



Examensarbete inom Lantmästarprogrammet

# **LOKALPRODUCERAT NÖTKÖTT - FINNS BEHOVET?**

## **IS THERE A NEED OF LOCAL PRODUCED BEEF?**

**Malin Paulsson**

**Handledare: Thomas Björklund**  
**Examinator: Thomas Björklund**

**Sveriges Lantbruksuniversitet**  
**LTJ-fakulteten**

**Alnarp 2007**

# FÖRORD

Lantmästarprogrammet är en tvåårig högskoleutbildning vilken omfattar minst 80 p. En av de obligatoriska delarna i denna är att genomföra ett eget arbete som ska presenteras med en skriftlig rapport och ett seminarium. Detta arbete kan t ex ha formen av ett mindre försök som utvärderas eller en sammanställning av litteratur vilken analyseras. Arbetsinsatsen ska motsvara minst 5 veckors heltidsstudier (5 p).

Studien har delvis genomförts på uppdrag av Skövde Slakteri som under 2007 expanderar kraftigt och därför ville ha hjälp med marknadsundersökning som följer.

Ett stort tack riktas till Cato Gustavsson, VD på Skövde Slakteri som lät mig jobba med marknadsundersökningen och på så sätt gjorde mitt arbete ”mer verkligt” än om jag enbart gjort en litteraturstudie.

Även ett stort tack till Thomas Björklund som har varit handledare och examinator.

Alnarp maj 2007

Malin Paulsson  
Lantmästarstudent

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

INNEHÅLLSFÖRTECKNING .....	2
SAMMANFATTNING .....	3
SUMMARY .....	4
INLEDNING .....	5
BAKGRUND .....	5
FRÅGESTÄLLNINGAR .....	6
MÅL .....	6
SYFTE .....	6
AVGRÄNSNING .....	7
METOD .....	8
SVERIGES NÖTKÖTTSMARKNAD .....	9
<i>Utvecklingen i Sverige</i> .....	9
<i>Konsumtion och produktion</i> .....	9
<i>Import</i> .....	10
<i>Konsumenten och framtiden</i> .....	10
<i>Export</i> .....	12
<i>Utveckling från mjölk till kött</i> .....	12
SVENSK PRODUKTION JÄMFÖRT MED IRLAND OCH BRASILIEN .....	12
<i>Irländsk nötköttproduktion jämfört med svensk produktion</i> .....	12
<i>Brasiliansk nötköttproduktion jämfört med svensk produktion</i> .....	13
<i>Varför bör vi välja svenskt kött?</i> .....	14
MILJÖASPEKTEN .....	16
<i>Hur långt färdas vår mat?</i> .....	16
KÖTT .....	17
<i>Definition</i> .....	17
<i>Kvalitet</i> .....	17
<i>Klassning</i> .....	18
<i>Märkning</i> .....	18
<i>Omega 3 och 6</i> .....	19
<i>Mörning</i> .....	19
LOKALPRODUCERAT NÖTKÖTT .....	20
<i>Bondens egen marknad</i> .....	20
<i>Lokalproducerat på marknaden</i> .....	20
<i>CSA</i> .....	21
RESULTAT OCH DISKUSSION .....	22
SLUTSATS .....	27
REFERENSER .....	28
LITTERATUR .....	28
TIDSKRIFTER .....	28
MUNTliga KÄLLOR .....	28
RAPPORTER .....	29
INTERNET .....	29

## SAMMANFATTNING

Eftersom jag är mycket intresserad av framtiden för svensk livsmedelsproduktion valde jag att skriva mitt examensarbete om svensk nötköttsproduktion. På något sätt tror jag att den svenska produktionen kommer att finnas kvar i framtiden och kunna konkurrera med det utländska lågprisköttet. Små besättningar växer, specialiserar sig och blir mer rationella och de som väljer att förbli små nischer sig på något sätt för att få ut ett mervärde för sina produkter.

En tydlig trend på marknaden är att handla lokalproducerade varor. Konsumenten vill veta var och hur produkten är producerad. Jag har studerat vad som finns på marknaden om man vill handla lokalproducerat nötkött i Sverige och tagit med några exempel.

Då jag fick veta att Skövde Slakteri skulle lansera ett nytt koncept med lokalt producerat högkvalitetskött tog jag genast kontakt med dem och erbjöd mig att hjälpa till. Detta resulterade i att jag gjorde en marknadsundersökning i tio butiker där jag tog reda på om det finns ett intresse för detta nya koncept från Skövde Slakteri.

Under fem veckor åkte jag runt till livsmedelsbutiker i mitt hemområde, östra delen av Västra Götaland för att presentera Skövde Slakteris nya koncept och ta reda på om det fanns efterfrågan och intresse för produkten.

Jag har även gjort en så kallad litteraturstudie men eftersom det händer så mycket inom det svenska jordbruket är det mesta skrivet om nötköttproduktion inaktuellt. Istället för litteratur har jag istället läst det mesta som skrivits om nötköttsmarknaden i lantbrukspressen, kurslitteratur och dagstidningar. Jag har även hittat många intressanta undersökningar och rapporter på Internet.

För att kunna argumentera för den svenska produktionen tycker jag att man behöver känna till en del om produktionen i övriga världen. Därför har jag även gjort en mindre jämförelse med länder som vi importerar mycket nötkött från, Irland och Brasilien.

Under rubriken ”resultat och diskussion” har jag redovisat vad jag kommit fram till i min marknadsundersökning hos livsmedelsbutikerna. Resultatet av undersökningen visar att det finns ett stort intresse från konsumenterna att handla lokalproducerat nötkött och alla besökta butiker utom en (9 av 10) vill sälja Skövde Slakteris nya koncept ”Gudruns Godaste”.

## SUMMARY

I am very interested in Swedish meat production and I am hoping that we can keep the production in Sweden in the future instead of buying our meat from other countries. In some way I think we will manage to compete with the cheap meat from foreign countries. Small farmers will get bigger and more specialized, and those who choose to continue as small farmers will develop a way to get more money for their product.

A trend in Sweden is to buy locally produced food. The customers want to know where and how the food is produced. I have studied what there is to get in the Swedish market if you want to buy locally produced meat and brought up some examples in my essay.

When I found out that the slaughterhouse “Skövde Slakteri” was going to present a new concept with locally produced meat I contacted them immediately! They gladly accepted my offer of helping them with a market investigation. During five weeks I visited ten supermarkets and interviewed the store manager about their opinion of customer demanding locally produced beef.

In this school essay I have put together the results from my market investigation and a summary of the Swedish meat market. My investigation shows that many consumers are interested in buying local produced beef. Almost all supermarkets I have visited (9 out of ten) is interested in selling local produced beef from “Skövde Slakteri”.

I have also studied the way of breeding cattle in other countries, Brazil, Ireland and Germany.

## INLEDNING

### BAKGRUND

Svensk nötköttsproduktion är ett ämne som intresserar mig mycket. Den viktigaste frågan tycker jag är hur vi ska kunna behålla produktionen i Sverige och hur vi ska kunna producera kött som konkurrerar med kvalitet och pris med köttet vi importerar.

Något som diskuterats mycket i media (ex HS Halland 2006, Expressen 2007, Land Lantbruk 2007) den senaste tiden är att miljöaspekten på vad vi handlar för livsmedel får större och större betydelse. Jag upplever att intresset för att handla lokalt producerade livsmedel istället för produkter som rest runt jorden innan vi köper dem ökar.

I mitt examensarbete har jag gjort en marknadsundersökning om lokalt producerat nötkött, tillsammans med Skövde Slakteri. De kommer under sommaren lansera ett nytt koncept på nötköttsidan, "Gudruns Godaste". Varumärket "Gudruns" har funnits i över 80 år. Gudrun var en dansk skådespelerska som efter teaterkarriären öppnade en delikatessbutik där hon bland annat sålde sin välsmakande leverpastej. Idag är Gudrun förnamnet på en rad charketuriprodukter och nu senast "Gudruns Godaste". Detta är ett varumärke som står för kött av hög kvalitet som hanterats på bästa sätt. Djuren ska vara betesdjur av köttras och komma från utvalda gårdar i slakteriets närhet (Skövde Slakteri). På slakteriet väljs endast de bästa slaktkropparna från dessa gårdar ut och köttet vakummöras minst två veckor för att nå bästa mörhet. Därefter kommer det färdigmörade köttet levereras till butiker i närområdet med märkningen "smakgaranti". Köttet skall alltså hålla så hög kvalitet att slakteriet ersätter kunder som inte tycker kvalitén är perfekt.

I marknadsundersökningen har jag intervjuat livsmedelsbutiker i östra delen av Västra Götaland (se figur 1) om tillgång och efterfrågan på lokalproducerat, svenskt kött av god kvalitet. Samtidigt har jag presenterat och undersökt intresset för konceptet "Gudruns Godaste" från Skövde Slakteri.



Figur 1. Sverigekarta där Västra Götaland är markerat. Marknadsundersökningen i arbetet är gjord i östra delen av Västra Götaland.

## FRÅGESTÄLLNINGAR

Min huvudfrågeställning är:

### **Finns det efterfrågan hos konsumenterna efter lokalproducerat nötkött?**

För att besvara denna huvudfråga har jag formulerat följande fyra frågeställningar som besvaras i mitt examensarbete;

- Efterfrågar konsumenterna svenskt nötkött?
- Efterfrågar kunderna nötkött av extra hög kvalité?
- Finns det intresse hos livsmedelsbutiker att sälja lokalproducerat nötkött av extra hög kvalité från Skövde Slakteri?

## MÅL

Målet med mitt arbete är att ta reda på om det finns efterfrågan och intresse hos butikerna för att sälja lokalproducerat, svenskt nötkött. Samtidigt hoppas jag väcka en nyfikenhet och ett intresse för produkten "Gudruns Godaste" hos livsmedelsbutikerna så att de i framtiden vill sälja kvalitetsköttet från Skövde Slakteri. Målsättningen med besöken är att alla butiker jag besöker skall tacka ja till den inbjudan till information och provsmakning som Skövde Slakteri kommer att göra i vår.

## SYFTE

Syftet med undersökningen är att ta reda på om det finns en efterfrågan hos konsumenterna i området att köpa lokalproducerat, svenskt nötkött och om konsumenternas butiker är intresserade av att sälja det i sina butiker. Butikerna representerar konsumenterna i området, se avgränsningar nästa sida.

## AVGRÄNSNING

Skövde Slakteri har en lång lista med butiker som de kommer att kontakta inför deras nya koncept, ”Gudruns Godaste”. Eftersom jag endast skulle arbeta med examensarbetet under fem veckor valde vi ut 10 butiker som jag skulle besöka. Dessa var belägna i östra delen av Västra Götaland.

Vi begränsade arbetet till att vara en första kontakt mellan slakteriet och butiken där min roll var att presentera konceptet och försöka få dem intresserade och nyfikna på att höra mer. Nästa steg för slakteriet är att ta kontakt med de intresserade butikerna och bjuda in dem till en informationsträff med middag och provsmakning. Eftersom jag inte arbetar åt Skövde Slakteri var det rimligt att de tog vid efter min första presentation för att bättre kunna svara på detaljfrågor och diskussioner om pris. Dessutom räckte tiden bara till ett besök i varje butik.

Jag har valt att inte göra en konsumentundersökning eftersom en sådan undersökning är betydligt mer arbets- och tidskrävande. I min undersökning har jag besökt butiker över ett brett område där butikschefen/färskvaruchefen berättat vad konsumenterna efterfrågar i sin livsmedelsbutik. På relativt få besök har jag fått en uppfattning om vad som efterfrågas i mitt område. Butikerna har fått representera konsumenterna och talat om vad som efterfrågas i just deras butik.

Butikerna valdes ut av Skövde Slakteri och samtliga är ICA-butiker. Det kan ses som en risk att bara intervjua butikschefer på ICA om vad deras kunder vill ha då det kan vara en speciell sorts kundkategori som väljer ICA.



## **METOD**

Metoderna jag använt för mitt examensarbete är butiksbesök med muntliga intervjuer med butikschef eller charkansvarig samt litteraturstudie inom ämnet nötköttproduktion.

Butikerna jag besökt har valts ut av Skövde Slakteri. De har valt en butik på varje ort och listan på butiker har ändrats lite under arbetets gång. Beroende på intresse har någon tillkommit och någon försvunnit. De har för det mesta valt den största butiken på varje ort, men även sett till vad de har för charkavdelning om de tror att deras koncept skulle passa in. Jag har enbart besökt ICA-butiker.

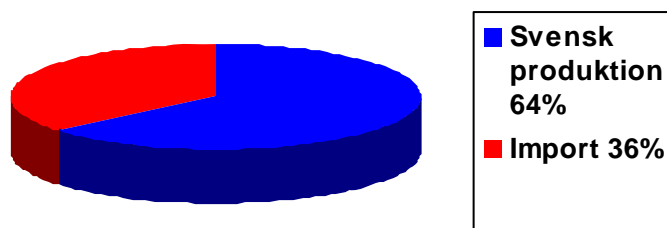
Arbetet började med att jag ringde runt och bokade in tider för besök i butikerna. Skövde Slakteri informerade mig om deras nya koncept och vi diskuterade tänkbara frågeställningar som butikerna kunde ställa. Följande fyra veckor varvade jag besök med sammanställning och litteraturstudie. Fortlöpande följer jag alltid vad som skrivs om nötkött i lantbrukspressen samt i annan media till exempel Dagens Industri, dagstidningar, kvällstidningar och på nyheterna på TV. All debatt om kött och svenska livsmedel ser jag som intressant.

## SVERIGES NÖTKÖTTSMARKNAD

### *Utvecklingen i Sverige*

Ett av de största hoten mot Sveriges nötköttproduktion är den ökande importen, till följd av att vi i Sverige endast är självförsörjande till 64 % (Tidningen Nötkött, Nr 2 2007) (se figur 2).

För att klara detta hot behöver Sveriges nötköttsuppfödare bli fler och betydligt större. Större enheter blir oftast mer rationella i sitt arbete och sänker produktionskostnaderna betydligt. Ytterligare ett sätt att överleva i den hårda konkurrens som råder på marknaden är att förädla sina egna produkter och/eller nischa sig med en speciell inriktning. För att en mindre producent skall kunna ta ut ett rimligt pris för sina produkter behövs något alldeles extra, kanske en upplevelse i samband med köttinköpen?



Figur 2. Självförsörjningsgrad på nötkött Sverige 2006, (Tidningen nötkött nr 2 2007)

### *Konsumtion och produktion*

Konsumtionen av nötkött i Sverige har ökat kraftigt de senaste åren. Mellan 1990 och 2005 har konsumtionsökningen varit så stor som 56%. På grund av att produktionen inte ökat i samma takt har importerat kött tagits in i butikerna och på så vis fått marknadsandelar. Mellan åren 1995 och 2004 har produktionen av nötkött i Sverige minskat med 2 %, bland annat till följd av EU:s jordbrukspolitik. Stöden till lantbrukaren har frikopplats från produktionen och baseras nu på gårdens areal och tidigare produktion.

### **Import**

Så länge den svenska produktionen av nötkött sjunker och konsumtionen ökar fortsätter naturligtvis importen öka sin andel av den svenska marknaden. Mer än 35 % av det nötkött (SJV & SCB) som vi äter (drygt 100 000 ton) i Sverige är producerat utanför landets gränser. Huvuddelen av det importerade köttet kommer från Irland, 33 %. Tyskland och Sydamerika är andra stora exportörer av nötkött till Sverige. (Taurus.mu 2007) (se figur 3)



Figur 3. Importen av nötkött till Sverige, siffror från Taurus.mu 2007  
(Sydamerika finns under övriga 30%)

Importköttet går huvudsakligen till storhushåll, restauranger och industri. Förhoppningsvis inverkar regeringens miljömål 2010 positivt på importen av kött. Till år 2010 skall 20 % av köttet som serveras inom Sveriges kommuner och landsting vara ekologiskt. För att stödja det svenska lantbruket hoppas vi också att det skall vara svenskt. Under 2006 ökade importen av nötkött med 2 %.

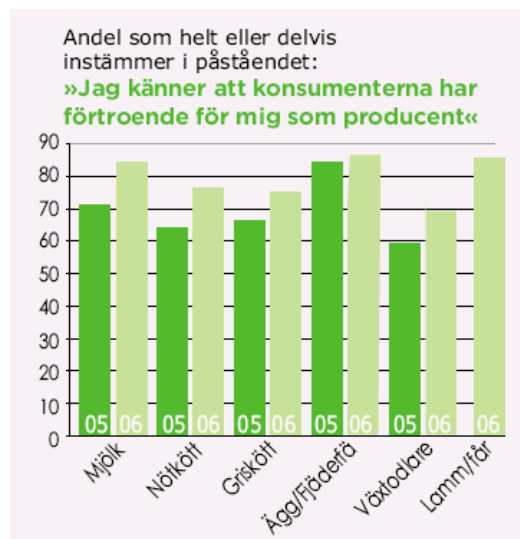
### **Konsumenten och framtiden**

I Sverige har vi ett system där allt kött i butik skall märkas med ursprung. Med hjälp av förpackningen skall man kunna spåra köttet tillbaka var det är producerat, slaktat, styckat och packat. Sverige följer EU:s regler gällande märkning av kött. Branschen i Sverige har även tagit fram riktlinjer för ytterligare frivillig märkning utöver lagstiftningen. Det är inte tillåtet att vilseleda konsumenten med till exempel svenska flaggor på förpackningar med kött som inte är svenskt, då måste ursprungsland framgå lika tydligt. (Svensk Köttinformation 2007)

Kravet om ursprungsmärkning även på restauranger ser hoppfullt ut. Livsmedelsverket fick 2006 i uppdrag av regeringen att göra ett förslag på hur detta skulle se ut. Förslaget handlar om att kött som serveras på restaurang skall ha uppgift om ursprungsland, t.ex. i menyn. Nu ligger frågan åter hos regeringen. (SLV 2007)

Trots den ökande importen vill den svenska konsumenten helst köpa svenskt kött. Konsumenterna har stort förtroende för den svenska produktionen och ser svenskt kött som säkert, gott och är medvetna och positiva till den hårda djuromsorgslagstiftning som finns i Sverige. Detta visar undersökningen ”Konsumenternas syn på svenskt jordbruk och svenska livsmedel 2006”, som är gjord av Synovate Temo på uppdrag av LRF. 900 personer i åldern 16–70 år tillfrågades då om sin inställning till det svenska lantbruket och svenska livsmedel. (LRF 2006)

Lantbruksbarometern är en annan undersökning som görs varje år av LRF, där producenterna intervjuas. 74 % av de tillfrågade svenska bönderna (totalt 4000 personer år 2006) i den senaste undersökningen känner att de har stöd från konsumenterna, detta är en ökning med 10 % från året innan (se figur 4). (Lantbruksbarometern 2007)



Figur 4. Böndernas upplevda stöd från konsumenterna 2005/2006. (Lantbruksbarometern 2007)

Den genomsnittliga EU-medborgaren äter 20 kg nötkött per år, svensken 25 kg. Priset till konsument har stigit kraftigt från år 2000 (tom 2005) vilket normalt sett brukar göra att konsumtionen av en vara sjunker, men så är alltså inte fallet med nötköttet. Priset till bonden har under 2005 ökat med 8 % och förhoppningsvis kommer vi att se en produktionsökning till följd av detta. I en enkät om framtidsplanerna bland drygt 300 svenska nötköttsproducenter (LRF 2005) sa mer än var tredje att de funderade på att utöka sin produktion inom två år.

***Export***

Svensk export av nötkött är liten, 6% exporteras, framförallt till Finland.

***Utveckling från mjölk till kött***

Av nötköttet som produceras i Sverige kommer 40 % från unga nötkreatur av mjölkras, 35 % från köttraser eller köttraskorsningar och 25 % från mjölkkor. (Svensk Köttinformation) Under den senaste tioårsperioden har antalet mjölkkobesättningar minskat dramatiskt i Sverige och 17 % av Sveriges mjölkkor har försvunnit. Till exempel fanns år 1965 200 000 mjölkgårdar i Sverige, idag är siffran nere i 7500 gårdar. Som en tröst ser vi att de som bestämmer sig för att satsa gör det ordentligt och många stora mjölkbesättningar växer fram, så antalet kor har inte sjunkit lika kraftigt som antalet företag. Dessutom ökar antalet dikor i Sverige, och många mindre mjölkproducenter lägger om från mjölkproduktion till köttproduktion.

**SVENSK PRODUKTION JÄMFÖRT MED IRLAND OCH BRASILIEN**

För att kunna förstå och uppskatta det svenska köttets mervärden har jag valt att titta närmare på Irland och Brasilien som Sverige importerar mycket nötkött från.

***Irländsk nötköttproduktion jämfört med svensk produktion***

Mer än hälften av Irlands landyta består av jordbruksmark och av detta är 90 % bete och slåttervall för foderproduktion. Köttproduktion baserad på bete och vallfoder betyder mycket för landet. Tack vare lång betesperiod har Irland mycket bra förutsättningar för nötköttsproduktion. I Sverige däremot går det åt mer mark för att producera ett kilo kött. Här har vi en kort betesperiod och marken behöver vi även till att producera spannmål och grovfoder för stallsäsongen på vintern. Klimatet är gynnsamt med jämn nederbörd året om, vilket resulterar i högre köttproduktion per ha. Nackdelen med Irländsk nötköttproduktion är företagsstrukturen som domineras av många små producenter. Djurtätheten är mycket hög och leder till ökad förbrukning av mineralgödselmedel och inköpt kraftfoder. Övergödning är ett problem. (Naturvårdsverkets rapport 2007)

### ***Brasiliansk nötköttproduktion jämfört med svensk produktion***

Brasiliens nötköttsproduktion är stor och fortsätter öka snabbt. På ett år produceras ca 8000 miljoner kg (jmf Sverige 140 miljoner kg). För att producera ett kg kött krävs dock betydligt mer mark än vad som behövs i Sverige eller på Irland. Detta beror på att deras betesmarker är extensiva och näringsfattiga samt på den årliga långa torrperioden. Värmen och torkan gör att djuren utsätts för så kallad klimatstress då de producerar sämre och får lägre fruktsamhet. En brasiliansk ko producerar endast 0,6 kalvar per år (jmf Sverige 1 kalv per år) och slaktåldern är oftast hög, ca 3-4 år (jmf Sverige ungnöt extensiv uppfödning 22 månader). Den lägre produktionen beror också på att de oftast endast föds upp på bete. Med hjälp av mineralgödning, växelbruk av marken (varva odling av andra grödor än bete) och avelsarbete kan Brasilien öka köttproduktionen per ha. Tidigare gjorde bidrag och skattelättnader att stora områden skogsmark snabbt omvandlades till betesmark. Idag ökar nötköttsproduktionen med hjälp av den ökande lönsamheten och efterfrågan på nötkött. Utbyggnaden av infrastrukturen i landet påverkar också positivt.

Trots den ökande nötköttsproduktionen i landet finns över 100 miljoner ha oanvänd mark lämpad för jordbruk. En liten del av Brasiliens slaktdjur tas in från beten för att slutgödas i så kallade feedlots (enorm inhägnad fälla där djuren får kraftigt foder för att gödas inför slakt). (se figur 5 och 6). I Brasilien är användningen av bekämpningsmedel för att bekämpa inre och yttre kreatursparasiter stor.



Figur 5. Köttjursuppfödning i en så kallad "feedlot". Det mörka på sidorna av foderbordet på bilden är tjurar. (Anders Dahlgren 2006)



Figur 6 Djuren på bilden föds upp i en så kallad ”feedlot”. De utfodras med lastbil flera gånger varje dag. Dräneringen från gödselbädden rinner ut i havet. (Anders Dahlgren 2006)

### ***Varför bör vi välja svenskt kött?***

Det finns en lång rad argument för den svenska konsumenten att välja svenskt nötkött. Till att börja med finns det ett stort värde i att gynna det svenska lantbruket. Dels för konsumentens egen skull för att på så vis hjälpa till att bevara vårt vackra svenska landskap öppet och odlat. Djuren bidrar till ökad biologisk mångfald då de håller ängar och naturbetesmarker betade samtidigt som de hindrar skogen från att växa in. Dels för att lantbruket sysselsätter många människor. (Kursmaterial Marknadsinriktad Nötköttproduktion 2006/2007)

I hela Sverige sysselsätter lantbruksnäringen inklusive livsmedel och trädgårdsnäring 5 % av befolkningen eller 226 600 personer. Tillsammans med skogsbruket står de gröna näringarna för hela 9,8 % av sysselsättningen i Sverige. (Gröna framtider 2006)

Att köpa svenska livsmedel innebär också en trygghet och en säkerhet för konsumenten. Sverige har några av världens hårdaste djuromsorgsregler vilket gör att djuren behandlas på bästa sätt av proffsiga lantbrukare som kan sitt jobb. Hårda kontroller gör att de som inte sköter sig upptäcks. Förhoppningsvis följer EU efter Sverige och höjer djuromsorgsreglerna för EU-länderna istället för att sänka Sveriges till EU nivå. I Sverige är det t.ex. lag på att alla djur (utom små kalvar och handjur) skall vistas ute på bete under sommarhalvåret. I EU finns inga sådana regler. Vi har också utrymmeskrav på alla djurslag i Sverige, inom EU finns endast bestämmelser för unga djur (yngre än 6 månader) samt höns. (djurskyddsmyndigheten.se 2007) Dessa två exempel på skillnader mellan EU och Sverige gör att en bonde i ett annat EU-land inte behöver släppa ut djuren på bete (som kan göra att produktionen minskar och arbetsbelastningen ökar) samt föda upp betydligt fler djur på samma yta än den svenske bonden.

Genom att köpa svenska livsmedel behöver man inte vara orolig för salmonellasmitta. Det svenska lantbruket är hårt kontrollerat sedan mer än 50 år och det tas ständigt prover innan djuren slaktas. Salmonellautbrott är relativt ovanliga nu för tiden och upptäcks smitta på en gård spärras den omedelbart och djuren skickas för destruktions. I de flesta fall kan smitta hos människa spåras till importerade livsmedel och av alla smittade i Sverige under ett år är 80 % smittade under utlandsvistelse. Alla typer av salmonella bekämpas i Sverige, inom EU sker endast en viss kontroll av höns och kyckling. (Gröna näringar 2006)

Svenska livsmedel saknar rester av hormoner. Tillväxthormon som ges till djur i vissa länder för att öka tillväxttakten och har varit förbjudna i Sverige sedan 1986. Inom EU förbjöds det 2006.

Sveriges system för märkning av djur gör att spårbarheten är total. En förpackning med nötkött skall kunna spåras ända tillbaka till gårdsnivå. (Se figur 3) Detta gör att man som konsument kan känna sig säker på att en eventuell smitta kan spåras och åtgärdas omedelbart då den upptäcks på slakteriet eller ännu tidigare. Konsumenten kan också känna sig säker på den svenska produktionen på så vis att de kan ha insyn i produktionen – om de vill. Man kan enkelt leta upp vilka regler som gäller för den svenska djurproduktionen och om man är intresserad kan man fråga en lantbrukare om man kan få komma på besök.

Den svenska konsumenten har nära till producenten! Mjölkföretaget Arla har vissa lantbrukare som är så kallade visningsgårdar som gärna tar emot besökare. Det finns även så kallade skolgårdar som tar emot skolklasser och dagis. På de flesta livsmedelsbutiker på landet, gårdsbutiker har man möjlighet att få insyn i gårdens verksamhet och semestrar man finns möjligheten att "bo på lantgård". Det blir allt vanligare att gårdar ordnar "öppen gård" då allmänheten har möjligheten att komma på besök. "Kosläpp" på våren då korna släpps på grönbeta brukar vara uppskattat.

BSE ("Galna Kosjukan") har varit ett omdiskuterat ämne i Sverige då vi under 2006 drabbades av vårt första fall av smitta i landet. Det var en tolv år gammal ko som konstaterades som smittad. Hur detta gått till är ännu oklart, då enda smittvägen är genom smitta i kadavermjöl i kornas foder, men då detta varit förbjudet i Sverige sedan 1986 är detta inte möjligt.

Om smittan kan övergå från ko till kalv är okänt. Det innebär dock ingen risk för konsumenterna för smitta, gården spärrades och alla djur på gården testades, smitta mellan djur är inte möjlig. På slakteriet tas allt BSE-riskmaterial bort och destrueras (ryggmärg, ögon, lungor och delar av tarmar). Konsumenterna kan alltså vara helt lugna även om vi haft ett konstaterat fall i Sverige. (Svensk Köttinformation 2007)



## MILJÖASPEKTEN

När man jämför hur nötköttsuppfödning i olika länder påverkar miljön ser vi att den extensiva uppfödningen i Brasilien ger mindre övergödning och lägre energiåtgång än den svenska. Då är inte de långa transportsträckorna över Atlanten inräknade. Däremot är Sverige bättre på att minska utsläpp av växthusgaser. Brasiliens nötkreatur har lång uppfödningstid och betar gräs med hög andel växttråd. Dessa djur avger stora mängder metangas. Detta är naturligtvis en generalisering, miljöpåverkan beror på en mängd faktorer. Nötkreatur i Sydamerika som är uppfödda på naturligt bete är mer miljövänliga än de som föds upp på mark som skövlats på regnskog.

Djur som betar ute hela livet är mer miljövänliga än om de tas in i en så kallad feedlot sista halvåret för att slutgödas. Detta är något som konsumenten inte kan se på förpackningen eftersom den endast är märkt med ursprungsland. Användningen av kemiska preparat för bekämpning av både yttre och inre parasiter är hög. Detta är inte ett stort problem i Sverige, med hjälp av den kalla vintern och betesplanering så djuren roterar till nya beten.

I en jämförelse med Irland ser vi att Sverige är bättre både på att minska övergödning och att öka den biologiska mångfalden. Trots att jordbruksarealen minskar och skogen ökar har Irland inte kommit tillräkta med övergödningproblemen. I Sverige har vi en lägre djurtäthet och en lägre andel jordbruksmark. Detta tillsammans med bra spridningsteknik och åtgärder för att minska kväve och fosforutsläppen gör att övergödningproblemen orsakad av jordbruket är mindre i Sverige än i till exempel Irland.

(Karl-Ivar Kumm 2007)

Miljöaspekten är något som oroar Sveriges bönder. 46 % säger i undersökningen "lantbruksbarometern" att de är oroad inför framtidens klimatförändringar. Svåra vinterstormar, rekordtorka och blöta höstar är kanske något vi får vänja oss vid? Klart är dock att vi i norr med vårt relativt fuktiga klimat har en klar fördel då svåra torkperioder drabbar de södra delarna av jordklotet. Är Sverige kanske framtidens köttproducent? Detta är frågor som enbart framtiden kan utvisa. (Lantbruksbarometern 2007)

### *Hur långt färdas vår mat?*

På grund av att transportkostnaderna minskat mycket de senaste åren är det lönsamt för livsmedel som är producerats på en plats att transporteras till ett låglöneland för förädling. Trafiken står för en fjärdedel av koldioxidutsläppen från fossila bränslen och ökar stadigt. Den som väljer livsmedel som är producerade i Sverige eller ännu bättre i ens närområde hjälper till att halvera utsläppen. I en undersökning är 8 av 10 svenska konsumenter beredda att betala något mer för en vara som är miljövänligt producerad. En idé inför framtiden är att märka livsmedlen med "matmil", dvs. hur många mil maten rest innan den når oss samt den totala energiförbrukningen. Detta skulle göra att våra lokalt producerade livsmedel skulle hamna mer i fokus. (Eva Hessel HS Halland)

## KÖTT

### *Definition*

Definitionen av kött är skelettmuskulatur från däggdjur som genomgått kemiska och biokemiska förändringar efter slakt. Musklerna är uppbyggda av muskelfibrer som hålls ihop av ett nät av bindväv. Som ett skyddande lager finns fett, både utanpå muskeln samt insprängt mellan fibrerna. En muskel består av 75 % vatten, 20 % protein och 5 % fett. Detta varierar givetvis beroende på djurslag, ålder och fettinnehåll.

### *Kvalitet*

Kvalitet är alla sammantagna egenskaper som tillfredställer uttalade eller underförstådda behov. Kvaliteten på kött bestäms av en mängd faktorer (kurslitteratur "Marknadsinriktad nötköttproduktion" 2006/2007);

- nutritionell kvalitet (protein, fett, fettsyror, vitaminer och mineraler)
- hygienisk kvalitet (mikroorganismer, toxiner, tillsatser, restprodukter)
- sensorisk kvalitet (smak, lukt, mörhet, saftighet)
- teknologisk kvalitet (färg, pH, mörhet, vattenhållande förmåga)
- etisk kvalitet (ekologisk produktion, märkning, ursprung)
- slaktkroppskvalitet (köttprocent, fettprocent, benprocent)

För konsumenten vägs dessa faktorer ihop med våra värderingar och etiska uppfattningar och är på så vis olika viktiga för olika människor. När kunden väl har bestämt sig i butiken för produkten har köttets färg och fetthalt stor betydelse. Vid tillagningen och middagstillfället är det i första hand mörheten som har störst betydelse. Matens näringsinnehåll blir också allt viktigare för fler människor. I många dieter som diskuteras just nu är kött ett magert och naturligt inslag i kosten.

Köttets pH-värde har stor betydelse för flera egenskaper. Den levande muskeln har ett pH på strax över 7. Efter slakt sjunker värdet till 5,5-5,8. I kött med högre pH-värdet på över 5,8-6 försämras hållbarhet, mörhet och saftighet. Detta sämre kött blir mörkt i färgen och har en torr yta. Kvalitetsfelet kallas "DFD" (dark, firm, dry) och orsakas av stress hos djuret. Därför är det mycket viktigt hur djuren hanteras före slakt för att undvika stress.

### **Klassning**

I Sverige använder vi oss av femton olika formklasser och femton olika fettklasser för att uppskatta slaktkroppens kött- resp. fettinnehåll. Speciella utbildade klassificerare utför denna uppskattning direkt efter slakt på slakteriet. Formklasserna består av bokstavssystemet E U R O P där varje huvudklass kan kompletteras med ett plus eller minus, vilket innebär totalt femton klasser. Ett djur som klassificeras som E är en mycket bra slaktkropp med svällande och välutvecklade muskler. Ett djur som får ett P däremot är mager, tunn och insjunken. Slaktkroppens fettinnehåll uppskattas också genom samma bedömning efter slakt, de femton klasserna betecknas med siffror 1-5 samt kompletteras med plus eller minus. (kurslitteratur ”Marknadsinriktad Nötköttsproduktion” SLU 2006/2007)

### **Märkning**

Sveriges livsmedelslag skall se till att kunden får rätt information vid köptillfället och förhindra att kunden blir sjuk av livsmedlen. Märkningen på förpackningen får inte vilseleda kunden. En blå-gul flagga på en förpackning som innehåller utländskt kött är till exempel inte tillåtet om det inte klart och tydligt framgår från vilket land varan är producerad. Nötkött skall märkas så att det går att spåra tillbaka till gård/ grupp av djur. När nötköttet lämnar slakteriet märks det med referensnummer, land och slakteriets kontrollnummer. På styckningsanläggningen märks produkten med land och styckningsanläggningens nummer. Dessa uppgifter lämnas till butiken när köttet levereras och det är nu butikens ansvar att förpackningen innehåller all information då det läggs ut i hyllan i butiken. Figur 7 nedan visar vilken information som skall finnas på en förpackning med nötkött. (Svensk köttinformation.se)



Figur 7 Beskrivning av hur kött skall märkas (Svensk Köttinformation)

Butiker som styckar själva får skriva land och butikens namn istället för referensnummer. Malet kött skall märkas med referensnummer och land för slakt respektive malning, kontrollnummer behövs ej. Det är tillåtet att blanda malet kött från olika slakterier och länder. Ovan nämnda regler gäller allt färskt eller fryst kött, oavsett ursprungsland. Undantaget är nötkött som behandlats på något sätt eller skall serveras på restauranger. (slv.se 2007)

### ***Omega 3 och 6***

Innehållet av fettsyror i nötkött beror till stor del på vad djuren ätit för foder. Gräs och vallfoder innehåller mycket av den nyttiga fettsyran omega 3. Detta gör att kött från djur som är uppfödda på mycket vallfoder innehåller mycket nyttiga omega 3 fettsyror. Spannmål däremot innehåller endast lite av den nyttiga fettsyran omega 3, medan den är rik på den mindre nyttiga fettsyran omega 6. Kött från djur med en spannmålsbaserad uppfödning innehåller alltså mer av den mindre hälsosamma fettsyran omega 6 och mindre omega 3. (svenskköttinformation.se 2007)

En undersökning som SLU gjort 2005/2006 visar just att kött från djur som är uppfödda utan spannmål innehåller mer nyttiga fettsyror. I undersökningen jämfördes charolaiskvigor som antingen slaktades direkt efter betesperioden eller slutgöddes på stall. Slaktkropparna som slaktades direkt efter betet utan att slutgödas på stall innehöll mer nyttiga fettsyror än de slaktkropparna som fått spannmål som slutgödning. Resultatet av undersökningen var alltså att uppfödningssystem baserade på bete ger ett hälsosammare kött. (Anna Hessle, Lotta Enfält, Jana Pickova, Sabine Sampels, Kerstin Lundström, SLU 2006)

### ***Mörning***

Nötkött kan möras på olika sätt för att uppnå önskad ätkvalité. De två vanligaste sätten är hängmörning och vaccummörning. Om köttet möras lika länge kan man inte märka någon skillnad i ätkvalité mellan de olika mörningssätten. Ofta upplevs det hängmörade köttet vara mörare och av bättre kvalité men detta beror på att det hängmörade köttet ofta hänger längre tid och att slaktkroppen är av högre kvalité. Hängmörning är en dyrare metod beroende på att det tar mer plats och att det ofta blir mer svinn. Det hängmörade köttet måste ju styckas efter hängningen och gör på så vis att mer måste kasseras. Problemet för slakteriföretagen idag är en så kraftig efterfrågan att köttet sällan får hänga så länge som det borde. Detta leder till att det svenska köttet i butikerna kanske håller måttet alla gånger och att det kanske finns utrymme för kött av extra hög kvalité. En branschöverkommelse säger att nötkött skall möras minst 7 dagar, detta följs inte alltid.

(Svensk köttinformation)

## LOKALPRODUCERAT NÖTKÖTT

Lokalproducerade livsmedel är ett begrepp som blir vanligare och vanligare att vi använder. Detta är dock ett begrepp som upplevs på olika sätt från person till person. En person kan tycka att det svenska köttet, bara det är producerat i Sverige är lokalproducerat, medan en annan kan tycka att det måste vara producerat i hemområdet inom några mil för få kallas lokalproducerat. Köttet jag presenterat i livsmedelsbutikerna från Skövde Slakteri är producerat i östra och norra delen av Västra Götaland, inom en radie på ett område av 10 mil.

### *Bondens egen marknad*

Bondens egen marknad är ett ganska nytt begrepp i Sverige. På 14 platser runtom i landet arrangeras några gånger per år en traditionell torgmarknad där producenter säljer sina varor direkt till konsumenterna, utan mellanhänder. Exempel på varor är frukt och grönt, ägg, fisk, kött, mejeriprodukter (ej mjölk), växter samt färdiglagade produkter. För att få sälja sina produkter måste de vara ”lokalproducerade”, i det här fallet 250 km radie från försäljningsplatsen. (bondensegen.com)

I England är ”Farmers Market” ett välkänt inslag i stadsbilden. Enligt deras hemsida finns det över 500 marknader i England och de har samma koncept som i Sverige, lokalt producerade varor från gårdarna i närheten. (farmersmarkets.net)

### *Lokalproducerat på marknaden*

Förutom små gårdsbutiker i vår närhet där vi kan handla lokalt producerade livsmedel finns i vår närhet finns några jättar på marknaden. Gröna gårdar, Hälsingestintan, Skånskt naturbeteskött och Kaprifolkött är exempel på varumärken man kan träffa på ute i våra livsmedelsbutiker. Ofta är detta samverkan mellan gårdar som gått samman för att marknadsföra sig gemensamt under samma namn. Det senaste i raden är ”Kustkött” som är en ekonomisk förening där nio gårdar gått samman för att marknadsföra sitt nötkött under ett gemensamt namn. Gårdarna ville skapa en produkt som är lokalt producerad och slaktad samt hålla en hög kvalitet. Till skillnad mot Gröna gårdar och Kaprifolkött som kör sina djur till Skara för slakt har de valt ett mindre slakteri på Orust i Bohuslän för att minimera transporterna. (Land Lantbruk nr 18 2007)

Gröna gårdar är en sammanslutning av gårdar i Bohuslän, Värmland, Västra Götaland och Halland som föder upp ekologiska kött djur. Djuren körs till Skara för att slaktas, därefter till Uddevalla för styckning och sedan ut till butik. Gröna gårdar ingår även i konceptet ”Svenskt Gårdskött” som levererar naturbeteskött till ”Coop Forum” butikerna i Sverige. I butiken kan man ta reda på vilken gård som producerat köttet. Vissa butiker har ett avtal där de endast får kött från den närmsta gården – efter att köttet återvänt från slakteri och styckeri.

Hälsingestintan är ett företag som köper in slaktkroppar från hela Sverige av hög kvalitet. Även om namnet klingar ”producerat i Hälsingland” så är det alltså inte så. Slaktkropparna som köps in måste hålla en viss klass vid slakten för att de skall vara intressanta för Hälsingestintan. De utvalda djuren möras sedan genom hängmörning 7-10 dygn innan det styckas och levereras ut till butiker i hela Sverige. Inte lokalt producerat!

Skånskt naturbeteskött är ett varumärke som ägs av Skånes nötköttsproducenter. Köttet säljs i Skåne och södra Sverige. Köttet kommer från betesdjur, som hängmöras en vecka innan styckning. Skånskt naturbeteskött ingår i konceptet ”Svenskt gårdskött” som levererar till ”Coop Forum” butikerna.

Kaprifolkött är ett KRAV-godkänt kött producerat i Bohuslän och Dalsland. Kaprifolkött är en ekonomisk förening som ägs av ca 80 lantbrukare. Djuren körs till Skara för slakt. Kaprifolkött ingår i konceptet ”Svenskt gårdskött” som levererar till ”Coop Forum” butikerna.

Under sommaren kommer även Skövde Slakteri presentera ett lokalproducerat koncept. Skövde Slakteri är ett privatägt slakteri med ca 85 anställda och ett ständigt stigande antal leverantörer, som delvis beror på den turbulenta situation som råder kring föreningsslakten (Swedish Meats) i Sverige. Slakteriet i Skövde slaktar drygt 35 000 storboskap per år (8,2 % av Sveriges totala nötslakt) och därefter transporteras kropparna till Stockholm och systerföretagen i Ögrengruppen där de styckas och vidareförädlas. Ögrengruppen består förutom Skövde Slakteri av Mårtenssons (styck), Engvall & Gudruns (charkuteri), Gudruns (charkuteri) och Sohlbergs (charkuteri). (Ögrengruppens gemensamma broschyr)

Under 2007 inleder Skövde Slakteri arbetet med att bygga upp en styckanläggning i Skövde för storboskap. I samband med detta lanseras ett helt nytt koncept från Skövde Slakteri; ”Gudrund godaste”. Detta är ett varumärke som står för kött av högsta kvalitet som hanterats på bästa sätt. Djuren ska vara betesdjur av köttras och komma från utvalda gårdar i slakteriets närhet. På slakteriet väljs endast de bästa slaktkropparna från dessa gårdar ut och köttet vakummöras minst två veckor för att nå bästa mörhet. Därefter kommer det färdigmörade köttet levereras till butiker i närområdet med märkningen ”smakgaranti”. (Cato Gustavsson, Skövde Slakteri april 2007)

## CSA

CSA står för Community Supported Agriculture och är ett samarbete mellan en gård och ett antal konsumenter. Konsumenterna köper en del av produkterna som produceras på gården, utan mellanhänder, och som en slags prenumeration kommer en gång i veckan en låda av säsongens produkter, främst frukt och grönt. Detta är ett koncept som vuxit sig stort i USA och en idé som kanske skulle kunna växa i Sverige så småningom. Som konsument vet man ursprunget till råvarorna och till och med vilken gård de kommer från. (Karin Andersson, HS Halland) Samma koncept där man prenumererar på en låda med råvaror finns i Sverige, Uppsala, Stockholm, Göteborg samt Öresundsområdet. Företaget Årstiderna levererar i dessa städer varor efter beställning till sina medlemmar såsom frukt, grönt och fisk. Affärsidén är ekologiska grönsaker som levereras direkt till din dörr. Detta är dock inte lokalt producerat, oftast inte ens svenskt...

## RESULTAT OCH DISKUSSION

Målet med mitt arbete är att undersöka om det finns efterfrågan i mitt hemområde efter dels svenskt nötkött, men framförallt lokalt producerat nötkött.

Eftersom vi i Sverige importerar en stor del av vår konsumtion av nötkött finns det möjligheter att vinna marknadsandelar om fler satsar på nötköttproduktion. För att våga satsa måste man vara säker på att det finns efterfrågan, och det var bland annat den frågan jag ställde till 10 matbutiker i mitt hemområde.

Här nedan har jag sammanställt mina viktigaste frågor samt butikernas gemensamma svar. Jag har försökt att sammanfatta svaren så kortfattat som möjligt men eftersom jag aldrig fått några ja- eller nej svar blir det ändå en del text.

Efter varje fråga finns en tabell som sammanfattar varje enskild butiks svar.

### **Fråga 1: Efterfrågar konsumenterna lokalproducerat nötkött?**

**Svar:** Hälften av de besökta butikerna, fem stycken upplever att det finns en efterfrågan på lokalproducerat nötkött. Kunderna som efterfrågar detta vill veta var deras livsmedel är producerade och de känner sig säkrare att handla varor från en gård eller ett lokalt varumärke de känner till. De butiker som känner av efterfrågan har antingen redan eller håller på att förhandla med lämplig leverantör för att få in ett lokalt producerat nötkött i sortimentet.

Två av de besökta butikerna upplever ingen efterfrågan på lokalproducerat.

Två av de besökta butikerna hade redan idag ett koncept som kunderna kände väl till, Hälsingestintan. Butiksägarna visste om att det kunde vara producerat vart som helst i Sverige men kunderna kände igen varumärket och kände sig trygga med det.

En butik hade troligtvis kunder som var beredda att handla lokalproducerade livsmedel men butiksägaren ville inte ta in ytterligare en leverantör på kött. När jag däremot gick genom butiken på vägen in kunde jag se flera andra livsmedel med stora skyltar ”lokalt producerat”. Butiksägaren menar att han på grund av vår globala marknad räknar svenskt som lokalt producerat och att konsumenterna snart kommer att göra detsamma.

Tabell 1. Efterfrågan på lokalproducerat nötkött

Fråga 1	Efterfrågar konsumenterna lokalproducerat nötkött?
Butik 1	Ja, butiken har ett inarbetat koncept idag, Gröna Gårdar.
Butik 2	Nej, upplever ingen speciell efterfrågan på lokalproducerat kött.
Butik 3	Ja, efterfrågan finns och butiken letar just nu efter en samarbetspartner som kan leverera lokalt producerat nötkött. Funderar på Gröna Gårdar.
Butik 4	Stor efterfrågan, samarbetar idag med ett lokalt gårdsslakteri med fläskkött och skulle också vilja sälja lokalt producerat nötkött. Kunderna vill veta vilken gård/ort köttet kommer från.
Butik 5	Ja. Fler och fler kunder vill veta ursprung på sina livsmedel.
Butik 6	Ja, stort intresse för att handla lokalproducerat!
Butik 7	Måste inte nödvändigtvis vara lokalproducerat. Säljer idag av Hälsingestintans kött och det har blivit känt för butikens kunder.
Butik 8	Anser att vi snart måste se svenskt kött som lokalproducerat, känner inget behov av att ta in ytterligare en leverantör bara för att få ortnamn på produkten.
Butik 9	Säljer Hälsingestintans kött men skulle gilla ett kött som håller samma kvalitet plus att det är lokalt producerat.
Butik 10	Vissa kunder gillar att handla lokalt medan andra helt låter plånboken styra.

**Fråga 2: Finns det efterfrågan hos kunderna efter svenskt nötkött?**

Svar: Alla butiker svarar att generellt väljer kunden svenskt, men detta har blivit mindre viktigt med åren. Det svenska har alltid stått för säkert, tryggt och bönder med stränga djuromsorgsregler. Idag går det lika bra att köpa biffen från Brasilien. En butik trodde att restaurangägarna introducerat det utländska köttet och hjälpt till att få upp dess rykte. Äter man utländskt kött och blir rekommenderad det på restaurang lagar man det lika gärna hemma.

Det utländska köttet håller en jämnare kvalitet än det svenska. Detta kan förklaras med att vi i Sverige har så få djur per besättning och får på så vis ett ojämnt material. Jag tror personligen att även handeln har hjälpt till att marknadsföra det utländska köttet. Ser man till ICA:s kampanjer och lockvaror är dessa nästan aldrig svenska utan utländska. Det är ju helt naturligt att andra varor än de svenska får marknadsandelar i en tid då vi inte kan producera lika mycket som vi konsumerar.



Tabell 2. Efterfrågan på svenskt kött

Fråga 2	Finns det efterfrågan hos kunderna efter svenskt nötkött?
Butik 1	Ja, och det mesta i butiken är svenskt, tar endast in utländskt lamm och fläsk- och nötkött till centrala kampanjer.
Butik 2	Ja, kunderna efterfrågar svenskt kött. Tar det mesta färdigpackat från ICA, som både har svenskt och utländskt kött i sina förpackningar.
Butik 3	Ja, men minde nu är för några år sedan, det utländska köttet har fått bättre rykte.
Butik 4	Ja, och det mesta i butiken är svenskt.
Butik 5	Ja efterfrågan finns, olika viktigt med svenskt för olika kunder. Det utländska köttet har fått bättre rykte de senaste åren.
Butik 6	Ja, de flesta vill ha svenskt kött. Butiken har nästan enbart svenskt, men tar in utländskt kött då det är kampanjer centralt.
Butik 7	Upplever stark efterfrågan på svenskt kött. Vissa kunder köper inget alls om det svenska är slut.
Butik 8	Ja, har sällan något annat än svenskt i hyllan. Vid centrala kampanjer på utländskt tar butiken in motsvarande produkt fast svenskt och försöker göra ett så bra pris som möjligt på den svenska istället.
Butik 9	Ja efterfrågan finns, men det har blivit mindre viktigt de senaste åren.
Butik 10	Ja efterfrågan finns, men det har blivit mindre viktigt de senaste åren.

**Fråga 3: Efterfrågar kunderna kött av extra hög kvalitet?**

Svar: Butikerna tycker överlag att Sverige ligger ett steg efter vad gäller kvalitetsmärkning på kött. Oavsett vilka djur som slaktas kallas det mesta för "ungnöt". Klassificeringen på slakteriet ger extra betalt eller avdrag till uppfödaren av djuret, men när det ligger i disken på ICA betalar vi samma pris, oavsett klassning. Butikerna tycker att vi borde kunna erbjuda olika sorters kvalitet på kött. De flesta butikerna jag besökt har någon form av högkvalitetskött att erbjuda, till exempel "Scan gourmet" eller "Hälsingestintan" som är extra mörat och skall hålla extra hög kvalitet.

**Fråga 4: Finns det ett intresse hos de besökta livsmedelsbutikerna att sälja lokalproducerat högkvalitetskött från Skövde Slakteri?**

Svar: Alla butiker jag kontaktat har varit vänliga och gärna bokat in ett besök, trots tidsbrist. Jag upplever att det finns ett stort intresse för detta nya koncept från Skövde Slakteri. I konceptet "Gudruns Godaste" får de dels ett kött som är producerat, slaktat och styckat i kundens/butikens närhet, dels ett kött med kvalitet utöver det vanliga.

Tabell 3. Intresset av nötkött från Skövde Slakteri?

<b>Fråga 3/4</b>	<b>Finns det ett intresse hos de besökta livsmedelsbutikerna att sälja lokalproducerat högkvalitetskött från Skövde Slakteri</b>
Butik 1	Ja, butiken är intresserad av mer information, men det känns tveksamt om de byter ut sitt fungerande koncept mot ett nytt.
Butik 2	Ja, är intresserad av mer information och kan tänka sig att testa konceptet. Tror inte på några stora volymer, tror inte att kundunderlaget är så stort på deras lilla ort.
Butik 3	Ja, mycket intresserad, kommer att jämföra med vad Gröna Gårdar kan erbjuda.
Butik 4	Ja, mycket intresserad.
Butik 5	Ja, mycket intresserad.
Butik 6	Ja, mycket intresserad, undrade om de fick beställa direkt!
Butik 7	Ja, mycket intresserad, ser Skövdes kött som snäppet bättre än det butiken har idag, både hög kvalitet och lokalt producerat.
Butik 8	Nej, är inte intresserad. Vill inte ta in en leverantör till på kött. Vill kunna ta allt från samma leverantör och ha hela deras koncept. Tycker det är praktiskt med en enda leverans från en leverantör. Som "helkund" får man förmodligen bättre priser.
Butik 9	Ja, vill veta mer om konceptet.
Butik 10	Ja, är intresserade och vill veta mer. Tror inte på några jättevolymer på deras "lilla ort".

Det har varit mycket intressant att arbeta med denna undersökning och jag tror att dagens fokus på det lokalt producerade bara är början på ett stort intresse för livsmedlens ursprung och spårbarhet. Rädsla för smittor och sjukdomar tror jag gör att konsumenten vill veta hur och var livsmedlet är producerat och där har Sverige en klar fördel i och med att vi har en av de strängaste djuromsorgsreglerna i världen.

Miljöaspekten påverkar säkert vissa av konsumenterna, debatten om hur många mil maten rest innan vi får den på vår tallrik blossar upp med jämna mellanrum och nu finns ju till och med en diskussion om att märka livsmedlen med hur stor miljöpåverkan har varit för att producera en produkt.

Det ekologiska har länge varit ”inne” och många konsumenter väljer att handla ekologiskt i den mån varor finns. Regelverket för det ekologiskt producerade är stort och de är ständigt kontrollerade, även om det är kaffe eller bananer ända från Colombia.

Personligen tycker jag att vi skall tänka större än så. För mig känns det ekologiskt att handla svenska livsmedel, inte utländska, även om de är märkta med en ekologisk stämpel. Rent logiskt känns det bättre att köpa ett äpple som är producerat i Sverige än ett som rest världen runt. Det känns lättare att ta reda på hur ett svenskt livsmedel är producerat än ett från ett främmande land, och den lilla del som är ekologisk i Sverige är en bra början, men varför inte ta krafttag mot det konventionella jordbruket världen över? Många länder ligger långt efter Sveriges regelverk vad gäller utsläpp, besprutning med farliga medel och så vidare.

Tänk om vi kunde bli självförsörjande på så mycket som möjligt, och importera det vi inte kan producera i Sverige, vilken dröm för det svenska jordbruket!

## SLUTSATS

I mitt arbete har jag undersökt intresset för lokalproducerat nötkött. För att få reda på svaret på denna frågeställning har jag gjort tio stycken intervjuer med charkansvariga eller butiksägare i livsmedelsbutiker i mitt hemområde i Västra Götaland. I intervjuerna har jag bland annat frågat dem om intresset för svenskproducerat nötkött, lokalproducerat nötkött och nötkött med extra hög ätkvalité.

Min slutsats är att det finns ett stort intresse för lokalproducerat nötkött i mitt hemområde. De ansvariga i livsmedelsbutikerna upplever att kunderna gärna handlar varor som kommer från deras hembygd och flera av butikerna letar aktivt efter en leverantör av just lokalt producerat nötkött.

Konceptet som jag har varit ute och presenterat från Skövde Slakteri består av ett nötkött som är just lokalt producerat och unikt hanterat för att få en extra hög kvalité. Mitt examensarbete visar att butikerna är intresserade av konceptet i första hand därför att det är producerat i butikens närområde, Västra Götaland. I andra hand kommer den unika kvalité som köttet kommer att hålla när det levereras ut till butiken, efter en extra lång mörningsprocess. Detta var för mig lite oväntat då konceptet nyligen lanserats i Stockholmsområdet där det dock inte kallas närproducerat utan kort och gott ”högkvalitetskött”. För kunderna i Stockholm är det alltså viktigt att köttet är svenskt och håller en hög kvalité, medan det för kunderna i Västra Götaland verkar vara viktigare att veta att köttet är producerat i sin närhet. Den extra höga kvalitén blir bara bonus på en redan intressant produkt!

## REFERENSER

## LITTERATUR

Gröna framtider –tillståndet i Sveriges Gröna näringar 2006, Stiftelsen Svenska Lantbruksveckan, Ljungbergs tryckeri, februari 2006

Kurslitteratur från kursen Marknadsinriktad Nötköttsproduktion 5p SLU 2006/2007, sammanställt av Anna Hessle, Skara 2006

Kurslitteratur från kursen Marknadsföring SLU 2006, utdrag ur Kotlers”Principles of marketing”.

## TIDSKRIFTER

Jordbiten, Nr 3 2005, Länsstyrelsen Västra Götalands Län

Jordbiten, Nr 4 2005, Länsstyrelsen Västra Götalands Län

Land Lantbruk, Nr 48 2006, LRF Media

Land Lantbruk, Nr 50 2006, LRF Media

Land Lantbruk, Nr 18 2007, LRF Media

Lantbrukets affärer, Nr 10 2006, Tejarps förlag AB

Lantbrukets affärer, Nr 12 2006, Tejarps förlag AB

Lantmästaren, Nr 3 2005 Tema Livsmedel, Sveriges Lantmästarförbund

Lantmästaren, Nr 4 2005 Tema Kött djur, Sveriges Lantmästarförbund

Lantmannen, Nr 9 2006, LRF Media

Nytt om forskning, Nr 4 2006, stiftelsen Lantbruksforskning

Nötkött, Nr 6 December 2006, Tidningen nötkött

Nötkött, Nr 2 April 2007, Tidningen nötkött

Tema jordbruk 2006 om forskning vid sveriges lantbruksuniversitat, SLU

## MUNTLIGA KÄLLOR

Cato Gustavsson, VD Skövde Slakteri, telefon 0500-44 62 81

## RAPPORTER

Bete och vallfoder ger nyttigare kött, Fakta Jordbruk nr 2 2006, SLU  
Import av kött – export av miljöpåverkan, Karl-Ivar Kumm och Malin Larsson 2007  
Marknadsbrev från Taurus nötköttsrådgivning, Nr 1 2007  
Marknadsbrev från Taurus nötköttsrådgivning, Nr 2 2007  
Naturvårdsverkets rapport 5671, februari 2007  
Sveriges nötköttsmarknad 2005, Anna Jamiesson, Taurus, 2006

## INTERNET

[www.svenskkottinformation.se](http://www.svenskkottinformation.se)  
[www.scan.se/alltomkott/](http://www.scan.se/alltomkott/)  
[www.wwf.se/source.php](http://www.wwf.se/source.php) (5/1-2007)  
[www.taurus.mu](http://www.taurus.mu)  
[www.svenskmjolk.se](http://www.svenskmjolk.se)  
[www.slv.se](http://www.slv.se)  
<http://www.bondensegen.com/>  
<http://www.farmersmarkets.net/>

Ögrengruppens broschyr i pdf-format  
<http://www.gudruns.se/pdf/Ogrengruppen.pdf> (8/5-2007)

Regeringsförslag om ursprungsmärkning av kött  
[http://www.slv.se/upload/dokument/Nyheter/2007/regeringsuppdrag\\_ursprung\\_notkott\\_restaurang\\_2007.pdf](http://www.slv.se/upload/dokument/Nyheter/2007/regeringsuppdrag_ursprung_notkott_restaurang_2007.pdf) (8/5-2007)

Artikel: Nordbor vill veta matens ursprung, Barbro Baumgartner, Land Lantbruk, Lrf Media  
<http://www.lantbruk.com/Article.jsp?article=33454> (7/5-2007)

Artikel: Matens resa 7 varv runt jorden  
<http://www.expressen.se/mat/1.561187> (8/5-2007)

Artikel: Hur långt har maten rest? Eva Hessel, HS Halland  
<http://www.hs.halland.net/mat/matartiklar/200612110%20Hur%20langt%20har%20maten%20rest.pdf> (23/3-2007)

Artikel: Community Supported Agriculture (CSA) Köper direkt av bonden, Karin Andersson, agronomstuderande, HS Halland  
<http://www.hs.halland.net/landsbygd/artiklar/20060828%20Koper%20direkt%20av%20bonden.pdf> (april 2007)

Pressmeddelande "höj status på det svenska köttet"  
<http://www.meatinfo.com/press/aktuellt/readone.php?categoryID=101&id=734&avdelning=konsument> (april 2007)

Pressmeddelande "bäst-efter-datum" på nötkött, om kvalitet på nötkött  
<http://www.minmat.org/node?node-id-parameter=com.cycube.navigation.node.NodeId@1011&nodeId=com.cycube.navigation.node.NodeId@1011&contentUrl=cycube://internal/document/3021> (april 2007)

Pressmeddelande om undersökningen "Konsumenternas syn på svenskt jordbruk och svenska livsmedel 2006", gjord av Synovate Temo på uppdrag av LRF.  
<http://www.lrf.se/LrfNodeServlet?command=layout&uri=/ContentViewer%3FnodeId%3D1%26command%3DdisplayContent%26contentUrl%3Dcycube%3A//internal/document/29575&n=1> (8/5-2007)

Utrymmeskrav för djur  
<http://www.djurskyddsmyndigheten.se/Steria/templates/Page.aspx?id=102>  
(april 2007)

Information om Galna Kosjukan  
[http://www.slv.se/templates/SLV\\_Page.aspx?id=12082&epslanguage=SV](http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=12082&epslanguage=SV) (8/5-2007)

Lantbruksbarometern LRF  
<http://www.lrf.se/data/internal/data/11/64/1176906229399/Sammanfattning.pdf>  
(9/5-2007)