



**KÖTT FRÅN  
SVERIGE**

SERVERA  
SVENSKT KÖTT PÅ  
DIN RESTAURANG!

Stötta en långsiktig svensk djuruppfödning



## SATSA LÅNGSIKTIGT PÅ SVENSKT KÖTT

Sommaren 2018 har torkan slagit hårt mot skördarna i hela Sverige.

Det har lett till brist på foder till djuren. Bönderna har drabbats av uteblivna intäkter för sina grödor och samtidigt fått ökade kostnader för att köpa in och frakta alternativt fodermedel. Många bönder måste välja mellan att köpa dyrt foder till sina djur eller skicka dem tidigare till slakt.

Att just du väljer att köpa in eller upphandla svenskt kött till din restaurang har en avgörande betydelse. Genom att du köper svenskt kött får bönderna en möjlighet att slakta fler djur och därigenom skapa plats för nya kalvar och smågrisar.

Med en långsiktig, stabil efterfrågan på svenskt kött kan vi tillsammans bidra till att korta köerna till slakterierna och behålla en välmående svensk köttproduktion.

För en hållbar klimatsmart produktion, där allt kött och andra delar på ett djur tas till vara, måste slakterierna så långt det är möjligt slakta de djur det finns avsättning för. Slakterierna har redan idag ökat sina volymer jämfört med ordinarie planering, tack vare god uppslutning kring det svenska köttet på marknaden, allt för att kunna möta böndernas utsatta situation.

### Svenska mervärden

Det svenska köttet kommer med många fina mervärden, till exempel god djuromsorg och friska djur utan

behov av antibiotika. Det är ett hållbart producerat kött, där alla delar på ett djur tas tillvara, vilket bland annat ger låg klimatpåverkan. Det svenska fodret bidrar i allra högsta grad till de svenska mervärdena. Det är oftast närodlat på den egna gården eller hos en granne i närområdet.

Allt fler gäster gör också medvetna val och väljer idag att fråga efter svenskt kött på restaurang.

*Så kort sagt, genom att planera, köpa in och servera svenskt kött på din restaurang stöttar du de svenska bönderna och den svenska livsmedelsproduktionen i en allvarlig situation nu och det närmaste året.*

### VISSTE DU ATT...

Det tar ett halvt år att föda upp en svensk gris och ett svenskt lamm, medan det tar mellan 1,5–4 år innan en tjur eller en ko kan slaktas. Därför behöver de svenska djuruppfödarna långsiktig efterfrågan och framtidstro för att producera det kött som behövs. En stabil efterfrågan hjälper till!

TILLSAMMANS KAN VI BIDRA TILL ATT SÄKRA DEN SVENSKA KÖTTPRODUKTIONENS FRAMTID GENOM ATT KÖPA SVENSKT KÖTT.

## 5 TIPS ↘

### # TA HJÄLP AV DIN GROSSIST

Prata med din grossist eller leverantör av kött så får du hjälp att hitta de kött detaljer som passar just din verksamhet bäst. Flera svenska grossister stödjer svenska bönder just nu genom att köpa in extra mängder svenskt kött.

### # UPPHANDLA SVENSKT KÖTT

Om du jobbar med inköp för kommuner: Se över om det går att öka volymen av svenskt kött i samband med nya upphandlingsperioder. Det finns ett stort intresse för den mat som serveras inom skola, vård och omsorg och en ökad efterfrågan på svenskt kött.

### # TÄNK ANATOMISKT NÄR DU KÖPER IN KÖTT

Köp inte enbart ädla detaljer, som biff, filé och entrecote. Testa andra ovanliga kött detaljer, använd nötfärs, fransyska, grytbitar, bog, bringa och skinka. Även charkråvara eller färdiga charkuterier, till exempel korv, köttbullar och hamburgare, är viktiga att köpa in. Allt på ett djur måste användas för att den svenska köttproduktionen ska gå ihop och vara konkurrenskraftig.

### # SVENSKT KÖTT – ALL VÄRLDENS MAT

Oavsett om du driver ett vietnamesiskt restaurangkoncept, en lunchrestaurang med traditionell inriktning eller en kvällsrestaurang med fransk bistrokänsla – välj svenskt kött till din meny.

### # SKRIV UT URSPRUNG PÅ MENYN

Informera på menyn om att restaurangen serverar svenskt kött. 7 av 10 svenskar prioriterar svenskt kött. Främsta argumenten är bra djuromsorg, trygghet och att man vill stödja de svenska bönderna.



Fredrik Eriksson är initiativtagare till restaurangbranschens upprop 2018 för att stödja de svenska bönderna genom att prioritera att köpa svenska produkter. Uppropet samlar privata restauranger, offentlig måltidsverksamhet, krögare och ett stort antal av Sveriges grossister.

”För mig som kock och representant för restaurangbranschen är det extra viktigt att stötta svenska bönder. Ett bra sätt är att upphandla och fråga efter svenskt kött och svenska råvaror, frukt och grönt. Efterfrågan är viktig för en långsiktig livsmedelsproduktion i Sverige av produkter med hög kvalitet.”

**Fredrik Eriksson**, krögare på Långbro värdshus och restaurang Asplund



[fransverige.se](http://fransverige.se)

Här hittar du mer information om ursprungsmärkningen Från Sverige, Kött från Sverige och Mjök från Sverige, fakta om vår svenska matkultur och inspiration till all världens mat med svenskproducerade råvaror, livsmedel och växter.

Följ oss i sociala medier och läs mer på [fransverige.se](http://fransverige.se).

Telefon: 010-184 25 00. [info@svenskmarkning.se](mailto:info@svenskmarkning.se)

Postadress: 105 33 Stockholm. Besök: Franzéngatan 6.

# #SvensktKött

[svensktkott.se](http://svensktkott.se)

Svenskt Kött ger kunskap och inspiration om kött och svenska mervärden så att du vet varför du ska välja svenskt gris-, nö- och lammkött i matbutiken och på restaurangen. Du kan också beställa och ladda ner broschyrer, styckningsscheman och mycket annat här.

Läs mer på [svensktkott.se](http://svensktkott.se).

Följ oss i sociala medier [#SvensktKött](https://twitter.com/SvensktKott).

Svenskt Kött, 105 33 Stockholm. 08-787 55 10. [info@svensktkott.se](mailto:info@svensktkott.se)