★**AKTUELLT** *Nystart för branschen* ★**FÖNSTRET** *Menigo satsar* ★**NOTERAT** *Irland bäst på kött*
★**FÖRETAG** *Pinchos maktfaktor* ★**EVENT** *Köttmässa i Barca* ★**RECEPT** *Lättläst med Jessica Frej*

100%
Kött & Chark
★80 ÅR
GRUNDAD 1943
2023.12.05
KOTTCHARK.SE
12
10 NR/ÅR

INNEHÅLL

//VI MÅSTE SE TILL ATT SLAKTERIERNA KLARAR SIG OM SVENSK LIVSMEDELSPRODUKTION SKA STÅ SIG I KONKURRENSEN.

LANDSBRUKSMINISTER PETER KULLGREN (KD) **SIDAN 18**

GES UT I SAMARBETE MED KCF, KÖTT OCH CHARKFÖRETAGEN

★MARKNAD
Grisen en bristvara

★FÖRETAGET
Mästarna på julskinka

80 ÅR FIRAS

★JUBILEUM
EN EPOK MED KÖTT & CHARK

Barentz.
Always a better solution.

CASMO

- Rökkondensatlösningar
- Rökaromer
- Stek- och rostningsaromer
- Grillaromer
- Maillardvätska och –pulver

- Antimikrobiella lösningar
- Mjölksyra
- Laktat
- Naturligarom och –vinäger
- Basilika extrakt

- Freshline-aromer och -extract
- Kryddor och kryddblandningar
- Växtbaserade lösningar för veganskt och vegetariskt
- Mikroenkapsulering
- Pesto, såser osv.
- IQF-pellets

KERRY
Red Arrow
Smoke • Grill • Browning • Cooking Flavors

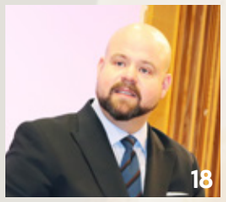
GALACTIC
THE NEXT NATURE

RAPS
PERFORMANCE INSIDE

Telefon +358 207 756 600
e-post: bestallning@barentz.se
www.barentz.fi

DECEMBER

10


18

26

10 **HOS SIGNAL & ANDERSSON** i Göteborg görs landets för närvarande bästa julskinka. En av hemligheterna bakom är konceptet Gårdsmärkt som bygger på grundprinciperna ursprung, hållbarhet och djuromsorg.

18 **KÖTT- OCH CHARKFÖRETAGEN** (KCF) genomförde nyligen sin årskonferens. En av talarna var landsbygdsminister Peter Kullgren vars regering under hösten tagit fram de fasta avgifter för tillsyn av slakterier som ska införas från 1 januari.

22 **ÄTKVALITETEN PÅ DET** svenska nötköttet har under många år ansetts som alltför ojämn. Men nu har en särskild standard tagits fram som ska göra det lättare för slakterier och andra aktörer i kedjan att höja nivån.

★KÖTT & CHARK 80 ÅR

26 **DENNA TIDSKRIFT,** Kött & Chark fyller i dagarna 80 år. När det allra första numret av Svensk Slakteri- och Charkuteritidning publcerades, i december 1943, så pågick fortfarande det andra världskriget.

38 **DEN SKRIANDE BRISTEN PÅ** svenskt griskött påverkar många företag i branschen. Särskilt inför julen har den svaga tillgången märkts tydligt vllket också lett till att priserna stigit kraftigt.

LÖPANDE BAND

5 Profilen
Kött- och charkbranschen får ny organisation.

6 Fönstret
Nedåt för ekologiskt.

9 Nytt & Noterat
Grönt ljus för slakt på gården.

53 Folk & Företag
35 tvingas bort från Atria Sweden.

56 Kalender
Alimentaria i Barcelona.

50 Debatt
Labbkött väcker frågor.

CHEFREDAKTÖR BO LINDMARK

// IDAG FINNS DET FLER VARIANTER AV JULSKINKAN ÄN NÅGONSIN MED BÅDE NYA KONCEPT OCH STORLEKAR.

Året 2023 börjar lida mot sitt slut och för landets hårt arbetande kött- och charkföretag är det just nu bråda tider för att hinna producera all den julskinka, köttbullar och andra charkuterier som ska dukas upp på de svenska julborden.

Julskinkan brukar ofta betraktas som den allra mest tradtionella av traditionella julcharkuterier, men om man tittar lite närmare på den så har den i själva verket genomgått en rejäl utveckling under de senaste åren. Idag finns det fler varianter att välja på än någonsin med både nya koncept och storlekar. Och inför årets jul har det för första gången lanserats en mini-julskinka vilket borde ha alla förutsättningar att bli en försäljningsframgång. Ibland när något nytt dyker upp tycker man det är märkligt att det inte funnits tidigare och kanske är det nu dags att tvätta bort julskinkans rykte som en gammaldags företeelse...?

Till sist så är det fantastiskt roligt att konstatera att denna tidskrift, Kött & Chark, faktiskt fyller 80 år just den här månaden. För det var den 18 december 1943 som den allra första utgåvan av det som då hette Svensk Slakteri- och Charkuteri-Tidning såg dagens ljus. Det är inte utan att man känner historiens vingslag när man tar del av detta första nummer.

God Jul & Gott Nytt År!
bo.lindmark@kottchark.se

FOTO: SHUTTERSTOCK

HUVUDSPONSOR
CHARK SM
SVENSKA CHARKMÄSTERSKAPEN

Culinar

Vi kan
smaksättning

Med vår breda kompetens är vi din självklara partner inom smak och konsistens. Tillsammans utvecklar vi unika smakrecept efter era specifika önskemål.

Vi har drygt 900 kvalitetscertifierade kryddor och andra ingredienser i lager och med dessa skapar vi unika blandningar och packar efter era behov.

Culinar - För våra kunders framgång.

Intresserad av hur vi kan hjälpa er smaksätta era produkter? Kontakta oss!

★HALLÅ DÄR!

Magnus Därth, varför en ny branschorganisation?

Magnus Därth, vd för den nya branschorganisationen Kött- och Charkuteriföretagen i Sverige, som nu går samman med Svenska Köttföretagen. Vad innebär den här förändringen?

– Den innebär att alla branschfrågor, både de som hanterats av Svenska Köttföretagen och Kött- och Charkföretagen (KCF) nu samlas i den nya branschorganisationen, basen för den blir KCF. Det främsta skälet är att vi på ett bättre sätt ska kunna leverera nytta till våra medlemmar som är kött- och charkuteriföretag i hela landet. Genom att samla resurserna på ett ställe och bygga upp ett starkt team för gemensamma frågor kommer vi att hantera branschens utmaningar på ett mer effektivt sätt. En viktig del är också att samverka med andra organisationer genom hela värdekedjan, det är så vi gör störst nytta.

Innebär det några förändringar för de företag som idag är medlemmar i KCF?

– Den nya organisationen ska täcka in hela värdekedjan. Det är viktigt att vi får med hela perspektivet när det gäller kött- och charkuteri, även behovet av en stark svensk primärproduktion. Vi ser att ett helhetstänkt stärker vår verksamhet, det är viktigt oavsett om man sysslar med slakt, styckning eller charkuteri. Alla medlemmar kommer på sikt också att märka av förändringen genom att branschorganisationen kommer att kunna ta för sig mera. Genom att för första gången anställa en kommunikationsansvarig kommer synligheten att kunna öka i strategiskt viktiga frågor.

Vad betyder förändringen för ditt eget arbete och kansliet?

– Just nu och under stora delar av 2024 handlar det om att stärka upp kansliet med nya kompetenser vilket tar tid, men är helt nödvändigt för att kunna leverera. Jag är själv idag, men en hållbarhetsansvarig och en kommunikationsansvarig ska rekryteras, några tjänster ska också köpas in externt. Det är dock viktigt att det blir rätt personer som snabbt kan komma in och bidra. Samtidigt har vi många viktiga sakfrågor att hantera parallellt. Varken våra svenska myndigheter eller de inom EU tar hänsyn till enskilda organisationsförändringar, men det kommer vi att lösa.

När kan det nya vara på plats och i full gång?

– Som sagt, arbetet är redan i full gång. Min målsättning är att ha en av rekryteringarna på plats under Q1 och den andra under Q2, men här återstår en del att göra. När alla är på plats gäller det att komma igång och att jobba på ett smart och effektivt sätt. Vi ser i nuläget hela 2024 som en implementeringsperiod där vi successivt kommer att få fler och fler delar på plats. Med det sagt ska branschorganisationen leverera från dag 1.

Vilka tre frågor ser du som de viktigaste för kött- och charkbranschen under de tre kommande åren?

– För det första är det helt avgörande att vi får en uppdaterad livsmedelsstrategi på plats som gör skillnad ute på företagen, oavsett var i livsmedelskedjan de finns. För det andra måste myndigheterna på ett tydligare sätt utgå från företagens verklighet när de tar fram nya regler eller tolkar gamla. Jag vill också framhålla kompetensförsörjningsfrågan, utan nya medarbetare kommer fabrikerna att stanna så det är viktigt att vi även aktivt hittar lösningar här. //

BO LINDMARK

TREND

Nedåt för ekologiskt - uppåt för emv

Svenskarna lade mindre pengar på ekologiska livsmedel under förra året, det visar ny statistik från SCB. Samtidigt ökade försäljningen av livsmedelskedjornas egna märkesvaror (emv) stort.

★Under 2022 sålde dagligvaruhandeln ekologiska livsmedel för 17,3 miljarder kronor, det är 2,4 procent mindre än 2021, och 7,5 procent mindre än 2020.

– Försäljningen av ekologiska livsmedel går tydligt emot trenden av livsmedel i stort och emv som båda ökade med närmare 8 procent var förra året, säger Mariah Nilsson, statistiker på SCB.

I ett längre perspektiv blir trenderna ännu tydligare. Jämfört med 2016 var försäljningen av ekologiska livsmedel 2,1 procent större förra året. Samtidigt ökade den totala försäljningen av livsmedel då med 29,6 procent – en ökning som alltså var 14 gånger större än den för ekologiska livsmedel.

– Under samma period ökade emv med över 46 procent. Under 2022 sålde de för 79,8 miljarder kronor. Mellan 2016 och 2022 ökade försäljningen av emv 22 gånger så mycket som försäljningen av ekologiska livsmedel. Mellan 2021 och 2022 minskade försäljningen av ekologiska livsmedel i samtliga varugrupper utom två, säger Mariah Nilsson.

De varugrupper där emv ökade mest mellan 2021 och 2022 var kaffe, te och choklad (+ 28,4 procent), följt av bröd och övriga spannmålsprodukter (+26,2). När det gäller kategorin kött så ökade den totala försäljningen med 26 procent mellan åren 2016 och 2022. Ekologiskt kött minskade med 19 procent medan emv-kött ökade med drygt 37 procent. Under 2022 minskade ekoförsäljningen av kött med 0,8 procent medan emv steg med knappt 10 procent. //

BO LINDMARK

FOTO: SHUTTERSTOCK

10 kommunägda kor ska stärka bönderna

★NOTERAT Lycksele kommun har köpt tio kor av två bönder i närområdet. Bönderna ska ta hand om korna i ett och ett halvt år fram till slakt och sedan ska de bli till livsmedel i skola och äldreomsorgen.

Detta är ett sätt för kommunen att öka beredskapen och stärka bönderna, enligt Betty-Ann Nilsson (KD), ordförande i utbildningsnämnden i Lycksele.

– Vi vet aldrig vad vi står inför och då är det bra att vi har bönder in på knuten som kan leverera kött, säger hon till SVT.

Hon utesluter inte att kommunen tecknar fler kontrakt med bönder för andra livsmedel, som potatis och grönsaker.

Nytt regelverk för transport

NYTT EU-kommissionen skulle i september ha presenterat ett förslag till ny ramlagstiftning för djurskydd inom ramen för Jord till Bord-strategin. Förslaget i sin helhet har varit framskjutet under hösten, men Kommissionen ska nu publicera ett förslag till nytt regelverk för transport av levande djur den 6 december. Troligtvis kommer den att föreslå en tidsgräns för hur länge levande djur får lov att transporteras och öka utrymmeskraven för transporter. Den förväntas även sätta en gräns för ålder och vikt för transport av till exempel kalvar.

Slakt direkt på gården

NYTT De Vilda AB i Järna har som första svenska företag godkänts för att få utföra slakt av djur på samma gård som djuren kommer från. Djurägare som efterfrågat detta har framfört fördelarna med att djuren kan slaktas på gården och slippa transporter. EU:s regler har tillåtit slakt på gård av ett begränsat antal nötkreatur, hästar och tamsvin sedan hösten 2021. Slakterier kan ansöka hos Livsmedelsverket för att bli godkända och en djurägare som vill få sitt djur slaktat på gård kan ta kontakt med ett slakteri.

Vi har PFAS-kompetensen

Redan 2003 började vi på Eurofins i Sverige med PFAS-analyser. Efter att ha byggt upp en stark verksamhet inom miljöområdet har vi utökat vår PFAS-komptens även inom livsmedelsområdet. 2023 utsågs Eurofins pesticidlaboratorium i Lidköping till kompetenscenter för PFAS-analyser i Eurofins globala nätverk av laboratorier. -Att vi har blivit kompetenscenter ger oss ökade möjligheter att fortsätta utveckla PFAS-området och det arbete vi redan bedrivit i flera år, säger docent Patrick van Hees, Eurofins expert på PFAS.

2020 kom EFSA med TWI (tolerabelt veckointag)-värden för PFAS. Det innebar fler gränser och lägre rapporteringsgränser. Från 1 januari i år gäller den nya EU-lagstiftningen för PFAS i livsmedel. Att gå långt ner i rapporteringsgräns i ett så stort urval av matriser är en utmaning, men med vår långa erfarenhet inom området och att vi redan innan lagstiftningen kom undersökt livsmedel är våra analyser i framkant.

2022 byggde Eurofins ett nytt laboratorium i Lidköping, där det idag arbetar 14 personer med PFAS-analyser. Patrick har arbetat aktivt inom området sedan 2015. Han tycker att det är ett intressant arbete för att att det aldrig upphör att överraska. Utvecklingen av lagstiftning och nya ämnen är inte jämförbar med någonting han tidigare sett.

-Vi har byggt en kompetens under många år, arbetat nära kunder och andra Eurofinsbolag för att få en ökad förståelse för problematiken, säger Patrick. Vi håller oss också up-to-date med branscher och organisationer. Vi vill ha en aktiv dialog med marknad och kunder, erbjuder webinar och deltar på konferenser för att dela med oss av vår kunskap.

Vill du diskutera PFAS? Välkommen att kontakta oss!
Vår samlade information om PFAS hittar du på
www.eurofins.se/pfas

Visste du att att vi håller webinar? Håll dig uppdaterad på www.eurofins.se/kurser

eurofins

Eurofins Food & Feed Testing | www.eurofins.se | salj.livsmedel@eurofins.se

RÅVARA

Menigo satsar på färskvaror

Grossisten Menigos gör en satsning på färskvaror under det nya varumärket Färskvaruhallen Menigo.

★Genom lanseringen vill företaget ta ett kliv mot att bli en av landets bästa specialister inom färskvaror. Förutom en mer modern grafisk profil lanserar man även en ökad servicenivå och kortare ledtider i stora delar av landet.

– Färskvaror är otroligt viktigt för våra kunder, därför känns det jätteroligt att nu kunna lansera detta varumärke och erbjudande som vi internt arbetat med under en längre tid. Hos Färskvaruhallen Menigo får våra kunder genom våra färskvaruspecialister tillgång till specialistkunskap kring råvarorna, tillagningen och kvaliteten, men också tips kring köksekonomi, priser och menyplanering. Tillsammans hjälper vi våra kunder att skapa lönsamma och goda affärer, säger Joakim Sköld-Östling, merchandising director på Menigo.

I färskvaruhallens helhetssortiment ingår frukt och grönt, kött, fisk, fågel och deli. Företaget har även lokala produkter från producenter i kundens närhet samt har egen import och förädling av såväl kött som frukt och grönt.

– Även om vi marknadsför färskvaror under ett separat varumärke, Färskvaruhallen Menigo, så ingår det i vårt totala erbjudande. Det innebär att våra kunder får en gemensam leverans för alla sina varor, en orderbekräftelse och en faktura, bland annat. Allt för att underlätta och minska administrationen, säger Nina Wahlgren Gill, commercial director på Menigo. // **BO LINDMARK**

FOTO: SHUTTERSTOCK

Köttbullar och korv varje skollunch

NYTT I Kungsörs kommun har partierna i Borgerlig samverkan (KD, SD, L och M) skrivit en motion om att de vill att eleverna ska få köttbullar, falukorv eller pastarätt varje skollunch. Om barn är hungriga i skolan tar de inte till sig av undervisningen och då spelar det ingen roll vilka pedagogiska metoder lärarna använder, menar partierna.

– I Bollnäs har deras tredje matalternativ fallit ut väl, vi vill pröva det också här i Kungsör, säger Yrjö Björkqvist (M).

Storslam för Irland i World Steak Challenge

★NOTERAT När finalen i den årliga tävlingen World Steak Challenge avgjordes i London 13 november, kammade Irland hem hela 67 medaljer. I tävlingen bedömdes nötkött av fyra olika slag: filé, entrecôte, ryggbiff och wagyukött, utifrån kriterier i både rått och tillagat tillstånd, dessutom värderades köttets smak, textur, mörhet och marmorering. World Steak Championships organiseras av William Reed Business Media, som även ligger bakom den internationellt erkända listan "World's 50 Best Restaurants". Bland övriga medaljörer fanns även svenska MFC Carni som vann silver och brons i Wagyu-klassen.

En signal om JULEN

”I år är cirka 80 procent av all vår skinka färdigskivad", säger Frederick Larsson. "Vi hade kunna göra mycket mer julskinka om vi bara haft större tillgång."

★GÖTEBORG Inför julen går produktionen av julskinka för högtryck ute på landets kött- och charkföretag. Hos Signal & Andersson görs landets för närvarande bästa skinka. "Julskinkan är väldigt viktig för oss eftersom vi vet vilken betydelse den ännu har", säger Frederick Larsson, vd på Signal & Andersson.

TEXT & FOTO **BO LINDMARK**

Lennart Hedesbo har nätat Signal & Anderssons julskinka i över 20 år.

MER OM JULSKINKA & SVENSKA MÄSTARE

Vid Chark-SM 2022 blev Signal & Andersson svenska mästare i kategorin Julskinka. Juryns motivering löd: ”Julskinkan har ett karaktäristiskt utseende och form. Den har en traditionell uppskattad konsistens och mycket god smak, med en bra balans mellan sötma och sälta. Juryn ser fram emot årets julbord med denna skinka i högsätet.”

// VI HAR OTROLIGT MÅNGA VÄGAR VI KAN GÅ I FRAMTIDEN, DET GÄLLER BARA ATT VÄLJA RÄTT.

SIGNAL & ANDERSSON gör en julskinka av högsta kvalitet fick företaget ett tydligt kvitto på när man i oktober förra året för första gången tog hem Chark-SM i just den kategorin. Produktionen av skinkan inför årets jul har varit stor, men enligt vd Frederick Larsson hade den kunnat vara ännu mer omfattande om det inte hade varit för den brist på grisråvara som just nu råder i i landet.

– Vi hade kunna göra mycket mer julskinka om vi bara haft större tillgång, säger han.

Under flera år har det i Sverige skett en förskjutning från den traditionella julskinkan mot andra varianter som mindre storlekar, premiumskinka och inte minst den färdigskivade skinkan. Så är fallet även hos Signal & Andersson.

– I år är cirka 80 procent av all vår skinka färdigskivad, säger Frederick Larsson.

SIGNAL & ANDERSSON har under de senaste åren genomgått en mycket stark expansion främst tack vare det intensifierade samarbetet med A.J. Dahlbergs Slakteri i Brålanda. Det som år 2020 började med ett delägarskap på 40 procent slutade tidigare i år med att man tog över 100 procent av aktierna. I grunden handlar det om att bygga för framtiden.

– 2018 gjorde vi en översyn av hela vår råvarusituation och kom snabbt fram till att vi långsiktigt behövde få till en bättre försörjning av vår svenska köttråvara. Tidigare köpte vi bara på den öppna marknaden där tillgången gick väldigt mycket upp och ner. Nu har vi fått till en långsiktig lösning som möjliggör en fortsatt stark satsning på det svenska. Vi är fortfarande två olika bolag, men har en gemensam ledningsgrupp.

Slakteriet AJ Dahlbergs äger inga egna gårdar utan arbetar konventionellt i en kombination med dels kontrakterade helintegrerade gårdar, dels gårdar som förses med djur via en så kallad livdjursförmedling där smågrisar och kalvar placeras ut på gårdarna och där majoriteten ligger i områdena kring Värmland och Dalsland. Detta är något som Frederick Larsson menar fungerar på ett bra sätt.

VID CHARK-SM 2022 blev Signal & Andersson svenska mästare i tre olika kategorier, förutom julskinkan också för produkterna sidfläsk och färskkorv. Gemensamt för alla tre vinnarna är att de producerats under konceptet »

Syskonen Frederick Larsson, som idag är vd och marknadschefen Carolina Trolle-Bonde driver nu familjeföretaget vidare med pappa Sven-Olof som styrelseordförande.

// NU HAR VI FÅTT TILL EN LÅNGSIKTIG LÖSNING SOM MÖJLIGGÖR EN FORTSATT STARK SATSNING PÅ DET SVENSKA.

Gårdsmärkt som företaget lanserade i slutet av 2020 och som bygger på de tre grundprinciperna ursprung, hållbarhet och djuromsorg.

– Tanken är att varje konsument eller restaurang ska kunna se direkt på varje förpackning exakt vilken gård köttet kommer ifrån och att man ska få reda på så mycket som möjligt. Genom att scanna förpackningens QR-kod så kommer man direkt till gården, berättar marknadschefen Carolina Trolle-Bonde som är syster till Frederick Larsson.

– NÄR MAN GENOMFÖRT liknande koncept på andra håll så har man ofta tagit hutlöst betalt för mervärdena, men vi ligger med Gårdsmärkt bara några procent över vårt övriga svenska kött. Det känns om konceptet är väldigt uppskattat och att det ligger rätt i tiden. Framför allt inom kommuner och landsting så har man mer och mer börjat gå ifrån ekologiskt och Krav för att istället övergå till närproducerat, lokalt och mera mjuka värden. Vi har märkt en stor ökning av Gårdsmärkt i den offentliga sektorn, säger Frederick Larsson.

Företaget är även på gång att addera information kring koldioxidavtryck på produkterna till konceptet för att mera exakt kunna se vilka utsläpp en produkt har och som även innefattar hela gårdens kretslopp.

– Det som ofta blir fel i Sverige är att man bara tittar på utsläppen från själva grisen, men har man en gård som till exempel också gör energi av gödsel och har egen växtodling så bör man ju ta med det i beräkningen också för att få fram en rättvisande bild om grisens koldioxidavtyck.

SEDAN 2012 ÄR Frederick Larsson bosatt nere i Barcelona och pendlar varannan vecka till Göteborg. Där har han en agentverksamhet där han företräder tre spanska bolag och två tyska, det handlar främst om förmedling av spanska charkuterier och färdigrätter till den svenska foodservice-sektorn, men även export av livsmedel till övriga världen. Erfarenheterna från Spanien har han nytta av även i Sverige. »

FAKTA
⋆SIGNAL & ANDERSSON
⋆A.J. DAHLBERGS SLAKTERI

Familjeägt bolag: Samma ledningsgrupp och vd för båda bolagen.
Två produktionsanläggningar: charktillverkningen i Göteborg och slakt/styckning i Brålanda.
Anställda: 275.
Omsättning: 1,5 miljarder kronor varav 1,1 miljarder på Dahlbergs Slakteri.
Slakt: Ca 850 grisar och 70 nöt per dag.
Charkvolym: Ca 6 700 000 kilo per år.

Produktionen av bacon har i alla tider varit betydande hos Signal & Andersson.

// ALLA SKA SE DIREKT PÅ VARJE FÖRPACKNING EXAKT VILKEN GÅRD KÖTTET KOMMER IFRÅN OCH GENOM QR-KODEN FÅR MAN VETA MER.

– Inte minst så får man ju en god inblick i vad som händer på de spanska och tyska marknaderna samt exportmarknaderna. Om man märker råvaruförändringar där nere så vet man att de förr eller senare också kommer hit. I det spanska området Katalonien är man också väldigt imponerad av hur det fungerar i Norden med djurvälfärd,

2022 vann Signal & Andersson Chark-SM med sin välgjorda julskinka. Cirka 80 procent av all skinka som produceras är idag färdigskivad.

Julskinkan görs under konceptet Gårdsmärkt. Genom etiketterna går det att spåra varje skinka ner till gårdsnivå.

trovärdighet och annat med koppling till köttproduktion.

IDAG LIGGER SLAKTEN på Dahlbergs slakteri på cirka 850 grisar och 70 nöt per dag, det är något man också hoppas öka tack vare den goda efterfrågan som finns på svenskt kött.

– Jag skulle vilja se en generell ökning av bönder och producenter av gris- och nötkött i Sverigecc. Det behövs en föryngring och modernisering och även en politisk morot så att bönderna känner att de har en framtid och vågar satsa. Men den nya landsbygdsministern ger ett visst hopp, kan han bara få ut något konkret av sina budskap så kan det nog bli bra, säger Frederick Larsson. //

NÄRING SOM FICK KRAFT

Kött- och Charkföretagens (KCF) årliga konferens genomfördes 26 oktober. Ekonomiska vindar i branschen och läget för arabisktalande i Sverige fanns på agendan. För första gången var landsbygdsminister Peter Kullgren (KD) inbjuden talare.

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

UNDER HÖSTEN har landsbygdsministern fått en hel del lovord från branschen tack vare de fasta avgifter för tillsyn av slakterier och vilthanteringsanläggningar som regeringen nu beslutat ska införas från 1 januari.

– Det är ett viktigt steg för svensk animalieproduktion, konkurrenskraften, försörjningsförmågan och bidrar till att stärka framtidstron genom hela värdekedjan. Det är självklart att svenska djurbönder ska kunna skicka sina djur till slakt utan långa transporter och till rimliga kostnader. Vi måste se till att slakterier och vilthanteringsanläggningar klarar sig om svensk livsmedelsproduktion ska stå sig i konkurrensen, sa Peter Kullgren.

I BÖRJAN AV ÅRET lanserade regeringen sin Livsmedelsstrategi 2.0 som nu gått in i en ny fas.

– Vi har fått in många inspel från branschen och vi vill se en tydlig produktionsökning, en ökad livsmedelsförsörjning i Sverige och ett större fokus på det ekonomiska perspektivet.

De Nordiska Näringsrekommendationerna (NNR) som presenterades före sommaren har landsbygdsministern redan varit kritisk mot, det var han även vid KCFs årskonferens.

– Ett fel man gjorde med NNR var att lägga in alltför många felaktiga aspekter på vilka utmaningar livsmedelsproduktionen egentligen ska lösa, samtidigt missade den delar som är självklara. Utan kossan skulle vi till exempel inte vara i närheten av där vi är idag i Norden och självklart måste vi på våra breddgrader anpassa vad vi äter och producerar utifrån våra av naturen givna förutsättningar. Jag hoppas att utformningen av de svenska kostråden som kommer nästa år tar hänsyn till detta och att de landar väl, sa Peter Kullgren.

Under konferensen presenterades också KCFs årliga konsumentunder- ↠

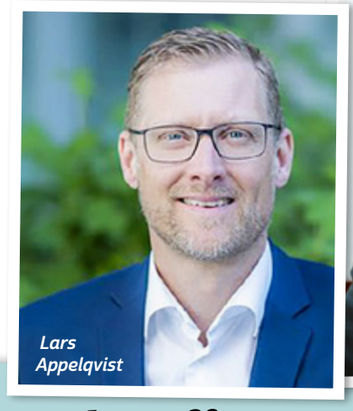
Kotada Younus, vd för Aktarr.se, berättade om vilka möjligheter kanalen har att förmedla arbetstillfällen till arabisktalande i Sverige.

Karin Nelsson från Demoskop presenterade den årliga konsumentundersökningen kring kött och chark.

Landsbygdsminister Peter Kullgren deltog för första gången på KCFs årskonferens.

// SJÄLVKLART MÅSTE VI PÅ VÅRA BREDDGRADER ANPASSA VAD VI ÄTER OCH PRODUCERAR UTIFRÅN VÅRA AV NATUREN GIVNA FÖRUTSÄTTNINGAR.

Landsbygdsminister Peter Kullgren.



Lars Appelqvist

Magnus Därth

Kött- och charkbranschen får ny organisation

Kött- och Charkuteriföretagen i Sverige, så heter den nybildade organisation som ska samla den svenska kött- och charkuteribranschen.

★Kött- och charkuteribranschen i Sverige har stora utmaningar att möta framöver, både på EU-nivå och nationellt. För att stärka branschens röst och bygga samverkan genom hela värdekedjan samlas nu både Kött- och Charkföretagen (KCF) och Svenska Köttföretagen i den nya branschorganisationen Kött- och Charkuteriföretagen i Sverige.

Kraftsamlingen i en organisation är tänkt att ge medlemmarna en högre medlemsnytta och en starkare och tydligare röst i påverkans- och opinionsarbetet gentemot politiker, myndigheter i Sverige och på EU-nivå. Branscharbetet kommer att omfatta hela värdekedjan, från primärproduktion och slakt till styckning, chark och vidareförädling.

Samtidigt har även Lars Appelqvist, vd för HKScan, valts till ordförande för Kött- och Charkuteriföretagen i Sverige.

– Framtidens utmaningar ställer höga krav på vår bransch och en ny samlad organisation gör det möjligt för oss att kraftsamla och tillsammans driva branschens gemensamma frågor på ett effektivt och framåtsträvande sätt, säger Lars Appelqvist.

Den nya branschföreningen samlar ca 70 medlemsföretag som tillsammans omsätter omkring 28 miljarder kronor och sysselsätter drygt 8 000 personer. Kött- och charkbranschen är därmed den näst största enskilda delbranschen inom livsmedelssektorn.

Utgångspunkten för organisationen är att verka för goda förutsättningar och ett gott förtroende för såväl inhemsk råvara som importerad. En svensk primärproduktion för kött är dock en förutsättning för en stark svensk kött- och charkuteriindustri, konstaterar Magnus Därth, vd för den nya branchorganisationen och tidigare vd för Kött- och Charkföretagen.

– En uppdaterad livsmedelsstrategi som levererar en ökad produktion genom hela värdekedjan är av största vikt för branschen och vi kommer att följa det arbetet nära. Den nya organisationen kommer bland annat att fortsätta arbeta med kompetensförsörjningsfrågan och verka för att visa upp branschens attraktivitet. //

Carl Eckerdal, chefekonom Livsmedelsföretagen.

Kemil Ratajczyk, inköpschef för kött och chark vid Lidl Sverige berättade om hur kedjan i dagsläget arbetar.

// DET BLIR EN TUFF KAMP OM HUSHÅLLENS PLÅNBÖCKER DET NÄRMASTE ÅRET.

sökning för kött och chark, cirka 1 000 intervjuer genomfördes av Demoskop i mitten av september. Att det är gott är fortsatt det främsta skälet till att man äter kött. Det näst viktigaste skälet är att det är en bra proteinkälla och på tredje plats gör man det för att betande djur håller landskapen öppna och att djur behövs i ett uthålligt lantbruk.

– Men det råder stor skillnad mellan män och kvinnor. Män anger många fler anledningar än kvinnor till att äta kött, framför allt att det är gott och en god källa till protein, sa Karin Nelsson, vd för Demoskop

60 procent av de tillfrågade har ett högt eller mycket högt förtroende för den svenska kött- och charkbranschen.

– Den siffran är hög jämfört med till exempel många myndigheter. God djuromsorg och livsmedelssäkerhet, att köttet är svenskt och låg användning av antibiotika är några av anledningarna till det höga förtroendet.

CARL ECKERDAL, chefekonom på Livsmedelsföretagen, målade upp en dyster bild av läget för den svenska livsmedelsindustrin.

– Det blåser snåla vindar både för den och för svensk ekonomi i stort och vi får räkna med att det kommer att fortsätta. Den privata konsumtionen sjunker i år och även nästa år och arbetslösheten spås gå upp. Det blir en tuff kamp om hushållens plånböcker det närmaste året, sa Eckerdal som dock ser en ljusglimt i att inflationen börjat stabiliseras något under hösten.

Ett annat sorgebarn för ekonomin är den svenska kronan, 70 - 80 procent av produktionskostnaderna i industrin påverkas enligt Carl Eckerdal negativt av den och jämfört med januari 2021 så har den svenska kronan tappat 35 procent mot dollarn och 17 procent mot euron.

Samtidigt ligger produktionskostnaderna fortsatt kvar på en hög nivå.

– Vi kan nog se oss i stjärnorna efter att komma tillbaka till en prisnivå som gällde före pandemin. Nu gäller det snarare att vi anpassar oss till en ny miljö med högre priser under lång tid framöver, sa Carl Eckerdal. //

60 procent i Demoskops undersökning, har ett högt eller mycket högt förtroende för den svenska kött- och charkbranschen.

Caneb

Vi vill önska alla våra kunder

en riktigt God Jul
&
ett Gott Nytt År!

Caneb AB • Bävergatan 5 • 261 44 Landskrona
Tel. 0418-250 30 • info@caneb.se • www.caneb.se

Märk dina varor! Allt fler vill veta varifrån maten kommer och allt fler väljer svenskt. Med Kött från Sverige-märket på dina produkter möter du dina kunders efterfrågan. Från Sverige-märkningarna är välkända (88%) och har ett högt förtroende hos konsumenterna (79%).

Läs mer på
frånsverige.se

STANDARD FÖR BÄTTRE KÖTT

Ätkvaliteten på det svenska nötköttet har under många år varit omdiskuterad i branschen. Nu har en särskild standard tagits fram som ska underlätta för slakterier och andra aktörer i kedjan att höja nivån.

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

DEN KRITIK som funnits mot det svenska nötköttet har bland annat handlat om att ätkvaliteten generellt varit för ojämn och att sorteringarna baserat på ätkvaliteten varit för få. Den modell som nu tagits fram går under namnet Meat Standard Sweden, arbetet med den har skett sedan 2020 och i samverkan mellan SLU, Agroväst, Gård & Djurhälsan, Coop Sverige och Sveriges nötköttsproducenter. Även slakteriföretagen HKScan, KLS Ugglarps, Skövde slakteri och Dalsjöfors har deltagit. Målet har varit att på vetenskaplig grund förutsäga köttkvalitet vid slakt för nötkreatur och på så sätt skapa förutsättningar för en bättre ätkvalitet generellt på det svenska nötköttet.

– Vi har väldigt mycket bra premiumkött i Sverige, inte minst på restaurangerna. Det är främst när det handlat om det vanliga köttet i butik som kvaliteten inte alltid varit att lita på, säger Theres Strand, vice vd på Svenska Köttföretagen, som också äger och förvaltar modellen.

DET FINNS REDAN idag flera modeller och kvalitetssäkringssystem i andra länder inriktade på ätkvalitet. Den kanske mest kända är i Australien, där har man länge aktivt arbetat med att kartlägga konsumenters uppfattning om vad god ätkvalitet är och tagit fram en modell som idag är väl etablerad och använd.

– På den tiden, i början av 90-talet, hade Australien ungefär samma problem som vi har i Sverige idag. Idag är halva volymen av landets nötkött kopplad till systemet och det har inneburit en väldigt stor kvalitetshöjning och även fått konsumtionen av det inhemska köttet i Australien att öka betydligt, dessutom har det varit bra för exporten, säger Theres Strand.

// VI VILL BIDRA MED MER KUNSKAP KRING OCH SE TILL ATT ALLA JOBBAR AKTIVT MED FÖR ATT FÅ UPP LÄGSTANIVÅN PÅ VÅRT NÖTKÖTT.

I DET SVENSKA projektet har man identifierat ett antal parametrar som är anpassade för svenska förhållanden: ålder, slaktkategori, tillväxt innan slakt, fettgrupp, slaktkroppsvikt, renhet vid slakt, marmoreringsgrad, slaktkroppens pH, hängningsmetod och mörningstid. I modellens utbildningsmaterial finns ett räkneverktyg där man fyller de värden slaktkroppen får för varje parameter. Varje djur får sedan olika poäng utifrån dess egenskaper och ju högre totalsumma som uppnås, desto bättre förutsättningar för en god ätkvalitet. Ett exempel är att mörningstid kortare än sju dagar ger 0 poäng, medan mörning 7-14 dagar ger 1 poäng. Akilleshängning ger 0 poäng medan bäckenbenshängning ger 1 poäng.

– Förutom att modellen räknar ut en poäng baserat på djurets egenskaper kan den också vara något där både lantbrukare och slakterier kan testa att lägga in olika uppgifter och lära sig förstå hur och vad man kan göra bättre, säger Katarina Arvidsson Segerkvist, docent vid Institutionen för husdjurens miljö och hälsa vid SLU.

BÅDE HON och Theres Strand hoppas att Meat Standard Sweden, förutom att vara ett praktiskt verktyg, också ska leda till en större diskussion om köttkvalitet mellan uppfödare och slakterier så att allt inte bara handlar om vikt, form- och fettklass.

– Vi vill gärna bidra med mera kunskap kring detta och se till att alla jobbar mera aktivt med att få upp lägstanivån på vårt nötkött, säger Theres Strand.

– Det är jätteviktigt att hela kedjan finns med i arbetet. Inte minst så kan ju ett bra kött från uppfödare och slakterier försämras om tillagningen sköts på ett mindre bra sätt, säger Katarina Arvidsson Segerkvist. //

Katarina Arvidsson Segerkvist

Theres Strand

FAKTA MEAT STANDARD SWEDEN

- Projektet är finansierat genom Landsbygdsprogrammet och det europieska stödet för innovationer inom lantbruket, EIP-Agri.
- Utbildningsmaterialet finns tillgängligt på SLUs och Svenska Köttföretagens hemsidor och är kostnadsfritt.

FRÅN BONDE TILL BORD

⋆STOCKHOLM Att wagyukött seglat upp som många kockars favorit visade sig med all önskvärd tydlighet vid det Smakmöte som nyligen genomfördes på Restaurangakademien.

TEXT OCH FOTO **BO LINDMARK**

PROJEKTET Exceptionell Råvara startades år 2011 av stjärnkocken Björn Frantzén och journalisten Mattias Kroon. Grundidén var att få till bättre samarbeten mellan kockar och bönder och utveckla riktigt bra, exceptionella svenska råvaror. På Smakmötet, som arrangeras en gång per år, bedöms under en dag köttråvaror som lämnats in till bedömning från olika producenter och uppfödare i hela landet. Ett 40-tal kockar deltog i år den smakjury som under dagen bedömde 18 råvaror av gris, fågel, lamm/får och nöt.

– Bedömningarna är givetvis viktiga, men det är ingen tävling och framför allt är Smakmötet en mötesplats för nätverkande och för att bygga relationer där kockar får möta både andra kockar och alla duktiga producenter, säger Lotta Strinnholm, verksamhetsledare för Exceptionell Råvara.

I ÅR VAR DET ÅTTA råvaror som nådde upp till nivån Exceptionella, en av de producenter som i kategorin nöt lyckades med detta var Aspa Gård, cirka två →

// BEDÖMNINGARNA ÄR VIKTIGA, MEN DET ÄR INGEN TÄVLING, FRAMFÖR ALLT ÄR SMAKMÖTET EN MÖTESPLATS FÖR NÄTVERKANDE.

SMAKMÖTET STEG-FÖR-STEG

★ Under en dag provas råvaror av en grupp kockar i olika smakjurygrupper. Varje bidrag poängsätts utifrån givna kriterier. Kockarna bedömer råvarans utseende, mörhet, saftighet, konsistens och smak där smaken väger högst. Det är ingen tävling utan alla produkter som får minst 35 poäng får utmärkelsen Exceptionell Råvara och rätt att använda det märkningskit som delas ut vid en diplomceremoni.

★ Grunden för Exceptionell Råvaras verksamhet är de utvecklingsmöten som genomförs minst fyra gånger per år. Kockar och producenter möts då och provar råvaror, analyserar egenskaper och diskuterar smak, utmaningar och utveckling. Producenterna får feedback och en poängindikation som ger dem möjligheter att förbereda sin råvara inför Smakmötet.

★ Exceptionell råvara startades 2011 av LRF, VisitSweden, Svenskt Kött och Martin & Servera med syfte att öka produktutbudet inom gris och fågel. Projektet får stöd via medel från Sverige – det nya matlandet och Jordbruksverket.

// DET TAR LITE TID INNAN MAN SER RESULTATET AV VAD MAN HAR GJORT, MEN SRB OCH WAGYU ÄR EN FANTASTISK KOMBINATION.

Björn Johansson, Aspa Gård, söder om Askersund.

mil söder om Askersund, köttet tas fram genom en korsning av SRB-kor (svensk röd och vit boskap) och wagyu.

– Vi driver en mjölkgård med cirka 800 djur och 350 hektar mark. Detta med att utveckla kött är egentligen en sidoverksamhet för oss, men det är väldigt kul och häftigt att hålla på med, sa Björn Johansson från Aspa Gård som var på plats vid Smakmötet.

DET VAR 2017 som familjegården började inseminera sina SRB-kor med wagyuembryon och 2021 slaktade man de första djuren.

– Det tar ju lite tid innan man ser resultatet av vad man har gjort, men SRB och Wagyu är en fantastisk kombination. Wagyu är ju känd för sina köttegenskaper, men man har ju börjat förstå att det är från SRB-korna som själva köttsmaken kommer från, waguy utvecklar andra faktorer som fetthalten och mörheten, sa Björn Johansson som berättade att man i dagsläget slaktar två av dessa djur i månaden från gården.

– Det ena tar vi tillbaka och gör köttlådor av, det andra går till Martin Servera som säljer det till restauranger.

Under Smakmötet genomfördes också seminarier kring olika ämnen som måltidsturism och affärsutveckling, flera kockar och producenter berättade om sina samarbeten och hur de gjort för att hitta varandra. Dagen avslutades med en ceremoni där det delades ut diplom till de åtta producenter som uppnått nivån Exceptionell Råvara. //

ÅRETS SMAKPOÄNG

Resultat för Smakmötet 2023 är satt. Produkter och producenter som uppnådde utmärkelsen Exceptionell Råvara, över 35 poäng.

Nöt
- Wagyu/Brown Swiss, 62 månader, Alpha Wagyu, **39,96 poäng**.
- Wagyu/SRB 51 mån, Böja Stommen, **38,93 poäng**.
- SRB/Wagyu 33 mån, Aspa Gård, **37,64 poäng**.
- Rödkulla åtta år, fem månader, Torsåkers Kött, **35,00 poäng**.

Lamm och får
- Tacka, Leicester, fyra år, Kärrbo Prästgård, **37,07 poäng**.
- Tacka, Vit Dorper, ett år och tre månader, Mörkö Lamm, **36,21 poäng**.
- Tacka, Finullsfår, tre år och nio månader, Rugstorps gård, **35,25 poäng**.

Gris
- Mangalica österrikiska linjer, gylta 15 månader, Blekslätten, **37,23 poäng**.

SVENSK SLAKTERI- OCH

VID STARTEN . . .

Svensk Slakteri- och Charkuteri-Tidning blir från och med den 1 januari 1944 officiellt organ för Sveriges Charkuteri- och Slakteriidkares Riksförbund. Inför denna händelse, vilken kan betecknas som en viktig etapp i förbundets utveckling, ha några av organisationens ledande män gjort var sitt uttalande om, vad densamma betyder för förbundets fortsatta verksamhet.

Dir. C. A. Johansson, Linköping:

Vårt förbunds egen tidning skall skapa en bättre kontakt

Dir. C. A. Johansson

När Sveriges Charkuteri- och Slakteriidkares Riksförbund på extra förbundsmöte i Malmö 21/9 1943 fattade beslut om utgivande av en egen förbundstidning, hälsades detta med stor tillfredsställelse av medlemmarna.

Frågan om startandet av en egen tidning har ofta framförts och diskuterats inom medlemskåren, men på grund av bristande resurser här den ej kunnat realiseras. Att

Dir. T. Magnusson, Jönköping:

Vårt eget organ bör växa samman med oss — ge det kraftigt stöd!

Det är inte många år sedan vårt Riksförbund totalt saknade möjligheter att meddela sig med medlemmarna annat än i form av brev.

Jag påminner mig livligt, när det på vår förbundsexpedition beslöts, att vi skulle hyra in oss med två blad per nummer i vårt hittillsvarande organ och hur stora förhoppningar vi

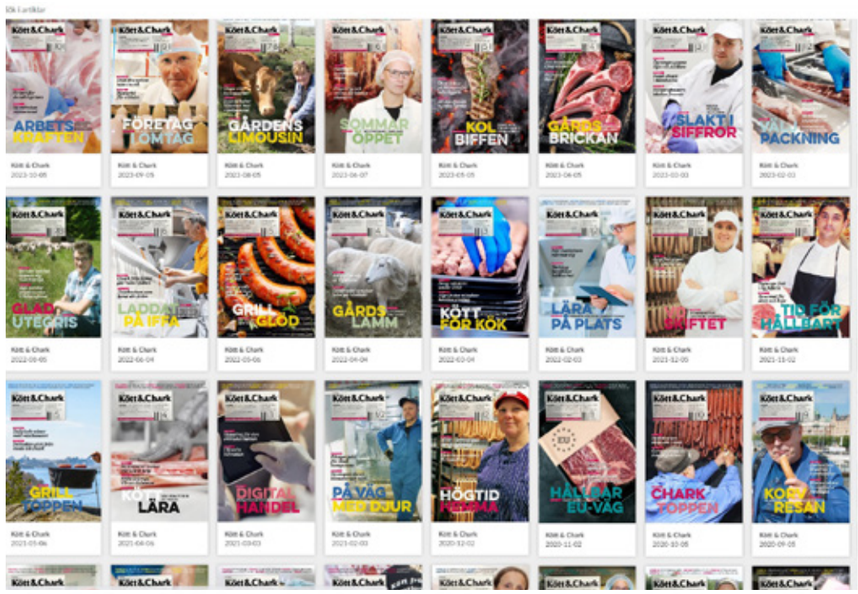
I det första numret av Svensk Slakteri- och Charkuteri-Tidning uttalade sig flera av branschens ledande företrädare om betydelsen för förbundet att äga och driva ett eget organ.

Den tidning du nu håller i handen, Kött & Chark, fyller just den här månaden 80 år. När det första numret kom ut, 18 december 1943, pågick fortfarande det andra världskriget. Redaktionen för dagens Kött & Chark har gjort en djupdykning i Kungliga Huvudbiblioteket i Stockholm och funnit den första utgåvan av Svensk Slakteri- och Charkuteri-Tidning som vi här publicerar utdrag ifrån. TEXT **BO LINDMARK**

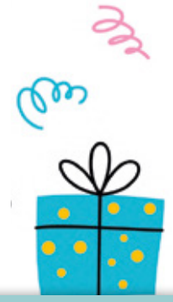
DET VAR DEN dåvarande branschorganisationen Sveriges Charkuteri- och Slakteriidkares Riksförbund som 1943 startade tidningen som fick namnet Svensk Slakteri- och Charkuteritidning. I det allra första numret deklarerades klart och tydligt tidningens inriktning:

”Den skall ge uttryck för de åsikter och önskemål förbundet i egenskap av yrkesorganisation för de fria näringsidkarna inom branschen, önskar framlägga. Tidningen kommer att föra den fria handelns och den fria företagsamhetens talan. Den skall noga även följa utvecklingen på det tekniska området och redogöra för aktuella yrkesfrågor och fackproblem, vare sig dessa äro av teknisk, ekonomisk eller merkantil art. Så länge det statliga ransonerings- och regleringssystemet består, komma vi att informera våra läsare om de förordningar och bestämmelser som beröra branschen. Tidningen kommer också energiskt att kämpa för åstadkommande av enighet och sammanhållning inom yrkeskåren”, hette det.

DEN FÖRSTE REDAKTÖREN och ansvarige utgivaren hette Gunnar Karlsson och han välkomnade sina läsare med följande ord: ”Vi hoppas ni skall trivas med tidningen. Utan att avgiva något bragelöfte meddelar ledningen att den →



Till höger första omslaget av tidningen Kött & Chark som hette Svensk Slakteri- och Charkuteri-Tidning och gavs första gången ut 18 december 1943. Omslagen ovan är från 2009 och 2012. Vi firar 80-åringen och håller arkivet öppet på kottchark.se



Visa inför julen

De snurrande hjulen få stanna,
nu blir oss en fristund beskärd,
nu faller som himmelens manna
ett fridsbudskap över vår värld.
Vi skynda från springet vid disken,
från vikter och priser och stim,
till julbord med skinkan och fisken
och gröten med mandel och rim.

SVENSK SLAKTERI- OCH
CHARKUTERI-TIDNING NR 1 1943

skall göra vad i dess förmåga står för att åstadkomma trivsamhet och ett gott förhållande till läsekretsen."

Väl medveten om de bråda juletider som landets slakteri- och charktillföretag hade när det första numret kom ut så tillfogade redaktören också följande väl valda ord:

"När dessa ord nå er, syssla ni väl som bäst med att fabricera och mångla ut julkorv och julsyltor och söka att i görligaste mån tillfredsställa efterfrågningarna på julskinkor. Det sista blir nog inte det lättaste, ty tillgången har åtminstone hittills varit mycket begränsad och växelkortsparandet med skinkinköp som syftemål tycks vara både allmänt och omfångsrikt."

De ansvariga bakom Svensk Slakteri- och Charkuteri-Tidning tycks dock ha haft ett visst mått av dåligt samvete för att namnet på tidningen var långt, detta fick redaktionen att i det första numret lämna följande klargörande:

"Vi äro väl medvetna om, att i vår bråda tid, när man jäktar och nästan springer ifrån sig själv och knappast får en stund till andhämtning och eftertanke, måste även orden som uttrycksmedel inskränkas, sammanträngas och avhuggas. Men om vårt officiella namn med hänsyn till tidsandan och nämnda tendens ovillkorligen måste förkortas, kan det dras ihop till Charkuteri-Tidningen, S.S.C.T. eller till och med till C.T, och sedan bör väl allan rättfärdighet och alla moderna anspråk på korthet och schwung vara uppfyllda. Och förresten, det är dock till syvende och sist på innehållet och ställningstagandet, tidningen skall skapa sig inflytande och renommé. För den som genom sitt arbete tillvunnit sig respekt och högaktning blir namnets ära, att det är hans. Denna den Runebergska vardagshjältens vackra orlovssedel vilja vi eftersträva, även om det är ett oupphinneligt mål. Men man har ju rätt att sikta mot skyn (...)" →

Svensk Slakteri- och Charkuteri-Tidning

JULNUMMER 1943

NÖJDA KUNDER
gör stor omsättning

Därför är TRANSPARIT
den konsttarm de framgångsrika charkuteri-
fabrikerna använder

Ensamförsäljare
av TRANSPARIT
A/B TARMIMPORTEN
GÖTEBORG - Tel. order 13 97 09, 13 97 27

Årg. 1 — 18 DECEMBER 1943 — Nr 1

KUNGL. BIBLIOTEKET STOCKHOLM

1910

SVENSK SLAKTERI- OCH CHARKUTERI-TIDNING

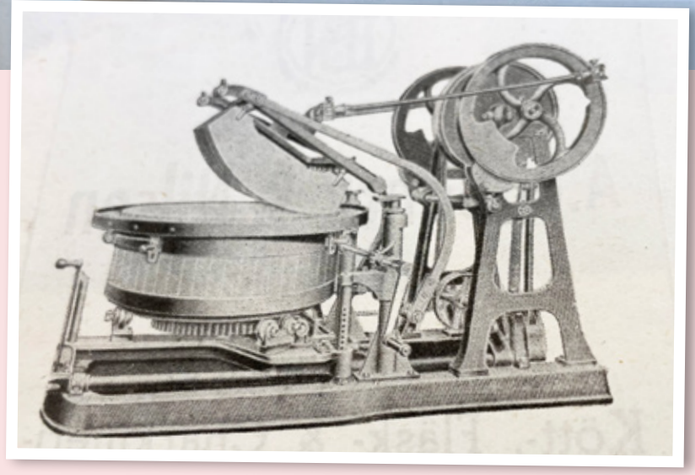
År 1910

CHARKUTERIFABRIKEN för trettio år sedan och nu

År 1943

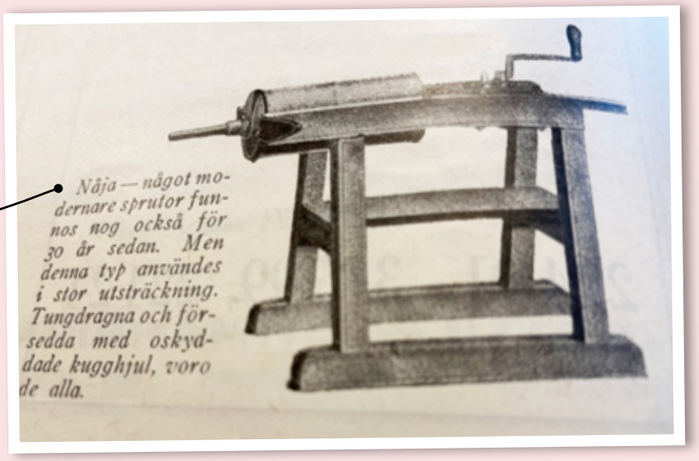
Kommer Ni ihåg björndansen kring blocket? Eller när den stora maskinrullan gick för fullt? Då fick man vara kvick med spaden, så att inte de stora knivarna tog både den och handen.

"Kommer Ni ihåg björndansen kring blocket? Eller när den stora maskinrullan gick för fullt? Då fick man vara kvick med spaden, så att inte de stora knivarna tog både den och handen."

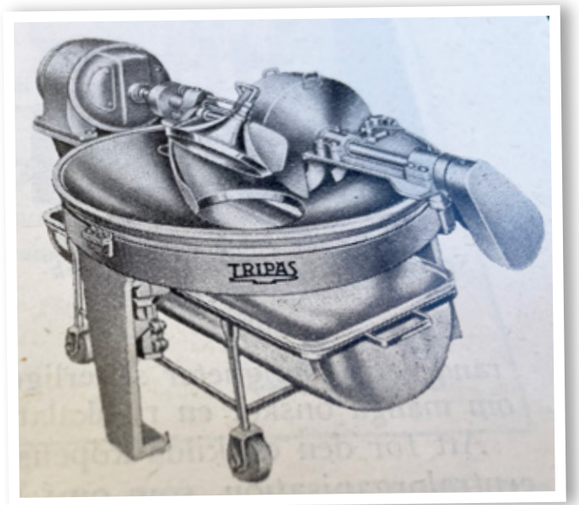


Nåja — något modernare sprutor funnos nog också för 30 år sedan. Men denna typ användes i stor utsträckning. Tungdragna och försedda med oskyddade kugghjul, voro de alla.

"Nåja- något modernare sprutor funnos nog också för 30 år sedan. Men denna typ användes i stor utsträckning. Tyngddragna och försedda med oskyddade kugghjul, voro de alla."



Moderna maskiner 1943



"Den självtömmande snabbhackan står i effektivt, hygieniskt och ekonomiskt avseende i särklass. På rekordtid bearbetas korvmassan utan att bli varm till en verkligt högklassig produkt. Skålen rymmer 200 liter. Uttömningsanordningen är synnerligen enkel och praktisk."

"Den självtömmande köttkvarnen är synnerligen effektiv och tidsbesparande. Avverkningsförmågan är c:a 2500 kg per timme."

"Den rostfria snabbhackan är av ny konstruktion och utrustad med säkringsanordning. Skålens lagring är utformad enligt ny princip. Knivaxeln löper i SKF-kullager, varigenom en vibrationsfri gång erhålles."

DET FÖRSTA numret av Svensk Slakteri- och Charkuteri-Tidning från december 1943 innehöll en artikel som berättade om hur en charkuterifabrik då såg ut jämfört med 1910. Drygt trettio år hade förändrat charkuterifabrikerna, varorna och charkuteristerna på ett mycket genomgripande sätt. Kött & Chark återpublicerar här artikeln i sin helhet:

"Den gamla fabriken, med remdrivna maskiner, vedeldade järngrytor, arbetsbord och tråg samt utensilier av trä eller förtent plåt, har moderniserats eller byggs ny. Nu äro de direktkopplade maskinerna en produkt av modern ingenjörskonst. Grytor, arbetsbord och de allra flesta utensilier äro till stor del standardiserade och tillverkade av rostfria material. Hygien och arbetsbesparing äro de två bärande faktorerna såväl vid byggandet av fabriken som vid konstruktionen av de moderna fabriksinventarierna.

FÖR 30 ÅR SEDAN var tillförseln av kött och fläsk mera ojämn än nu, och priserna varierade starkt. Bristen på frysrum och lämpliga kylrum försvårade en tillverkning av homogena varor, i synnerhet sommartid. Medvurst som huvudsakligen tillverkades under den svala årstiden, lagrades antingen saltad i bassänger eller rökt, hängande i lagerrum vilket inverkade på utseende och kvalitet. Fläsk och skinkor torrsaltades eller laksaltades, och de senare måste ofta urvattnas före rökningen, inte blevo de bättre för det…

Till följd av brist på lämplig användning samlades ofta lager av hårdsaltat →

Allt. Enkelt.
Från en enda leverantör!

MULTIVAC

Pålitligt. Hållbart.
Från en enda
leverantör.

Portionera kött, skiva skinka, korv eller ost – du kan göra allt med effektivitet och total processpålitlighet. Alla delar i processen styrs via den centrala MULTIVAC-linjen. Total kontroll med digitalt stöd från MULTIVAC. Smart Services. Vårt tekniska know-how skapar ytterligare besparingspotential i hela processkedjan, oavsett om det gäller inmatning, lastning, märkning, besiktning eller förpackning i back. Du behöver bara en kontakt för rådgivning, projektledning, underhåll, service och utbildning.

Tidningen var annonsburen, det svarta trycket var ibland påkostat med en tilläggsfärg och här med folering (!).

Ett återkommande och populärt inslag i Svensk Slakteri- och Charkuteri-Tidning var att läsarna kunde skicka in sina bästa yrkeshistorier och få dem publicerde. Där kunde de berätta om händelser och anekdoter ur sin vardag och sina arbetsplatser. Berättelserna var inte sällan förknippade med en stor portion humor.

småkött och småfläsk, som man sedan försökte använda till billig korv, tillsammans med färskare vara - och det var sannerligen ej så lätt att ordna en löpande, praktisk fabrikation på den tiden.

NU KAN RÅVARAN erhållas nyslaktad eller från kylrum, allt efter behag. I fabriken och i butikerna, ja, till och med i utkörarvagnarna finnas kylanordningar. Alla varor kunna tillverkas lika fina och med samma utseende året runt. Fabrikationen av olika köttkonserver samt färdig mat underlättar i mycket hög grad råvaruomsättningen.

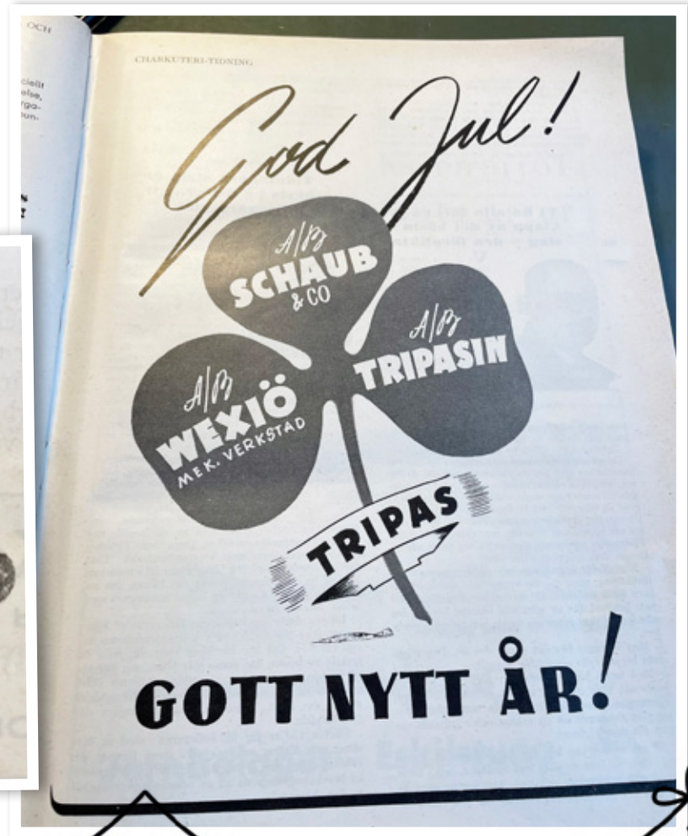
I butikerna från sydligaste Skåne upp till nordligaste Lappland saluföras varje dag färska, fraicha charkuterivaror, färdiglagad mat samt läckra köttkonserver. Konsumtionen har ökats och kommer i än högre grad att öka när ransonering och kristider försvinna.

För 30 år sedan finnes endast ett fåtal kooperativa fabriker eller andelsslakterier med egna fabriker. Branschen utövades av privata företag och privatpersoner, någon branschsammanslutning fanns det knappast, och tyvärr måste man nog konstatera att charkuterifirmorna och enskilda charkuterister mera lade an på konkurrens än på samarbete. Den charkuterist eller firma sig idag driver rörelse, får sannerligen ha en annan inställning. Alla branschmän som tillhöra hans organisation, äro hans kollegor, tillsammans med dem ↠

Anekdot

”Den småländske firmachefen var smått religiös och utåt absolutlst, men inne i skåpet fanns alltid en flaska god konjak. När han arbetade i verkstaden eller saltkällaren kände han ibland behov av en styrketår, vilket han emellertid inte ville låtsas om. Han fick därför oftast en sån ”stollans rematist” i någon kroppsdel att han var tvungen att gå från arbetet en stund. Han försvann då för att efter några minuter återkomma vid bättre vigör och humör. Han kom då alltid från butiken och det slog aldrig fel att han mumsade på en skiva ost. På den tiden fanns det nämligen en stark ost som kunde ta bort både reumatism och - konjakslukt.”

Modern korvstoppare i Svensk Slakteri- och Charkuteri-Tidning 1943. "Korvstoppare för oljetryck med automatisk locklyftning. Ställbar för olika tryck, för lösare eller fastare korvmassa. Pedalen gör att man har båda händerna fria."



Anekdot

”Julgrisen hade slaktats på gården. Slaktaren hade dragit sina färde, och nu skulle grisen bäras in i köket för förädling. Bonden ville giva drängen en gliring, och följande samtal uppstod.

Husbonden: Du som är så bakslug kan ju ta i bakdelen så tar jag framdelen.

Drängen: Det gör jag gärna, ty det är ju brukligt att de närmast sörjande bär vid huvudet.”

SVENSK SLAKTERI- OCH CHARKUTERI-TIDNING NR 1 1943

dryftas dagens mångahanda problem till allas båtnad. Han måste vara en god köpman och tränad kalkylator, samt framför allt en erfaren fackman för att kunna göra sin plikt mot sin bransch och mot en fordrande allmänhet: att i en modern hygienisk fabrik kunna tillverka goda varor till facila priser. Och kom ihåg: ifråga om praktiska fabriker, moderna maskiner och goda charkuterier så intar vårt Sverige en ledande plats bland alla länder.

I DEN MODERNA charkuterifabriken funnos dessutom direktkopplade, rostfria blandningsmaskiner för medvurst och specialblandare för blodmat, aladåbmaskin, kryddkvarn och slipmaskin. Rostfria kylskåp för ånga eller gas och rostfria kokgrytor för ånga med kombinerad elektrisk uppvärmning ingå i utrustningen för det moderna kokeriet. Tillslutningsmaskiner av olika slag, påfyllningsmaskiner och signermaskiner samt moderna skåpautoklaver höra till konservavdelningen, potatisskalare, potatisköljare, grönsaksskärare och passermaskiner till utrustningen i köket för färdiglagad mat, där fristående spislar och stekanordningar även äro monterade.

Allt detta om maskinerna. Renlighet, aktsamhet och god omvårdnad av såväl maskiner som inventarier måste vara charkuteristens A och O. Gallra bort förslitna eller omoderna maskiner, med de nya, arbetsbesparande maskinerna tillverkas också de bästa varorna." //

En riktigt

K A Lundgren
EST. 1902

GOD JUL
OCH
GOTT NYTT ÅR

Varje år är det likadant. Julen börjar någon gång efter semestern och sen är det högsta fart in i det sista. Både för dig och för oss. Mitt i ruschen vill vi ändå passa på att tacka våra kunder, leverantörer och samarbetspartners för ett riktigt gott år. Vi ser med glädje fram emot nästa. Till dess önskar vi alla en riktigt skön och trevlig helg!

VÅR KUNSKAP -ER TILLGÅNG!
K A LUNDGREN
1902

MARKNAD

// VI HAR INTE FÅTT DE VOLYMER SOM VI BEHÖVER SÅ DET SER VÄLDIGT TUFFT UT INFÖR JULEN.

vd Magnus Pettersson, Jakobsdals Charkuteri i Göteborg.

KRISEN FÖR JULEGRISEN

En skinkfri jul eller möjligen en tysk eller polsk julskinka. Det kan bli en av konsekvenserna av den rådande bristen på svenskt griskött, en direkt följd av den kraftiga minskningen av suggor och smågrisar det senaste året. TEXT **BJÖRN LUNDBECK** BILD **SHUTTERSTOCK**

JORDBRUKSVERKETS nyligen publicerade preliminära statistik över antalet lantbruksdjur visar en kraftig minskning av både antalet suggor och antalet smågrisar under perioden juni 2022 – juni 2023. Suggorna minskade med 15 procent, från 125 624 till 106 437, medan minskningen för smågrisarna var 11 procent, från 370 620 till 329 773.

Den kraftiga minskningen på grissidan är det mest dramatiska och mest noterbara i statistiken. Även för nötkreatur sker minskningar för både antalet mjölkkor och kor för uppfödning av kalvar, men väldigt marginella sådana jämfört med grisarna. Även antalet får minskar.

En logisk följd av dessa dystra siffror har blivit en brist på svenskt griskött, vilket bekräftas av Jonas Karlsson, säljansvarig på charkföretaget Allmans i Borås.

– Ja, det är brist på både svensk och importerad grisråvara.

Vad är orsaken?

– Produktionen minskar och slakterierna har svårt att leverera i efterfrågad mängd.

Hur yttrar sig bristen hos er?

– Framför allt på vissa detaljer som skinka, bog och lägg. Svensk skinka inför jul är en bristvara och medför höga priser. Import är alternativet, men det råder ju brist i Europa också. Den dåliga kronkursen medför prisnivåer som ligger i paritet med Sverige. Samtidigt är efterfrågan på våra produkter god. Vi försöker att styra över vår försäljning mera på nötkött där tillgången är bättre.

// VI SÅG DET FÖRRA ÅRET I VÅR SEMINSTATISTIK OCH ÄVEN I ANTALET GRISFÖRETAGARE SOM HAR UPPHÖRT MED SIN PRODUKTION.

Hans Agné, vd på Svenska Köttföretagen,

Hur är det med Danmark?

– Det är svårt att köpa därifrån när den danska kronan står i 1,60 svenska kronor, den svaga svenska valutan är ett problem. Men vi försöker köpa grisråvara från alla slakterier i Sverige.

På Jakobsdals Charkuteri i Göteborg beskriver vd Magnus Pettersson bristen på griskött som en utmaning.

– Det är brist på alla detaljer och allra mest märks det på skinka. Vi har inte fått de volymer som vi behöver så det ser väldigt tufft ut inför julen. Vi försöker hela tiden med alla medel att få tag på svenskt griskött, men det är svårt och priserna har stigit kraftigt. Och eftersom vi tillverkar julskinka på färsk skinka blir det särskilt svårt.

Magnus Pettersson konstaterar att bristen på griskött började märkas redan i våras och att det sedan dess bara har blivit värre.

När ni inte får tag på svenskt griskött, kan ni då inte försöka importera?

– Nej, det är inget alternativ för oss eftersom vi har bundit upp oss så hårt vid att enbart sälja svenskt kött.

Men vilka är då de bakomliggande orsakerna till att den svenska grisproduktionen minskar? Enligt Hans Agné, vd på Svenska Köttföretagen, så är »

MARKNAD

// DEN SVAGA SVENSKA VALUTAN I KOMBINATION MED MINSKAD PRODUKTION I TYSKLAND OCH POLEN BORDE GYNNA VÅR INHEMSKA PRODUKTION.
Bengt Johnsson på Jordbruksverket

nedgången i överensstämmelse med förväntningarna.

– Vi såg det förra året i vår seminstatistik och även i antalet grisföretagare som har upphört med sin produktion. Tyvärr så har vi ovanpå detta en alldeles för låg nybyggnation av grisstallar. Grundorsaken var alla de rekordartade kostnadsökningar som drabbade branschen mot bakgrund av Rysslands invasion av Ukraina. Vi kommer på grund av detta att tappa 5-6 procent av produktionen i landet innan vi förhoppningsvis börjar se en återhämtning.

– VI SER ÄVEN förändringar i grisproduktionen i EU och i synnerhet i våra grannländer Danmark och Tyskland. Exporten till Asien har minskat kraftigt och under flera år har produktionen i dessa länder pressats nedåt, och inget tyder på någon större förändring framåt. I Tyskland har överkapaciteten i slakteriledet lett till en jakt på slaktgrisar, vilket trissat upp priserna till höga nivåer. Effekten har blivit en stark efterfrågan på smågrisar till Tyskland och den marknaden har till stor del tagits av danska smågrisar. Även i Spanien har man haft underskott på smågrisar.

– När den svenska produktionen av gris minskat under året så har samtidigt den starka eurokursen lett till att importen varit dyr. Effekten har blivit att det svenska lagret av griskött har gått åt. Efter sommaren har detta blivit väldigt tydligt för många i förädlingskedjan och många företag har inte fått fulla leveranser av svensk grisråvara. Många slakterier gör vad man kan för att lösa situationen för sina kunder, men så här inför julen är det extra stressigt. Glädjande är ändå att det är en del stallbyggnationer på gång, men det hjälper ju inte till den här julen.

Men även om det just nu ser ganska mörkt ut för svensk grisproduktion så går det att hitta ljuspunkter. Det gör till exempel Bengt Johnsson på Jordbruksverket. Han tycker att utvecklingen är motsägelsefull eftersom han ser fler plus- än minusfaktorer för grisbönderna just nu.

– Egentligen borde situationen vara väldigt bra för svensk grisproduktion, bortsett då från svinpesten. Griskött är fortfarande relativt billigt för konsumenterna samtidigt som priset till grisbönderna har hållits uppe. Därför framstår också sommarens ökade suggslakt och den minskade semineringen som ganska svårförklarlig.

– EN MÖJLIG FÖRKLARING är att grisproduktion är en mycket kapitalintensiv verksamhet. Därmed kan det höga kostnads- och ränteläget ha inneburit att man blivit mindre benägen att göra investeringar, och kan tyda på en svagare framtidstro. Vi kan se en likartad utveckling för kycklingproduktionen, som också är väldigt kapitalintensiv. Det finns också kvardröjande effekter av det höga kostnadsläge som drabbade näringen under förra året.

Bengt Johnsson nämner ytterligare några faktorer han menar borde gynna svensk grisproduktion.

– I närliggande EU-länder som Tyskland och Polen faller produktionen ännu mer än i Sverige. Vår import av griskött ökade visserligen omedelbart efter pandemin, men bara tillfälligt visade det sig, för nu minskar importen igen sedan en tid tillbaka. Den svaga svenska valutan i kombination med den minskade produktionen i Tyskland och Polen borde också gynna vår inhemska produktion av griskött. Och även om årets spannmålsskörd blev sämre än normalt, så finns det ändå gott om fodersäd, så inte heller det borde vara en negativ faktor.

Utbrottet av svinpest inträffade efter tidsperioden för den här statistiken och kan därmed inte ha påverkat resultatet. //

scanvaegt systems

VÄRLDSPREMIÄR:

SB520 ScanBatcher

Vi presenterar vår helt nya SB520 ScanBatcher – en mångsidig lösning som kan hantera både toleransbatchning, minimibatchning och sizing.

SB520 är en pålitlig högprecisionslösning som ger dessa fördelar:

- Oöverträffad noggrannhet
- High-speed sortering
- Mindre Give-Away
- Maximal avkastning
- Hög drifttid
- Hygienisk, solid design

SB520 är dessutom en kostnadseffektiv lösning när befintlig batcher, ex. Scanvaegt 7100 eller 4700, måste ersättas. Man behöver endast byta ut batchmaskinen och kan fortsätta driften med befintlig separator och infeed – och därmed reducera investeringskostnaderna avsevärt.

Scanvaegt Systems AB
Varlabergsvägen 16 • S-434 39 Kungsbacka • Sverige • info@scanvaegt.se • Tel. 031-709 07 07 • scanvaegt.se

JULSKINKAN I MINIATYR

Julskinkans storlek och utformning måste anpassas och följa med när våra övriga jultraditioner och hela samhället förändras. Därför lanserar Scan i år den första mini-julskinkan. TEXT **BJÖRN LUNDBECK** FOTO **HKSCAN**

DE STÖRSTA färdigkokta julskinkorna väger 4–5 kilo, en mellanstorlek cirka 3 kilo och en liten skinka knappt 2 kilo. Och nu kommer alltså även mini-julskinkan på 800 gram.

– Mini-julskinkan är en anpassning till hur vi lever idag och hur familjestrukturen ser ut. 60 procent av alla hushåll idag är singel eller två personer utan barn. Då är den här storleken, 800 gram, perfekt, säger Per Dalborg, kategorichef på HKScan.

Scan har sedan tidigare skivad julskinka i sitt sortiment. Skivad julskinka finns i förpackningar mellan 100 och 400 gram och har, enligt Per Dalborg, inneburit att den totala konsumtionen av julskinka ökat med cirka 20 procent.

– Vi har märkt att säsongen för julskinka har förlängts tack vare den skivade varianten. För många små hushåll är det väldigt smidigt med skivad julskinka och det blir mindre svinn. Men med en hel skinka får du ju en godare produkt som du dessutom får griljera själv. Du får mer för pengarna.

Hur har mini-julskinkan tagits emot av era kunder?

– Majoriteten av kedjorna har tagit in den i sitt sortiment och vi har fått mycket bra respons. Hur konsumenterna kommer att ta emot den återstår att se, butikerna började sälja den vecka 47.

NÄR SKINKAN är så pass liten, hur skär ni ut den?

– En skinka består av flera olika detaljer, rostbiff, fransyska, inner- och ytterlår, rulle samt delar av läggen. Mini-julskinkan utgörs av enbart en halv skinkrostbiff som är lite extra putsad.

Mini-julskinkan kan ses som ett sätt från HKScan att anpassa en produkt efter vårt förändrade och förlängda sätt att fira jul.

– Jag kan tänka mig att mini-julskinkan blir extra populär till första advent. Den går att äta upp ganska snabbt och passar utmärkt om man vill ha en liten fest utan att bjuda några gäster. Det blir helt enkelt möjligt att äta nygriljerad julskinka oftare.

Som framgår av en artikel på annan plats i tidningen så råder det stor brist på svenskt griskött, och inte minst på skinka. På frågan om och hur HKScan märker av detta lämnar Per Dalborg följande, kortfattade svar:

– Vi klarar att tillgodose våra kunders behov av skinka. //

// **DEN GÅR ATT ÄTA UPP GANSKA SNABBT OCH PASSAR UTMÄRKT OM MAN VILL HA EN LITEN FEST UTAN ATT BJUDA NÅGRA GÄSTER.**
Per Dalborg, kategorichef på HKScan.

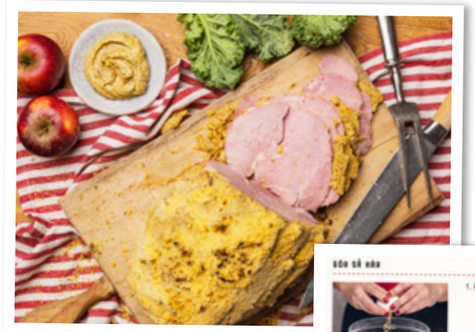
Jessica tipsar! Vill du ha mer julsmak i köttbullarna kan du blanda ner 3 kryddmått mald kryddpeppar i smeten.

LÄTTLAGAT JULBORD

LÄTTLÄST

I Laga julmat bjuder matprofilen Jessica Frej på lättlagat julbord med klassiker och nya smaker. Recepten är lätta att följa och laga med korta steg-för-steg-beskrivningar i både text och bild, som blandas med julstämning och enkla tips.

RECEPT **JESSICA FREJ** FOTO **LINA EIDENBERG ADAMO** FÖRLAG **LL-FÖRLAGET, LÄTTLÄST FÖR VUXNA**



Jessica tipsar! Om du vill ha juligare smak på skinkan kan du blanda ner krossad pepparkaka i smeten.

Köttbullar

Cirka 50 stycken små

Ingredienser:

1 ägg
3 matskedar (msk) ströbröd
1 deciliter (dl) vispgrädde
1 matsked (msk) lökpulver
1 tesked (tsk) vitpeppar
1 tesked (tsk) salt
500 gram nötfärs
En klick smöratt steka i

Gör så här

★ Knäck ägget i en skål.
★ Rör ihop 3 matskedar ströbröd, 1 deciliter vispgrädde, 1 matsked lökpulver, 1 tesked vitpeppar och 1 tesked salt i skålen.
★ Lägg i nötfärsen.
★ Blanda tills det blivit en jämn smet, men inte längre än så. Blanda med en slickepott eller med händerna.
★ Blöt händerna.
★ Rulla färsen till cirka 50 små köttbullar och lägg dem på ett fat.
★ Smält en klick smör i en stekpanna.
★ Stek några köttbullar åt gången på medelvärme. Vänd köttbullarna så att de blir bruna överallt. Efter cirka 10 minuter är de genomstekta.

SIN SENASTE receptbok Laga julmat bjuder Jessica Frej på klassiker som julskinka, köttbullar och Janssons frestelse, men även på nya julrätter krämig grönkålssallad och kladdkaka med saffran.

– Det har varit väldigt roligt att jobba med boken, och eftersom den ska vara lättläst så har det varit annorlunda att jobba med den jämfört med de 14 kokböcker jag skrivit tidigare.

I de recept som finns så går Jessica Frej igenom alla stegen för varje maträtt på ett pedagogiskt sätt och med bilder som illustrerar varje steg i det som ska lagas.

– På det sättet har det varit mer utmanande än vanligt, men samtidigt väldigt roligt eftersom jag älskar både julen och julmaten, säger Jessica Frej.

Två av recepten är på julskinka och köttbullar.

– Eftersom boken tillhör det lätta segmentet så har jag valt ett recept på färdigkokt julskinka som man griljerar. Själv så kokar jag helst min egen skinka från grunden och till skillnad från många andra så föredrar jag skinkan lite torr och när den har kokat lite för länge.

Vad betyder julskinkan för dig?

– För mig är den viktig därför att den för mig tillbaka till barndomen. Jag vill ha den klassisk, i tunna skivor och med senap. Det har ju kommit många varianter på skinkan på senare år, men just julskinkan tycker jag inte man ska experimentera med. // **BO LINDMARK**

Kött&Chark

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 46
- Kött 46
- Fläsk 46
- Chark 46
- Slakterier 48
- Analys 48
- Transporter 48
- Ben 49
- Blod 49
- Fettvaror 49
- Förpackning 49
- Maskiner 49
- Tillbehör 49
- Tarmar 50
- Kryddor 51
- Ingredienser 51
- Tillsatser 51
- Etiketter & Märkning 51
- Rengöring 51
- Hygien 51

Utbildning & Tillbehör

KÖTT & CHARK FÖRETAGEN
Swedish Meat Industry Association

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

Lithander
- Sliperi
- Knivar
- Kvarndelar
- Utrustning
- Förbrukningsmtrl

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

Ello i LAMMHULT
Tel 0472 - 487 50
Fax 0472 - 487 67
www.ello.se

Kött Fläsk Chark

Allmans ETABL. 1900
Kött & Chark
033-48 72 00 www.allmans.se

DELIKATESSFABRIKEN
CARNEX
KÖTT & CHARK
Den magiska världen av charkuteriprodukter!
Färskt kött • Spännande korvar
Varm- och kallrökta delikatesser
Grillprodukter • Egen tillverkning
Stillmansgatan 7, Malmö • 040-18 54 09
MÅN-FRE 8.30-18, LÖR 9-14

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

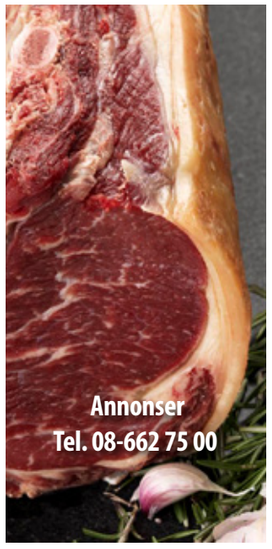
Markos Chark!
ELISEDALS CHARK
Telefon
040-49 75 30
www.markoschark.com

Stockholm
TRADING & FOODSERVICE
World
En värld av nöt, kalv, fläsk & lamm
Tel. 08-556 139 50
Fax 08-39 63 03
www.stockholmworld.se

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

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 & 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
Rörvägen 12-14, 36 50 Jordbro
08-556 680 30

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

DAHLBERGS
BRÅLANDA
Tel. 0521-57 50 50
www.dahlbergskött.se

SK
SKÖVDE SLAKTERI
KÖTT FRÅN SVENSKA GÅRDAR
FRÅN HAGE TILL MAGE
Vi har en av Sveriges modernaste produktionsanläggningar

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

ÖRESUNDSCHARK AB
SWEDEN
Välkommen till köttbullarnas hem!
FÄRDIGSTEKTA
Köttbullar
Pannbiffar
Kylt & Fryst
Detaljhandel & Food Service
Marknadsledande EMV-producent
BRC Certifierade sedan 2006
Spettgatan 1, 211 24 Malmö • 040 93 20 11
oresundschark.se

VAGGERYDS CHARK
0393-100 89
NÄR SMAK OCH KVALITÉ FÅR AVGÖRA
Vaggeryds Chark AB
Telefon: 0393-100 89
Fax: 0393-100 71

Analys

kiwa
Certifiering
Livsmedelssäkerhet
Ledningssystem
Spårbarhet
EKO-KRAV
kiwa.se
valiguard.com

KR
Årsta Kött AB
ÅRSTA KÖTT AB
Cementvägen 33
136 50 JORDBRO
Tel 08-55 66 89 50
Fax 08-55 66 89 59
Partistyckning av nötkött

Behåll kontrollen över dina produkter och ditt varumärke!
Vi erbjuder såväl mikrobiologiska analyser som kontroll av produkters äkthet, ursprung och sammansättning.
eurofins
www.eurofins.se

PROTOS
Svenskt Butikskött och Gotlands Slagteri är landets största leverantörer av regionalt kött, Smak av Gotland och Krav-märkt kött till dagligvaruhandeln. Nu samlas de under bolagsnamnet Protos, som betyder protein på grekiska.
protos.se

Transporter

Slakterier

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

Vi erbjuder förstklassiga livsmedels-transporter och budkörningar
Tel: +46 (0)417-140 90
info@gaerikssons.se | www.gaerikssons.se

Ben
Blod
Fettvaror

MEAT MACHINES SWEDEN
Störst i Norden på maskiner och tillbehör för livsmedelsindustrin
Vi köper och säljer och har över 1 000 maskiner i lager
Tel. 0411 – 199 00
info@mmsweden.se
www.mmsweden.se

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

Kvalitets djupdragare från
JS TEKNIK AB
Automatiskt bättre förpackat

Kontakta oss: 070 - 527 05 04 I cristian@jsteknik.se I www.jsteknik.se

Förpackning

Finnvacum
PROCESS- OCH FÖRPACKNINGSMASKINER, FÖRPACKNINGSMATERIAL OCH SERVICE
Från 1 augusti finns vi nu också i Göteborgs Fiskhamn, Fiskhamnsgatan 33.
Tel. 08-600 13 50 | info@finnvacum.se | Stallarholmsvägen 2, 124 59 Bandhagen
www.finnvacum.se

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

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

KÖTT & CHARK FÖRETAGEN
Swedish Meat Industry Association

Perfectly sliced, efficiently produced, attractively packed
Weber Machinery AB
Backa Bergögata 8 · 42246 Hisings Backa
Telefon: +46 (0) 734 254900
se@weberweb.com · www.weberweb.com
weber

CANTEC
Teknik för livsmedelshantering
Redskap
knivar, skärpstål, kvarndelar, handredskap, sågblad, förpackning, kryddor, m.m.
Maskiner
blandare, kvarnar, hack, diskmaskiner, 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
Bidevindsgatan 7
652 21 KARLSTAD
www.cantec.se
Tel: 054-851115
Fax:054-851111
mail@cantec.se

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

Kvalitets djupdragare från
JS TEKNIK AB
Automatiskt bättre förpackat

Kontakta oss: 070 - 527 05 04 I cristian@jsteknik.se I www.jsteknik.se

NIMO KG
Skräddarsydd hanteringsutrustning
• Lyftare & Tömmare
• Skänkvagnar
• Storbehållare

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

Segerhammar MaskinService
Försäljning & Service
Kött & Charkmaskiner
08-649 61 00
www.segerhammar.se

Varmrökning Kokskåp
Kallrök Intensivkyl
Stekning/Fritering
Speedsmoke Disk

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

DETEC
FOOD TECHNOLOGY
Systemlösningar, maskiner, service och reservdelar till köttindustrin.
FRONTMATEC
accles & SHELVOKE
ITEC
FRONTMATEC HYGIENE
BANSS
NEW MEAT TECHNOLOGIES
FREUND
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

Annonsera hos oss
tel. 08-662 75 00

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

Perfectly sliced, efficiently produced, attractively packed
Weber Machinery AB
Backa Bergögata 8 · 42246 Hisings Backa
Telefon: +46 (0) 734 254900
se@weberweb.com · www.weberweb.com
weber

Vill du också nå ut till kollegorna i branschen?
Ring 08-662 75 00 eller maila
fredrik@annonshuset.se

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

Tarmar

Finnvacum
PROCESS- OCH FÖRPACKNINGSMASKINER,
FÖRPACKNINGSMATERIAL OCH SERVICE
Från 1 augusti finns vi nu också i Göteborgs Fiskhamn, Fiskhamnsgatan 33.
Tel. 08-600 13 50 | info@finnvacum.se | Stallarholmsvägen 2, 124 59 Bandhagen
www.finnvacum.se

Leverantör till Sveriges livsmedelsindustri
Naturtarm – Konsttarm – Nät
Kollagenfolie - Biprodukter
Kontakta oss för mer information
DAT-Schaub AB
Stockholm: 070-311 17 20 - Halmstad: 070-872 29 24
Kalmar: 070-371 22 77
Order: 040-59 21 72 - www.dat-schaub.se

Komplett sortiment
KOLLAGENRING
SKALTARM
FIBERTARM
KOLLAGENTARM
NATURTARM
PLASTTARM
NÄT
KRYMPPÅSAR
KRYDDOR
KVALITETSEMBALLAGE FRÅN CANEB
Caneb
Bävergatan 5 • 261 44 Landskrona
Tel 0418-250 30 • Fax 0418-180 57
E-post info@caneb.se • www.caneb.se

SPEZIERIER
Teknisk konsult inom kött- och charkindustrin
Pietro Cazzaniga
SPEZIERIER CAZZANIGA AB - Stockholm
pietro.cazzaniga@spezierier.se
072 - 028 99 96
www.spezierier.se

Rengöring
Hygien

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

ARENA KEMI AB
Er totalleverantör när det gäller:
• Rengöringsmedel
• Desinfektionsmedel
• Utrustning
• Hygienprogram
• Utbildning
Märgelvägen 2, 312 77 Skottorp
Tel: 0430-165 80 E-post: info@arenakemi.se
www.arenakemi.se

Fårtarm • Svintarm • Nöttarm • Skaltarm • Kollagentarm • Kollagenfilm • Fibertarm
KA Lundgren
www.kalundgren.se
031 - 94 36 60
Gastät plasttarm • Rökbar plasttarm • KP-film • Aluminiumformar • Köttnät

IT
Produktsäkerhet

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

PLAST-, SKAL- OCH NATURTARMAR
ALLA TYPER AV NÄT
RÖKVÄTSKA PÅ BOKVED
KRYDDOR, LAKEMEDEL OCH FÖRBLANDNINGAR TILL VEGETARISKA PRODUKTER
BERKOS
08 / 652 28 60
WWW.BERKOS.SE

Kryddor
Ingredienser
Tillsatser

empart
Produktsäkerhet med spårbarhet

JÖRNSVEDS CHARKSTÄD
INDUSTRIRENGÖRING, KEMI & LOKALVÅRD
www.jornsveds.se info@jornsveds.se
Tel: 08 – 648 31 80

GC Import AB
Vi erbjuder våra kunder bland annat
• Naturtarm
• Plasttarm
• Ost
• Lakemedel/fosfater
• Kryddor
post@gcimport.se www.gcimport.se
08-600 14 50

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:
Anne Rosvall (teknisk support):
mobil: +46 708 19 67 31
e-post: anne.rosvall@barentz.se
Mattias Nilsson (service):
mobil: +46 705 270 737
e-post: mattias.nilsson@tarber.se
Leif Pettersson (service):
mobil: +46 733 310 638
e-post: leif.pettersson@kerry.com
och i Finland:
Mauri Saarenketo (produktchef):
mobil: +358 40 589 0230
e-post: mauri.saarenketo@casmo.fi

Etiketter
&
Märkning

Labeltec AB
NetPrint
Etikettprogrammet som kan länkas ihop med spårbarhet och recept.
info@labeltec.se
labeltec.se
labeltrade.se

Annonser, tel. 08-662 75 00

Kött och chark dominanter på julbordet

En överväldigande majoritet av konsumenterna vill att kött och charkprodukter ska dominera på julbordet. För elfte året i rad är julskinkan den absoluta favoriten.

★Livsmedelsföretagens årliga julundersökning visar att julskinkan visserligen tappar några procentenheter jämfört med 2022, men att den fortfarande har en betryggande ledning till tvåan Janssons frestelse. På tredje plats återfinns sill, följt av köttbullar och lax. 69 procent av konsumenterna vill att kött- och charkprodukter ska dominerar julbordet.

– Jag vet att många konsumenter har det tufft ekonomiskt, men jag hoppas att de ändå kan tänka sig att betala några kronor extra för den höga kvalitet som svenska kött- och charkprodukter håller och alla de goda värden man får på köpet. Svenska producenter av kött och chark arbetar hårdare än någon annan med kvalitet, djurvälfärd och hållbarhetsfrågor, och det märks tydligt i slutprodukten, säger Björn Hellman, vd Livsmedelsföretagen.

Svenskarna sparar i år hellre in på restaurangbesök, julklappar och resor än på julmaten. Det viktigaste med julbordet är att maten är svenskproducerad och inte för dyr.

Jämfört med 2019 anger nästan fyra gånger fler att det viktigaste med julmaten är att den inte är för dyr. Ett tydligt trendbrott i årets undersökning är att svarsalternativet ”att maten håller extra hög kvalitet” ökar tydligt jämfört med 2022 och intar en ohotad tredjeplats. På frågan om man planerar att spara in på något under årets julfirande så anger bara sju procent julmat- och dryck. 33 procent planerar att spara in på restaurang- och barbesök, 27 procent på julklappar och 25 procent på resor. Bara 5 procent tänker spara in på julgranen.

På frågan ”Vilken av följande rätter tycker du minst om?” så blir det först och främst lutfisk, ål och sylta som stryks från inköpslistorna. 19 procent kommer i år också att leta mer efter extrapriser än tidigare och 14 procent att handla mer i lågprisbutiker. // **BO LINDMARK**

FOTO: SHUTTERSTOCK

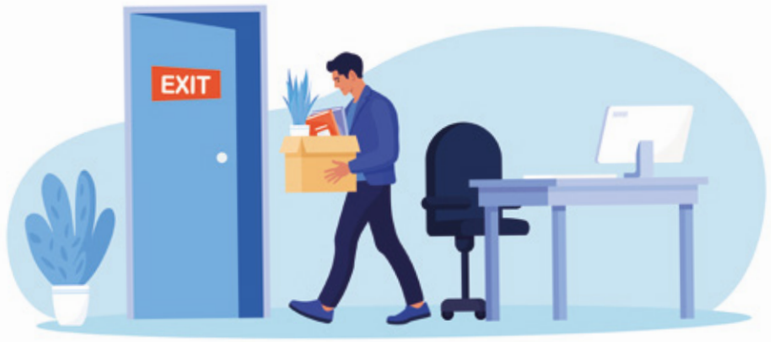
Trenda en topplista

★FÖRETAG Pinchos är den mäktigaste restaurangen i sociala kanaler, detta enligt Maktbarometern: Mat som den ideella föreningen Medieakademin årligen sammanställer. TikTok är den kanal som är mest drivande när det gäller att sätta nya trender. En annan växande trend är recensionskonton, till exempel Burgerdudes som recenserar hamburgare över hela världen och Kebabspotting om spanar efter Stockholms bästa streetfood.

Bästa butiken på kött och chark

★FOLK Vid eventet Dagligvarugalan 16 november utsågs butiken Ica Supermarket Knuten i Nyköping till Årets chark- och köttavdelning. Juryns motivering löd: ”Vinnaren jobbar aktivt med att fresta kunderna till goda köp. Den manuella disken ligger först i kundvarvet och den svenska charken lyfts ut och exponeras på olika sätt i hela butiken. Med aktivt arbete i sociala medier, egen styckning och ett väl integrerat måltidstänk ger det en vinnande avdelning.”

Dagligvarugalans 20 priser delades ut i Blå hallen i Stockholms stadshus. Till Årets Butik utsågs Ica Kvantum i Kungsbacka. Galan arrangeras av Fri Köpenskap.



35 får gå vid Atria Sweden

Det råder tuffa tider för Atria Sweden, nu varslar bolaget 35 anställda i Sverige.

★Varslen är enligt bolaget en följd av ett effektiviseringsprogram som Atria Sweden inför för att uppnå målen i sin affärsstrategi, förbättra konkurrenskraft och prestanda samt anpassa företaget till förändringarna på marknaden. Höga råvarukostnader, ökad inflation och en svag krona har lett till förändrade konsumtionsmönster och tuffa prisförhandlingar med handeln.

– Vi har definierat förbättrad effektivitet och en lättrörlig verksamhet som våra strategiska mål. Genom det ska vi uppnå ett bättre ekonomiskt resultat och lönsam tillväxt i Sverige de kommande åren. Det är förstås tråkigt att behöva lämna besked om uppsägningar till våra medarbetare, men vi behöver bygga en effektiv och konkurrenskraftig organisation för att säkra bolagets framtid, säger Jarmo Lindholm, executive vice president på Atria Sweden.

Effektiviseringsprogrammet beräknas ge årliga besparingar på cirka 30 miljoner kronor i personalkostnader. Besparingen beräknas delvis realiseras under andra kvartalet nästa år och i sin helhet från början av 2025. Fackliga förhandlingar kommer att inledas snarast och omfatta alla tjänstemän. Atria Sweden har cirka 810 anställda, sex produktionsanläggningar och en omsättning på omkring 4 miljarder svenska kronor. //

BO LINDMARK

Eldrivna lastbilar på Coop

★FÖRETAG Coop har tillsammans med Volvo börjat genomföra testkörningar med tunga ellastbilar med målet att komma bort från fossila transporter.

– Mixen bränslen och teknik för morgondagens transporter är en viktig fråga för oss. Transporterna ska vara både tids- och kostnadseffektiva och med så låg klimatpåverkan som möjligt. Vi har långväga transporter och i bostadsmiljö. Testkörningen med tunga lastbilar på el har gått mycket bra och vi och vår transportör har gett oss lärdomar kring laddning, kapacitet och annat, säger Peter Rosendahl, transportchef Coop Logistik.

16% Axfood tillväxt

★FÖRETAG Axfood redovisade en kraftig tillväxt och stabil lönsamhet för årets tredje kvartal. Tillväxten hamnade på 13 procent medan den inom dagligvaruhandeln låg på 6 procent. Willys tillväxt uppgick till hela 16 procent.

– Ökningstakten av nya kunder och medlemmar i Willys Plus ligger fortsatt på en hög nivå och dessutom ser vi att såväl befintliga som nya kunder blir alltmer lojala, säger Axfoods koncernchef Klas Balkow.

Idrottare gillar grillkorv

★FOLK Idrottsintresserade svenskar gillar korv mer än genomsnittet, det visar en undersökning från Circle K. Motorsportsintresserade äter i snitt 64 korvar om året, följt av dem som ägnar sig åt ishockey (56) och fotboll (52). Minst korv äter de ridsportintresserade där snittet ligger på 41 korvar om året.

- Undersökningen visar att korvätandet tydligast hänger ihop med de klassiska ”arena-sporterna”. Det finns ju en lång tradition av att äta korv där och det verkar förstärka kopplingen mellan korv och sport, säger Erika Albansson Söderlund, kommunikationschef på Circle K.

MAKING FOOD MATTER

Tillsammans utvecklar vi framtidens mat

KÖTT CHARK FÅGEL INNOVATION KUNDANPASSADE LÖSNINGAR

SOLINA

Solina Sweden - Topplocksgatan 5 - 212 41 Malmö
Tel: 040 49 74 70 - contact@solina-group.se - www.solina.com

WE MAKE FOOD MATTER

NÄRKES SLAKTERI AB

NÄRKE KÖTT AB

önskar alla sina kunder
och leverantörer

God Jul och Gott Nytt År

WORK POWER

Behöver du personal?

ER Work Power AB är ett bemanningsföretag som på kort varsel kan skaffa fram kunnig personal inom slakteribranschen. Sedan 2009 bemannar vi de flesta slakterier i Sverige. Företaget är auktoriserat av Almega och medlem i Svenskt Näringsliv .

ER Work Power AB har jobbat med rekrytering av styckare och slaktare i över 10 år. Företaget erbjuder kvalificerad personal för permanenta eller tillfälliga uppdrag.

Vår personal är flyttbar och flexibel och alla medarbetare har genomgått hygienutbildning. Vår idé är att leverera rätt kompetens, på rätt plats, till rätt pris. Kompetens, erfarenhet och drivkraft är självklara egenskaper, lägg till det ett stort mått flexibilitet och personligt bemötande. Våra erbjudanden ligger i framkant på utvecklingen av personallösningar.

ER Work Power AB
Norra Skolgatan 2 A, 264 33 Klippan
Tel. kontor: +46 - 10 - 3300 179
Mobil: +46 - 708 - 624 439
www.erworkpower.com

2024

KALENDER KÖTT&CHARK

31 januari – **1** februari
Fastfood Café och Restaurangexpo: Sveriges största fackmässa för fastfood-, café- och restaurangbranschen.
Plats: Kistamässan.
Info: ffcr-stockholm.com

8–10 mars
Korvfestivalen 2024: Mötesplats för korvälskare. Korvutbud från ett 40-tal utställande producenter, både svenska och utländska. Föreläsningar, korvprovningar, korvkurser och mycket annat.
Plats: Münchenbryggeriet.
Info: korvfestivalen.se

14–15 mars
Kostdagarna 2024: Forum för mat och dryck, vänder sig i första hand till kost- och måltidschefer och andra verksamma inom den offentliga sektorn.
Plats: Kistamässan.
Info: kostochnaring.se

18–21 mars
Alimentaria & Intercarn 2024: internationell mässa för livsmedels- och köttindustrin.
Plats: Barcelona.
Info: alimentaria.com

17–19 mars
Foodexpo: Fackmässa för alla som lever för, och arbetar med, mat. Samlar ca 500 utställare och 25 000 besökare från restaurang-, hotell-, detaljhandels- och livsmedelsbranschen.
Plats: Herning, Danmark.
Info: foodexpo.dk

9–11 april
Gastronord: Fackmässa för hotell-, restaurang- och cateringbranschen med cirka 200 utställare. Ta del av de allra senaste idéerna om framtidens mat och dryck genom ny teknik, smakprovningar, kunskapsutbyte och nätverkande.
Plats: Stockholmsmässan.
Info: gastronord.se

25 maj
Det goda livet: Specialkostmässa med inspiration och intressanta produkter för dig som inte tål gluten, laktos, mjölk eller soja.
Plats: Malmömässan.
Info: specialkostmassan.se

29–30 maj
Livsmedelsproduktion & Foodtech: mässa som visar på möjligheter för företag inom livsmedels- och dryckesindustrin när det gäller automatisering av processer.
Plats: Kistamässan.
Info: livsmedelsproduktionfoodtech.se

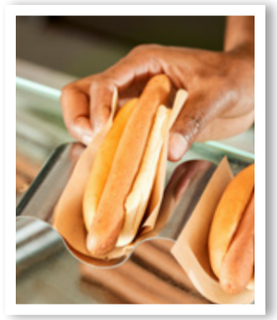
25–29 juni
Almedalsveckan 2024: Sveriges största politiska mötesplats. Seminarier, presskonferenser, debatter, mingel och tal från partiledare.
Plats: Visby.
Info: almedalsveckan.info

16–17 oktober
Kött & Chark-SM 2024: Evenemanget nr. 1 för alla som arbetar med kött och chark. Med Styckar-SM, mässa med cirka 50 utställare, aktuella föreläsningar och seminarier, stor galamiddag där Sveriges främsta kött- och charkprodukter offentliggörs och de svenska mästarna koras.
Plats: Slagthuset, Malmö.
Info:charksm.se

16–18 oktober
Elmia Matbruk 2024: mötesplats för ett hållbart och lönsamt lantbruk med tillväxt. Här möter produkter och idéer marknaden, samarbeten startas och ny kunskap får fäste på resan mot ett mer hållbart lantbruk. Aktiviteter med allt från djurvisningar till teknikvandringar.
Plats: Elmia, Jönköping.
Info: elmia.se

8–10 november
Sthlm Food & Wine: mötesplats med cirka 250 utställare och 30 000 besökare med det gemensamma intresset för mat och dryck och nya smakupplevelser. Äger rum parallellt med Bak & Chokladfestivalen.
Plats: Älvsjömässan.
Info: sthlmfoodandwine.se.

FOTO: SHUTTERSTOCK



Växtbaserad korv på Ikea

★FÖRETAG IKEA har börjat med ett växtbaserat alternativ till den korv som säljs i 21 svenska varuhus. Proteinet i den nya korven är ett risprotein, andra ingredienser är lök, äpple, salt och peppar. Den växtbaserade korven har ett hölje tillverkat av alger som ska ge det karaktäristiska knäppet som förknippas med köttbaserad korv.

Nydanande smaker i SM i Mathantverk

★FOLK Årets öppna SM i Mathantverk avgjordes nyligen på Åhaga i Borås. Sammanlagt tävlade 200 mathantverksföretag med över 600 produkter i 40 klasser. Västra Götaland hade flest deltagande företag och blev det län som kammade hem flest medaljer, totalt 65. Bland årets charkuterier höll de lufttorkade produkterna högre klass än tidigare år, det var juryn enig om. Smakerna när det gällde korv var nydanande.

– Fler deltog med syrade korvar och färskkorvar än tidigare. Ramslök är en spännande smaksättare som blivit populärare i år. Vi hade även en färskkorv med blåbär, det har jag inte sett tidigare. Bland både lufttorkade och värmebehandlade korvar finns en chilitrend, men inte bara ren chilikrydda utan även specifika sorter och kombinationer som jalapeño, anchcilli, chipotle som är en rökt chili. Att bredda en smakbild i en bestämd riktning kan man se hos flera mathantverkare, sa Tobias Karlsson, branschansvarig för chark på Eldrimner.

Kött&Chark
REDAKTIONEN 12

Tidskriften
Kött & Chark AB
Ansvarig utgivare och chefredaktör Bo Lindmark
Omslagsbild Shutterstock
Medarbetare i detta nr:
★Eva Edberg, formgivare
★Björn Lundbeck, text och foto

Redaktion
Kött & Chark AB
Torstenssonsgatan 9
114 56 Stockholm
Mobil 070-342 65 34
Mail bo.lindmark@kottchark.se
www.kottchark.se

Årsprenumeration
600:- inkl moms. 10 nr/år.
Mail fredrik@kottchark.se

Annonsering
Annonshuset AB,
Fredrik Johnsson
Torstenssonsgatan 9
114 56 Stockholm
Mobil 070-589 47 56
Mail fredrik@annonshuset.se
Material info@annonshuset.se
www.annonshuset.se

Tryck & Märkning
Lenanders Grafiska AB, Kalmar
★ ISSN 2004-7428
★ Svanenmärkt papper
★ Medlem i Sveriges Tidskrifter

SVERIGES TIDSKRIFTER
MILJÖMÄRKT 541 TRYCKERI AB

PÅ TAL OM

ELISABETH HIDÉN
ORDFÖRANDE LRF UNGDOMEN

Odlat kött inte bara ett komplement

Den största aktören inom svensk dagligvaruhandel, ICA, ska tillsammans med ett scale up-bolag undersöka intresset för att odla kött. Produkten tillverkas genom att muskelceller från djur växer i en cellodling. Det handlar inte om en svensk bönbiff eller något annat vegetariskt som lantbruket kan bidra med, utan en laboratorieodlad köttbit.

I dagsläget är det inte möjligt att sälja odlat kött i Europa eftersom det först måste godkännas inom ramen för lagen om ”novel food” (nya livsmedel på svenska). I Singapore är det redan tillåtet att sälja laboratorieodlat kött som livsmedel, i Nederländerna är det tillåtet för provsmakning. Den nederländska staten har satsat 720 miljoner kronor på ett forsknings- och utvecklingsprogram för odlat kött, med löfte om att skjuta till ytterligare drygt 3 miljarder kronor.

Även om odlat kött kräver mindre markyta, vatten och släpper ut mindre växthusgaser, så kräver produktionen stora mängder energi. Ur ett beredskapsperspektiv, vad händer om Sverige blir invaderat och strömmen går? Labbodlingen är en sårbarare produktion och lättare att slå ut än vår svenska animalieproduktion, som även under extrema förhållanden klarar sig ganska bra på vad naturen har att erbjuda.

Även om odlat kött idag är dyrare än vanligt kött så är målet för dessa företag att det ska bli billigare. Ska vi vara realistiska så kan vi nog inte tro att odlat kött, om det nu slår igenom på marknaden, bara kommer bli ett komplement till riktigt kött. De traditionella lantbruken konkurreras ut och läggs ned, beredskapen på åker och i stallar kommer att försvinna. Det finns en anledning till att boskapheter ”livestock” på engelska.

Långt ifrån alla har möjlighet att köpa eller bruka en lantbruksfastighet idag, ännu färre har tillgång till ett bioteknologibolag. Det handlar om en dyr teknik och ett exklusivt ägande. Den makt som idag ligger hos landets 50 000 jordbruksföretag kommer att flyttas till ett fåtal bioteknologibolag. Vad händer om vi hamnar i en situation där utländska bolag äger köttfabrikerna och stänger ner när en konflikt uppstår? Något som blir tydligt i dessa tider av krig, i Ukraina såväl som konflikten mellan Israel och Palestina, är hur mat används som krigsföring.

Slutligen, hur mäter vi hållbarhet? Vad är värdet för ett öppet landskap och en biologisk mångfald. Vad är värdet för att nyttja fotosyntesen och kunna producera gödsel. Hur mycket betyder en levande landsbygd, med tradition och passion för att producera livsmedel. Frågan är om labbodlat kött verkligen är en mer lättillgänglig, etisk och hållbar produktion. //

GOD JUL
GOTT NYTT ÅR
ÖNSKAR
Kött&Chark

Arkivet har öppet på kottchark.se

Se till att synas på KCF:s hemsida för jobbsökande!

I september lanserade Kött och Charkföretagen en ny hemsida som fungerar som en mötesplats för jobbsökande och för företag som vill anställa – en digital rektyteringsplattform.

Är ni intresserade av att presentera ert företag på jobbkartan och hitta fler drivna och engagerade medarbetare?

Kontakta projektledare Catharina Bildt
på catharina.bildt@gmail.com

Besök rekryteringsplattformen på kcf.se/jobb

KÖTT & CHARK FÖRETAGEN
Swedish Meat Industry Association

För mer information besök www.kcf.se eller maila magnus.darth@kcf.se

ny stad och nytt namn

KÖTT & CHARK-SM 2024

★ **Nu breddas** livsmedelsbranschens största event, *Kött & Chark-SM,* som börja turnera i landet och nå ut till hela Sverige! Från Göteborg 2022 kommer *Kött & Chark-SM* att äga rum i Malmö 2024. Som vanligt koras alla svenska mästare, och eventet arrangeras av Kött & Charkföretagen (KCF) och tidskriften Kött & Chark.

Boka in den *16 och 17 oktober 2024* för att vara med på evenemanget nr.1 för alla som arbetar med kött och chark. På det anrika Slagthuset mitt i staden, intill Centralstationen, samlas vi för ett två dagars digert program:

★ Styckar-SM, som var en uppskattad nyhet 2022, återkommer. Nu även under utveckling och siktet inställt på att styckning av nöt skall ingå i tävlingen 2024.

★ Branschens leverantörer visar nya idéer och de senaste innovationerna till en mässa med cirka 50 utställare.

★Under två dagar får besökare träffa nyckelpersoner för branschen, vara med på aktuella föreläsningar och seminarier.

★Traditionsenligt avslutar vi med en stor galamiddag där Sveriges främsta kött- och charkprodukter offentliggörs och de svenska mästarna koras.

– *Kött & Chark-SM* blir en mycket viktig mötesplats för branschen för att lyfta fram hantverket, kvalitet och innovation. Det är också positivt att evenemanget nu kommer att börja turnera runt i landet för att nå ut till fler, säger Magnus Nilsson, ordförande för Kött och Charkföretagen.

– Vi är mycket glada över att arrangera *Kött & Chark-SM* 2024 i Malmö som även kommer att stöttas av både Malmö stad och Region Skåne. Det kommer att stärka evenemanget och även branschen i hela regionen, säger Magnus Därth, vd för KCF.

Patrik Swenzén *Magnus Därth*

För mer information
***Magnus Därth*, vd**
Kött och Charkföretagen
08-762 65 33
magnus.darth@kcf.se

***Patrik Swenzén*,**
Tidskriften Kött och Chark
070-654 33 32
patrik@annonshuset.se

KÖTT & CHARK FÖRETAGEN
Swedish Meat Industry Association
Kött&Chark

B

POSTTIDNING
Avsändare:
Tidskriften Kött & Chark
Torstenssonsgatan 9,
114 56 Stockholm

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

OF INDUSTRIAL FOOD PACKAGING
FINNVACUM
50
YEARS

VI ERBJUDER NU ÄVEN KVALITETSMASKINER FRÅN LASKA

LASKA är state of the art när det gäller processmaskiner för industriell matberedning. Vi på Finnvacum är stolta över att nu kunna tillhandahålla LASKA:s sortiment av cutters, kvarnar, mixers m.m. till svenska livsmedelsindustri. Kontakta oss för mer information och offerter.

Finnvacum

Since 1965, Finnvacum has ensured that the food industry companies products are packed using machines and materials of the highest quality.

Finnvacum Sverige AB - Stallarholmsvägen 2 - 124 59 Bandhagen - Sverige
www.finnvacum.se