenterna och leverantörerna. Ministerrådet och kommissionen ska nu behandla förslaget, en process som tros vara klar senast i maj nästa år. //

2018/2019

KALENDER KÖTT&CHARK

13–15 november
Foodtech: Process- och teknikmässa för livsmedelsindustrin.
Plats: MCH, Messecenter, Herning.
Info:foodtech.dk

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

21 november
Djurskyddskonferens: Djurskyddsforskning - till nytta för djuren och människorna.
Plats: Aulan, Undervisningshuset, Almas Allé 10, Ultuna, Uppsala
Tid: 10.00–16.00
Arr: Jordbruksverket och Sveriges lantbruksuniversitets (SLU) vetenskapliga råd för djurskydd. Konferensen är öppen för alla.

28 november
Märkningsdagen: temadag om märkning och livsmedelsinformation.
Plats: Klara Strand, Klarabergsviadukten 90, Stockholm
Anmälan senast tisdagen 20 november till svar@marlaw.se.
Arr.: Advokatfirman MarLaw.

2019

30–31 januari
Restaurang Expo: Nordens största mötesplats för yrkesverksamma inom restaurang och café. Trender, maskiner, råvaror, seminarier och aktiviteter.
Plats: Kistamässan.

30–31 januari
Fastfood & Café: Nordens största fastfood & cafémässa. Fackmässa med omkring 300 av branschens ledande grossister, lokala leverantörer och nischade branschföretag.
Plats: Kistamässan.
Info: easyfairs.com

24–28 februari
Sima 2019: Internationell mässa för jordbruk och boskap. Erbjuder ett helhetsperspektiv på viktiga problemställningar: allt från ekologiskt jordbruk och AgTech till agronomi och uppfödning. Innovationer från jordbruksvärlden, affärer och kunskapsutbyten.
Plats: Paris-Nord Villepinte.

6–7 februari
Empack Malmö: mötesplats med ett lokalt fokus som lyfter södra Sveriges förpackningsutmaningar och driver frågorna inför framtiden. Utställare, besökare, talare, innovationer och branschinfluensers samlas för att prata utvecklingen av förpackningsindustrin i södra Sverige och Öresundsregionen.

1–3 mars
Passion för Mat: mässa för alla som gillar att laga mat! Utställare och kockar delar med sig av sina kunskaper och intresse för mat och dryck. Köksskola, presentationer, tävlingar, utnämningar och annat som inspireras av passionen för god mat.
Plats: Åbymässan, Göteborg.

8–10 mars
Korvfestivalen: All världens korv med tillbehör, korvtillverkning, föreläsningar, branschmingel, tävlingar etc.
Plats: Münchenbryggeriet i Stockholm.
Arr: Korvakademien.
Info: korvfestivalen.se

4–5 maj
IFFA: Världens största mässa för köttindustrin. Maskiner, utrustning och lösningar som täcker hela processkedjan. 110 000 kvadratmeter mässytor, besökare från cirka 140 länder.
Plats: Frankfurt.
Info: iffa.com

16 maj
Pack Point Nordic: Nordisk heltäckande konferens med förpackningen i centrum. Kunskap, kompetens och erfarenheter från talare, deltagare och partners. De hetaste frågorna, viktigaste utmaningarna och senaste trenderna dryftas.
Plats: Hotell Courtyard by Marriott, Stockholm.
Tid: 09.00–16.30
Info: packpointnordic.se

Vad händer? Berätta i Kött & Charks kalender: bo.lindmark@kottchark.se

Världens största mässa för köttindustrin, IFFA 4–5 maj.

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.